

DAYA TERIMA STIK BAWANG DENGAN PENAMBAHAN FLAKES SELADA LAUT (ULFA LACTUCA) SEBAGAI ALTERNATIF SNACK SEHAT

Rainun Fatilla Panggabean¹, Lia handayani², Rulita Maulidya³

^{1,2,3}) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas
Abulyatama, Jl. Blang Bintang Lama Km 8,5 Lampoh Keude Aceh Besar, email:
rainunfatillapanggabean01@gmail.com

Abstract: *Sea lettuce (ulfa lactuca) is a type of macroalgae that is widely distributed in both the sea and freshwater waters of Indonesia. This study used a Completely Randomized Design (CRD) method with 1 factor, where the sample consisted of 4 treatments with different sea lettuce flakes. S1 as a control without the addition of sea lettuce flakes, S2 with the addition of 3% sea lettuce flakes (7.5g) S3 with the addition of 5% sea lettuce flakes (12.5g) and S4 with the addition of 7% sea lettuce flakes (17.5g). Based on the results of the study, S3 had a higher assessment starting from the ethanoleptic test and the Bayesian test, the panelists preferred the S3 sample.*

Keywords : *sea lettuce, stik bawang, sea water, freshwater.*

Abstrak: Selada laut (ulfa lactuca) adalah jenis makroalga yang tersebar luas baik di laut maupun di perairan air tawar Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor, dimana sampel terdiri dari 4 perlakuan dengan perbedaan flakes selada laut. S1 sebagai control tanpa penambahan flakes selada laut, S2 dengan penambahan flakes selada laut 3% (7,5g) S3 dengan penambahan flakes selada laut sebanyak 5% (12,5g) dan S4 dengan penambahan flakes selada laut sebanyak 7% (17,5g). Berdasarkan hasil penelitian S3 lebih tinggi penilaian nya mulai dari uji organoleptik dan uji bayes panelis lebih menyukai sampel S3.

Kata Kunci; *selada laut, stik kentang, air laut, air tawar.*

Selada laut adalah salah satu ganggang laut memiliki genus Chlorophyta yang pertama kali diidentifikasi oleh Linnaeus pada tahun 1753. Selada laut (ulfa lactuca) adalah jenis makroalga yang tersebar luas baik di laut maupun di perairan air tawar Indonesia (Ktari, 2017). Selada laut merupakan polimer terbaru karena memiliki karakteristik dinding sel selada laut yang mengandung polisakarida sulfat yaitu karagenan (alga merah), ulvan (alga hijau) dan fucoidan (alga coklat). Ulvan adalah polisakarida sulfat yang memiliki metabolit sekunder dan aktivitas biologi yang dapat dimanfaatkan pada bidang agrikultur, farmaseutikal dan biomedical. Hasil penelitian menunjukkan ulvan mengandung 12,80-23% sulfat, 12,73-45% ramnosa, 2-12% xilosa dan 6,5-25,96% asam uronat (Kidgell et al., 2019). Selada laut mengandung senyawa bioaktif yaitu klorofil, tokoferol, fenol dan berbagai

vitamin B1, B2, B12, dan C (Yaich et al., 2015 Xiao-lingn et al., 2003). Kandungan klorofil-a dalam selada laut sangat tergantung pada suhu, ketinggian serta mikroorganisme yang terkandung dalam habitat perairannya (Tabarsa et al., 2012). Pada penelitian ini selada laut akan digunakan sebagai flakes dalam adonan stik bawang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor, dimana sampel terdiri dari 4 perlakuan dengan perbedaan flakes selada laut. S1 sebagai control tanpa penambahan flakes selada laut, S2 dengan penambahan flakes selada laut 3% (7,5g) S3 dengan penambahan flakes selada laut sebanyak 5% (12,5g) dan S4 dengan penambahan flakes selada laut sebanyak 7% (17,5g). Pada penelitian ini menggunakan formulasi penelitian terdahulu. (Nusaibah Nusaibah 2025)

Tabel 1. Penelitian terdahulu

Bahan	S1	S2	S3	S4
Selada laut	0g	7,5g	12,5g	17,5g
Tepung terigu	250g	250g	250g	250g
Baking powder	1g	1g	1g	1g
Garam	4g	4g	4g	4g
Gula	8g	8g	8g	8g
Mentega	3g	3g	3g	3g
Air	125ml	125ml	125ml	125ml

Waktu Dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 6 januari 2026 di lab perikanan fakultas perikanan universitas abulyatama.

