

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal Yahya, Perbedaan Minat Beli Konsumen dalam mengkonsumsi Gula Aren Asli dan Tidak Asli (Studi Kasus Konsumen Industri Kecil Gula Aren Di Kecamatan Rambah. Skripsi. Universitas Pasir Pengaraian. Riau, 2014.
- Betty, D. S., & Tjutju, S. A. Bahan Ajar Penilaian Indera. Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran. Sumedang, 2008.
- Fitriani, R. Es Krim Sari dan Juice Lidah Buaya (Aloevera). Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, 2011.
- Gusnadi, Dendi, Riza Taufiq, and Edwin Baharta. "Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung." *Jurnal Inovasi Penelitian* 1, no. 12 (2021): 2883–88.
- Heremba, W. N. M. J. *Analisis Proksimat pada Silpau (Dictyosphaeria versluysii) di Pualu Ambon dan Implementasinya Kepada Masyarakat dalam Bentuk Leaflet*. Universitas Pattimura, 2021.
- Jayalangkara, *Kualitas Organoleptik Tablet Telur Pada Suhu Ruang Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar, 2017.
- Kemp, S.E., T. Hollowood and J. Hort. *Sensory Evaluation. A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom, 2009.
- Kepel, R. C., Mantiri, D. M. H., & Nasprianto. The biodiversity of macroalgae in the coastal waters of Tongkaina, Manado City. *Jurnal Ilmiah Platax* 6, no. 1 (2018): 160.
- Khalisa, Khalisa, Yanti Meldasari Lubis, and Raida Agustina. "Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi.L)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 6, no. 4 (2021): 594–601.
- Kharkongor, D. and Ramanujam, P. Research Article Diversity and Species Composition of Subaerial Alga Communities in Forested Areas of Meghalaya, India. Hindawi Publishing Corporation International. *Journal of Biodiversity* 456202 (2014): 1-10.

- Lamusu, Darni. "Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan." *Jurnal Pengolahan Pangan* 3, no. 1 (2018): 9–15.
- Liline, Sintje, and Tri Santi Kurnia. "Pengenalan Silpau (*Dictyosphaeria Versluysii*) Bagi Masyarakat Dusun Lemon Di Desa Tial Kabupaten Maluku Tengah Sebagai Sumber Pangan Alternatif." *Mangente: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 1 (2022): 24.
- Lokaria, Eka, and Ivoni Susanti. "Uji Organoleptik Kopi Biji Salak Dengan Varian Waktu Penyangraian." *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains* 1, no. 1 (2018): 34–42.
- Midayanto, Dedy Nur, and Sudarminto Setyo Yuwono. "Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia Determination of Quality Attribute of Tofu Texture to Be Recommended as an Additional Requirement in Indonesian National Standard." *Pangan Dan Agroindustri* 2, no. 4 (2014): 259–67.
- Nontji, A. *Laut nusantara*. Gramedia: Jakarta, 1983.
- Palacio dan Theis. *Introduction to Food Service*. Edisi ke 11. Pearson Education, Ohio, 2009.
- Pardosi, Untung. "Pengaruh Jenis Koagulan Yang Berbeda Terhadap Uji Organoleptik Dadih Susu Kerbau." *Jas* 9, no. 1 (2024): 7–10.
- Radiena, Mozes S.Y, Trijunianto Moniharapon, and Beni Setha. "Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Alga Hijau Silpau (*Dictyosphaeria Versluysii*) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli*, *Pseudomonas Aeruginosa* Dan *Staphylococcus Aureus*." *Majalah BIAM* 15, no. 1 (2019): 41–49.
- Soeparno. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta, 2005.
- Srimariana, E., & Apituley, D. Antioxidant activity of extracted green algae silpau (*Dictyosphaeria versluysii*). *Nusantara Bioscience* 11, no. 2 (2019): 153–156.
- Utami, Tyas Putri, and Budiarto Heru Sayogo. "Studi Literatur Potensi Pemanfaatan Dan Pengolahan Alga Genus *Sargassum* Yang Terdapat Di Kepulauan Seribu Sebagai Bahan Obat." *Archieves Pharmacia* 3, no. 1 (2021): 41–48.
- Wattimena (dalam Nendissa, D. M. Analisa Kemampuan Alga Hijau Silpau (*Dictyosphaeria versluysii*) Sebagai Antibakteri. *Jurnal Ekologi dan Sains* 1, no.1 (2012): 48.

