

ABSTRAK

Muhammad Ainun, 2024. Pembuatan Pasta Dengan Penambahan Rumput Laut (*Euchema Cottoni*). Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Muhammad Anas., SE., MM, CHE dan Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., MM.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tahapan pembuatan pasta dengan penambahan rumput laut *Euchema Cottoni* dan mengetahui bagaimana perbedaan pasta dengan penambahan rumput laut *Euchema Cottoni* dan tanpa penambahan rumput laut *Euchema Cottoni*. Pada penelitian ini pendekatan penelitian kuantitatif dengan metode experimental. Jenis sumber data pada penelitian ini yaitu data primer dan sekunder, dengan menggunakan teknik pengumpulan data berupa kuesioner, serta teknik analisa data yang digunakan yaitu analisis statistik deskriptif.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dari pasta orisinil dan pasta dengan penambahan rumput laut *Euchema Cottoni*. Jika dilihat dari segi tekstur sangat jauh berbeda dengan pasta orisinil sebab rumput laut *Euchema Cottoni* mengandung keragenan sebagai pengental dan pengental alami. Namun dari segi rasa dan aroma tidak jauh berbeda dengan pasta orisinil sebab rumput laut yang digunakan yaitu rumput laut kering yang telah melalui proses perendaman. Dengan demikian rumput laut *Euchema Cottoni* dapat digunakan pada pembuatan pasta karena bereaksi terhadap perubahan pasta dan keragena berfungsi terhadap pasta sebagai pengental dan pengental alami.

Kata Kunci : Pasta, Rumput Laut (*Euchema Cottoni*)

ABSTRACT

Muhammad Ainun, 2024. *Pasta made with the addition of seaweed (Euchema cottoni). Culinary Arts study program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisors Muhammad Anas., SE., MM, CHE and Faisal Akbar Zaenal, SST. Par., MM.*

This study aims to find out how the stages of making pasta with the addition of Euchema Cottoni seaweed and find out how the difference between pasta with the addition of Euchema Cottoni seaweed and without the addition of Euchema Cottoni seaweed. In this study, the qualitative research approach is experimental method. The types of data sources in this study are primary and secondary data, using data collection techniques in the form of questionnaires, and the data analysis techniques used, namely descriptive analysis.

The results of this study show that there is a difference between the original pasta and the pasta with the addition of Euchema Cottoni seaweed. In terms of texture, it is very different from the original pasta because Euchema Cottoni seaweed contains gerogen as a natural thickener and chewiness. However, in terms of taste and aroma, it is not much different from the original pasta because the seaweed used is dried seaweed that has gone through the soaking process. Thus Euchema Cottoni seaweed can be used in pasta making because it reacts to pasta changes and the keragena functions against the pasta as a natural chewy and thickener.

Keywords : *Pasta, Seaweed (Euchema Cottoni)*