Alat Dan Bahan

Alat yang digunakan pada penelitian stik bawang adalah kompor, gas, kuili, sutil baskom, saringan, rolling pan, sendok, timbangan, dan pisau. Bahan yang digunakan pada penelitian stik bawang adalah tepung terigu, selada laut (*Ulfa lactuca*), baking powder, garam, gula, mentega, air, dan minyak makan.

Prosedur penelitian

Persiapan membuat flakes selada laut pertama selada laut di cuci dengan bersih menggunakan air mengalir, kedua selada laut di jemur di bawah sinar matahari, ketiga selada laut yang sudah kering lanjut ketahap di belender dengan kecepatan tinggi sampai selada lautnya berserat. Masuk ketahap pembuatan adonan masukkan tepung terigu 250g ke dalam baskom di barengi dengan garam 4g, gula 8g, margarin 3g dan air 125ml dan masukkan minyak makan 2ml aduk adonan secara merata hingga kalis selama 7 menit. Kemudian adonan di bentuk setelah itu adonan yang dibentuk di goreng.

Pengujian organoleptik

Pengujian organoleptik stik bawang menggunakan 25 panelis panelis tidak terlatih dengan usi 20-39 tahun. Skala yang digunakan yaitu 1: amat tidak suka, 2: sangat tidak suka, 3: tidak suka, 4: agak tidak suka, 5: netral, 6: agak suka, 7: suka, 8: sangat suka dan 9: amat sangat suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Parameter yang di uji pada uji organoleptik meliputi tekstur, rasa, aroma, warna dan kenampakan pada stik bawang dengan variasi penambahan selada laut. Analisis dilakukan menggunakan uji Kruskal-wallis dan dilanjutkan dengan uji mann-whitney untuk mengetahui adanya perbedaan nyata antara perlakuan.

Tabel 2. Uji organoleptik

Parameter	Nilai mean uji organoleptik			
	S1	S2	S3	S4
Tekstur	7.60±1.500a	7.80±1.225a	8.48±0.872b	8.32±0.690c
Rasa	8.20±1.354a	7.72±0.396b	8.44±1.121c	8.08±0.640d
Aroma	7.88±1.666a	7.68±1.080b	8.40±1.080c	7.84±0.746d
Warna	8.28±1.275a	8.00±1.080b	8.32±1.069c	7.76±0.723d
Kenampakan	7.16±1.281a	8.40±1.118b	7.68±1.180c	8.60±0.645d

Hasil uji Menunjukkan bahwa perlakuan S3 memperoleh nilai paling tinggi pada semua parameter tekstur : 8.44, rasa : 8.44, aroma : 8.40 dan warna : 8.32 dan panelis menyukai kenampakan S4, kenampakan 8.60 yang berarti menunjukkan tingkat kesukaan panelis pada perlakuan ini.

Gambar grafik tersebut menunjukkan bahwa spiderweb hasil penilai panelis pada uji

organoleptic sti bawang dengan parameter tekstur, rasa, aroma, warna dan kenampakan. Grafik di bawah memperlihatkan 4 sampel yang di mana S1, S2, S3 dan S4 yang di bandingkan dengan hasil penilaian panelis pada setiap sampel. Skala penilaian menggunakan angka 0-10, warna yang menyentuh di luar baris menunjukkan penilaian panelis paling banyak disukai, terdapat warna yang berbeda setiap karakteristik tekstur biru tua, rasa merah, aroma hijau, warna ungu dan kenampakan biru muda. Hasil penilaian S1 dan S3 warna lebih tinggi penilaian, S2 dan S4 kenampakan lebih tinggi penilaiannya.

Tekstur

Tektur yang paling di sukai yaitu sampel S3 dengan nilai 8.48 sementara sampel penilaian yang lain adalah S1 7.60, S2 7.80 dan S4 8.32.

Rasa

Rasa yang paling tinggi penilaian panelis yaitu sampel S3 dengan nilai 8.44 sementara penilaian yang lain S1 8.20, S2 7.72 dan 8.08.