Lampiran 1. Rubrik Uji Organoleptik Olahan Colo-Colo

Rubrik Uji Organoleptik
(sampel olahan *colo-colo*)

Nama/Inisial Panelis : _____

Alamat Panelis : _____

Bapak/ibu dan Saudara/I diharapkan memberikan penilaian terhadap hasil olahan rumput laut (alga) *Dictyosphaeria versluysii* dengan memberikan nilai sesuai rubrik pada kolom penilaian Warna, Rasa, Tekstur, dan Aroma dengan cara melingkari atau memberikan centang pada poin yang dipilih.

Petunjuk: Bapak/Ibu, Sudara/I sebelum mencicipi sampel harus meneguk air mineral. Sampel dapat dicicipi sendiri dan atau bersama nasi putih atau umbi-umbian.

Rubrik:

Sensori	Nilai	Keterangan
Warna	• 4 • 3 • 2 • 1	• Bersih, warna hijau cerah • Cukup bersih, warna hijau kurang cerah • Kurang bersih, warna hijau kecoklatan • Kotor, warna coklat
Rasa	• 4 • 3 • 2 • 1	• Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan • Rasa enak, gurih, tetapi masih ada rasa rumput laut • Kurang enak • Tidak enak
Tekstur	• 4 • 3 • 2 • 1	• Renyah dan sangat mudah dikunyah • Cukup renyah dan mudah dikunyah • Kurang renyah dan agak alot • Tidak renyah dan alot
Aroma	• 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat enak dan menimbulkan selera makan • Aroma enak, tetapi masih ada aroma laut • Tidak beraroma • Aroma tidak enak
Tingkat Kesukaan	• 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat suka • Suka • Kurang suka • Tidak suka

Catatan: Diharapkan kepada panelis dalam melakukan penilaian parameter warna hanya fokus pada alga hijau bukan pada bahan tambahannya

Lampiran 2. Rubrik Uji Organoleptik Olahan Colo-Colo

Rubrik Uji Organoleptik
(sampel olahan *gudangan*)

Nama/Inisial Panelis : _____

Alamat Panelis : _____

Bapak/ibu dan Saudara/I diharapkan memberikan penilaian terhadap hasil olahan rumput laut (alga) *Dictyosphaeria vershuyssii* dengan memberikan nilai sesuai rubrik pada kolom penilaian Warna, Rasa, Tekstur, Aroma dan tingkat kesukaan dengan cara melingkari atau memberikan centang pada poin yang dipilih.

Petunjuk: Bapak/Ibu, Sudara/I sebelum mencicipi sampel harus meneguk air mineral. Sampel dapat dicicipi sendiri dan atau bersama nasi putih atau umbi-umbian.

Rubrik:

Sensori	Nilai	Keterangan
Warna	• 4 • 3 • 2 • 1	• Bersih, warna hijau cerah • Cukup bersih, warna hijau kurang cerah • Kurang bersih, warna hijau kecoklatan • Kotor, warna coklat
Rasa	• 4 • 3 • 2 • 1	• Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan • Rasa enak, gurih, tetapi masih ada rasa rumput laut • Kurang enak • Tidak enak
Tekstur	• 4 • 3 • 2 • 1	• Renyah dan sangat mudah dikunyah • Cukup renyah dan mudah dikunyah • Kurang renyah dan agak alot • Tidak renyah dan alot
Aroma	• 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat enak dan menimbulkan selera makan • Aroma enak, tetapi masih ada aroma laut • Tidak beraroma • Aroma tidak enak
Tingkat Kesukaan	• 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat suka • Suka • Kurang suka • Tidak suka

Catatan: Diharapkan kepada panelis dalam melakukan penilaian parameter warna hanya fokus pada alga hijau bukan pada bahan tambahannya.

Lampiran 3. Rekap Data Hasil Uji Organoleptik Olahan Colo-Colo

No.	INISIAL	ALAMAT	SKOR UJI SENSORI				
			WARNA	RASA	TEKSTUR	AROMA	KESUKAAN
1	Hasan Wagola	Maluku Tengah	3	2	3	3	4
2	Hawa Ollong	Maluku Tengah	3	4	4	4	3
3	Amirudin Werediti	Ambon	4	4	4	4	3
4	Wa Ode Bunga	Ambon	4	3	4	4	3
5	Ningsih Sapsuha	Maluku Tengah	3	2	4	4	3
6	Nurida Kella	Ambon	3	2	4	3	3
7	Lulu Sari Tehuayo	Ambon	4	4	3	4	3
8	Mira Marisyah	Maluku Tengah	3	3	3	4	3
9	Wa Sulvia	Maluku Tengah	4	4	4	2	3
10	Ikja Rianti Selang	Maluku Tengah	4	4	4	4	4
11	Asrul	Ambon	3	4	3	3	3
12	Sulistina Syawal	Ambon	4	4	3	3	3
13	Sukma Wati Sombalatu	Maluku Tengah	4	4	3	4	3
14	Herlina Nuhuyanan	Ambon	2	4	3	3	3
15	Nurul Zakia	Maluku Tengah	3	4	3	3	3
16	Kesya	Maluku Tengah	3	3	4	3	3
17	Camun	Ambon	4	4	4	4	4
18	Aulia Soamae	Maluku Tengah	4	4	4	4	4
19	Akbar	Ambon	4	4	4	4	4
20	Angga Mataia	Ambon	4	4	4	4	4
21	Mila Yulia	Ambon	4	4	4	4	4
22	Jalaludin Rachmat	Ambon	4	4	4	4	4
23	Siti Safuro Ngabalin	Ambon	4	4	4	4	4
24	Tiara Solissa	Maluku Tengah	3	4	4	4	4
25	Girlang	Maluku Tengah	3	3	4	3	4
26	Tri Fitria	Ambon	4	4	4	4	4
27	Muhamad Gozan	Maluku Tengah	4	4	4	4	4
28	Sohwa Kelosan	Maluku Tengah	3	4	4	4	4
29	Wa Mulyanti	Maluku Tengah	4	4	3	4	4
30	Habiba Seknun	Ambon	4	4	4	4	4
TOTAL			107	112	111	110	106
RATA-RATA			3.566667	3.733333	3.7	3.666667	3.533333
			89%	93,3%	92,5%	91,7%	88,3%