Aroma

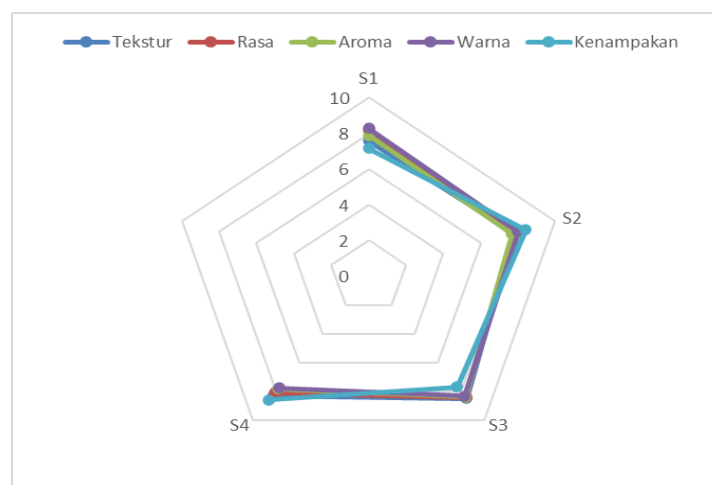
Aroma dengan penilaian panelis tertinggi yaitu pada sampel S3 dengan nilai 8.40 sementara sampel yang lain yaitu dengan nilai S1 7.88, S2 8.68 dan S4 7.84.

Warna

Warna yang apaling di sukai panelis yaitu sampel S3 8.32 sementara sampel yang lain dengan nilai S1 8.28, S2 8.00 dan S4 7.76.

Kenampakan

Kenapakan paling tinggi penilaian panelis pada sampel yaitu S4 dengan nilai 8.60 sementara sampel yang lain dengan nilai S1 7.16, S2 8.40 dan S3 7.68.



Gambar 1. Speder wab uji organoleptik

Menggunakan Metode Bayes

Berdasarkan hasil penilaian kuisioner kepada panelis terkait parameter terpenting pada stik bawang , sehingga dapat diperoleh bobot penting pada parameter yang akan digunakan sebagai data yang terima konsumen . Maka untuk memperoleh yang perlakuan terbaik menggunakan uji bayes.

Tabel 3. Uji bayes

Karakteristik	Tekstur	Rasa	Aroma	Warna	Kenampakan	Jumlah	Rangking
Bobot	0,19	0,09	0,14	0,25	0,33		
S1	3	1	2	4	5	3,59	2
S2	2	1	3	4	5	3,54	3
S3	3	1	2	4	5	3,59	1
S4	2	1	3	4	5	3,54	4



Gambar 2. Dokumentasi setiap sampel

Berdasarkan dokumentasi setiap sampel memiliki perbedaan nyata. Saat penelitian S3 5% menggunakan ayakan sehingga saat dicampurkan ke adonan flakes nya tidak terlihat banyak sementara S2 3% dan S4 7% tidak menggunakan ayakan maka saat dicampurkan ke adonan flakes nya masih terlihat jelas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian S3 lebih tinggi penilaian nya mulai dari uji organoleptik dan uji bayes panelis lebih menyukai sampel S3.

Saran

Saran penulis lebih baik saat penambahan selada laut tidak banyak digunakan

dikarenakan banyak selada laut akan menimbulkan pait pada produk.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Windyyaswari, A.S., Elfahmi., Fahrauk., Faramayuda., Riyanti, S., Luthfi, O.M., Ayu, I.P., Pratiwi, N.T.M., Husna, K.H.N., & Maghfira, R. (2019). Profil fitokimia selada laut (*ulva lactuca*) dan mikro alga filamen (*spirogyra* sp) sebagai bahan alam baharipotensial dari perairan indonesia. *Ilmiah Farmasi*, 7(2), 88–101. <https://doi.org/10.26874/kjif.v7i2>.
- Hastiza, A. prameswari. (2022). Karakteristik fisik dan kadar air selada laut (*ulva lactuca*). 1–5.
- Nusaibah., Hardianti, M., Maulid D. Y. (2025). Pengaruh penambahan bubur rumput laut *ulva lactuca* terhadap tingkat penerimaa dan gizi keripik (pp. 27–38).