Lampiran 4. Rekap Data Hasil Uji Organoleptik Olahan Gudangan

No.	INISIAL	ALAMAT	SKOR UJI SENSORI				
			WARNA	RASA	TEKSTUR	AROMA	KESUKAAN
1	Hasan Wagola	Maluku Tengah	4	4	3	2	3
2	Hawa Ollong	Maluku Tengah	3	3	4	4	3
3	Amirudin Werediti	Ambon	4	4	4	4	3
4	Wa Ode Bunga	Ambon	3	4	3	4	4
5	Ningsih Sapsuha	Maluku Tengah	3	4	4	4	4
6	Nurida Kella	Ambon	3	4	2	4	3
7	Lulu Sari Tehuayo	Ambon	4	4	3	4	4
8	Mira Marisyah	Maluku Tengah	3	4	3	4	3
9	Wa Sulvia	Maluku Tengah	3	3	4	4	3
10	Ikja Rianti Selang	Maluku Tengah	4	4	4	4	4
11	Asrul	Ambon	4	3	4	3	4
12	Sulistina Syawal	Ambon	4	3	3	3	3
13	Sukma Wati Sombalatu	Maluku Tengah	4	4	4	3	3
14	Herlina Nuhuyanan	Ambon	3	4	4	4	3
15	Nurul Zakia	Maluku Tengah	4	4	3	4	3
16	Kesya	Maluku Tengah	4	4	4	3	4
17	Camun	Ambon	4	4	4	4	4
18	Aulia Soamae	Maluku Tengah	4	4	4	4	4
19	Akbar	Ambon	4	4	4	4	4
20	Angga Mataia	Ambon	4	4	4	4	4
21	Mila Yulia	Ambon	4	4	4	4	4
22	Jalaludin Rachmat	Ambon	4	4	4	4	4
23	Siti Safuro Ngabalin	Ambon	4	4	4	4	4
24	Tiara Solissa	Maluku Tengah	3	2	3	3	4
25	Girlang	Maluku Tengah	4	4	4	4	4
26	Tri Fitria	Ambon	4	4	4	4	4
27	Muhamad Gozan	Maluku Tengah	3	4	3	4	3
28	Sohwa Kelosan	Maluku Tengah	3	4	4	4	4
29	Wa Mulyanti	Maluku Tengah	3	3	4	4	4
30	Habiba Seknun	Ambon	3	3	4	4	3
TOTAL			108	112	110	113	108
RATA-RATA			3.6	3.733333	3.666667	3.766667	3.6
			90%	93,3%	91,7%	94%	90%

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

KEGIATAN PENGAMBILAN SAMPEL PENELITIAN(Titik Lokasi Pengambilan Sampel Alga *Dictyosphaeria versluysii*)**Pesisir pantai desa tial (sabtu, 07 september 2024)**

No	Gambar	Keterangan
1.		Proses pengambilan sampel alga <i>Dictyosphaeria versluysii</i>
2.		Alga <i>Dictyosphaeria versluysii</i> yang menempel pada substrat
3.		Alga <i>Dictyosphaeria versluysii</i> yang telah diambil dari substratnya

4.		Pengambilan sampel alga <i>Dictyosphaeria versluysii</i>
5.		Alga <i>Dictyosphaeria versluysii</i> yang menempel pada substrat

KEGIATAN PENGOLAHAN SAMPEL PENELITIAN
 (Titik Lokasi Pengolahan Sampel Alga *Dictyosphaerian versluysii*)
Laboratorium IPA IAIN Ambon (Jum'at, 27 September 2024)

No		
1.		Proses pembersihan alga <i>Dictyosphaerian versluysii</i>
2.		Alat dan bahan pembuatan bumbu colo-colo
3.		Bahan pembuatan bumbu gudangan

4.		Memotong bahan-bahan bumbu colo-colo
5.		Proses memasak bumbu gubahan
6.		Memotong alga dan mencampurkan alga kedalam bumbu colo-colo

7.		Hasil olahan alga dengan bumbu colo-colo
8.		Hasil olahan alga dengan bumbu gubahan

**KEGIATAN UJI ORGANOLEPTIK PRODUK OLAHAN ALGA HIJAU
Dictyosphaeria versluisii PADA MAHASISWA IAIN AMBON**

Kampus IAIN Ambon (Jum'at, 27 September 2024)

No	Gambar	Keterangan
1.		Panelis atas nama HW sedang mencicipi alga olahan gudangan
2.		Panelis atas nama HO sedang mengisi rubrik uji organoleptik
3.		Panelis atas nama AW sedang mencicipi alga olahan colo-colo
4.		Panelis atas nama WOB, NS, dan NK sedang mengisi rubrik uji organoleptik

5.		Panelis atas nama NK sedang mencicipi alga olahan gudangan
6.		Panelis atas nama LST sedang mencicipi alga olahan colo-colo.
7.		Panelis atas nama MM dan WS sedang mengisi rubrik uji organoleptik
8.		Panelis atas nama IRS sedang mencicipi alga olahan colo-colo

9.		Panelis atas nama A, SS, SWS, dan HN sedang mengisi rubrik uji organoleptik
10.		Panelis atas nama NZ sedang mencicipi alga olahan colo-colo
11.		Panelis atas nama K, C AS, dan A sedang mencicipi alga olahan gudangan dan mengisi rubrik uji organoleptik
12.		Panelis atas nama AM sedang mencicipi alga olahan gudangan

13.		Panelis atas nama MY dan JR sedang mengisi rubrik uji organoleptik
14.		Panelis atas nama SSN, dan TS sedang mengisi rubrik uji organoleptik
15.		Panelis atas nama TF sedang mengisi rubrik uji organoleptik
16.		Panelis atas nama G sedang mengisi rubrik uji organoleptik

17.		Panelis atas nama MG sedang mengisi rubrik uji organoleptik
18.		Panelis atas nama SK sedang mengisi rubrik uji organoleptik
19.		Panelis atas nama WM dan HS sedang mengisi rubrik uji organoleptik

Lampiran 6. Bukti Pengisian Rubrik Uji Organoleptik Oleh Panelis

RUBRIK UJI ORGANOLEPTIK OLAHAN COLO-COLO*Lampiran A1***Rubrik Uji Organoleptik
(sampel olahan colo-colo)**Nama/Inisial Panelis : Tina SoussaAlamat Panelis : Bekam

Bapak/ibu dan Saudara/I diharapkan memberikan penilaian terhadap hasil olahan rumput laut (alga) *Dictyosphaeria versluysii* dengan memberikan nilai sesuai rubrik pada kolom penilaian Warna, Rasa, Tekstur, dan Aroma dengan cara melingkari atau memberikan centang pada poin yang dipilih.

Petunjuk: Bapak/Ibu, Sudara/I sebelum mencicipi sampel harus meneguk air mineral. Sampel dapat dicicipi sendiri dan atau bersama nasi putih atau umbi-umbian.

Rubrik:

Sensori	Nilai	Keterangan
Warna	• 4 • ③ • 2 • 1	• Bersih, warna hijau cerah • Cukup bersih, warna hijau kurang cerah • Kurang bersih, warna hijau kecoklatan • Kotor, warna coklat
Rasa	• ④ • 3 • 2 • 1	• Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan • Rasa enak, gurih, tetapi masih ada rasa rumput laut • Kurang enak • Tidak enak
Tekstur	• ④ • 3 • 2 • 1	• Renyah dan sangat mudah dikunyah • Cukup renyah dan mudah dikunyah • Kurang renyah dan agak alot • Tidak renyah dan alot
Aroma	• ④ • 3 • 2 • 1	• Sangat enak dan menimbulkan selera makan • Aroma enak, tetapi masih ada aroma laut • Tidak beraroma • Aroma tidak enak
Tingkat Kesukaan	• ④ • 3 • 2 • 1	• Sangat suka • Suka • Kurang suka • Tidak suka

Catatan: Diharapkan kepada panelis dalam melakukan penilaian parameter warna hanya fokus pada alga hijau bukan pada bahan tambahannya.

Lampiran A1

Rubrik Uji Organoleptik
(sampel olahan *colo-colo*)

Nama/Inisial Panelis : Mila Yulio

Alamat Panelis : Ambon

Bapak/ibu dan Saudara/I diharapkan memberikan penilaian terhadap hasil olahan rumput laut (alga) *Dictyosphaeria versluysii* dengan memberikan nilai sesuai rubrik pada kolom penilaian Warna, Rasa, Tekstur, dan Aroma dengan cara melingkari atau memberikan centang pada poin yang dipilih.

Petunjuk: Bapak/Ibu, Sudara/I sebelum mencicipi sampel harus meneguk air mineral. Sampel dapat dicicipi sendiri dan atau bersama nasi putih atau umbi-umbian.

Rubrik:

Sensori	Nilai	Keterangan
Warna	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Bersih, warna hijau cerah • Cukup bersih, warna hijau kurang cerah • Kurang bersih, warna hijau kecoklatan • Kotor, warna coklat
Rasa	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan • Rasa enak, gurih, tetapi masih ada rasa rumput laut • Kurang enak • Tidak enak
Tekstur	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Renyah dan sangat mudah dikunyah • Cukup renyah dan mudah dikunyah • Kurang renyah dan agak alot • Tidak renyah dan alot
Aroma	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat enak dan menimbulkan selera makan • Aroma enak, tetapi masih ada aroma laut • Tidak beraroma • Aroma tidak enak
Tingkat Kesukaan	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat suka • Suka • Kurang suka • Tidak suka

Catatan: Diharapkan kepada panelis dalam melakukan penilaian parameter warna hanya fokus pada alga hijau bukan pada bahan tambahannya.

Lampiran A1

Rubrik Uji Organoleptik
(sampel olahan *colo-colo*)

Nama/Inisial Panelis : Kesya
 Alamat Panelis : Lorong putri

Bapak/ibu dan Saudara/I diharapkan memberikan penilaian terhadap hasil olahan rumput laut (alga) *Dictyosphaeria versluysii* dengan memberikan nilai sesuai rubrik pada kolom penilaian Warna, Rasa, Tekstur, dan Aroma dengan cara melingkari atau memberikan centang pada poin yang dipilih.

Petunjuk: Bapak/Ibu, Sudara/I sebelum mencicipi sampel harus meneguk air mineral. Sampel dapat dicicipi sendiri dan atau bersama nasi putih atau umbi-umbian.

Rubrik:

Sensori	Nilai	Keterangan
Warna	• 4 • 3 • 2 • 1	• Bersih, warna hijau cerah • Cukup bersih, warna hijau kurang cerah • Kurang bersih, warna hijau kecoklatan • Kotor, warna coklat
Rasa	• 4 • 3 • 2 • 1	• Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan • Rasa enak, gurih, tetapi masih ada rasa rumput laut • Kurang enak • Tidak enak
Tekstur	• 4 • 3 • 2 • 1	• Renyah dan sangat mudah dikunyah • Cukup renyah dan mudah dikunyah • Kurang renyah dan agak alot • Tidak renyah dan alot
Aroma	• 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat enak dan menimbulkan selera makan • Aroma enak, tetapi masih ada aroma laut • Tidak beraroma • Aroma tidak enak
Tingkat Kesukaan	• 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat suka • Suka • Kurang suka • Tidak suka

Catatan: Diharapkan kepada panelis dalam melakukan penilaian parameter warna hanya fokus pada alga hijau bukan pada bahan tambahannya.

Lampiran A2

Rubrik Uji Organoleptik
(sampel olahan *gudangan*)

Nama/Inisial Panelis : Tiara Soesga

Alamat Panelis : Bekam

Bapak/ibu dan Saudara/I diharapkan memberikan penilaian terhadap hasil olahan rumput laut (alga) *Dictyosphaeria versluysii* dengan memberikan nilai sesuai rubrik pada kolom penilaian Warna, Rasa, Tekstur, Aroma dan tingkat kesukaan dengan cara melingkari atau memberikan centang pada poin yang dipilih.

Petunjuk: Bapak/Ibu, Sudara/I sebelum mencicipi sampel harus meneguk air mineral. Sampel dapat dicicipi sendiri dan atau bersama nasi putih atau umbi-umbian.

Rubrik:

Sensori	Nilai	Keterangan
Warna	• 4 • ③ • 2 • 1	• Bersih, warna hijau cerah • Cukup bersih, warna hijau kurang cerah • Kurang bersih, warna hijau kecoklatan • Kotor, warna coklat
Rasa	• 4 • 3 • ② • 1	• Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan • Rasa enak, gurih, tetapi masih ada rasa rumput laut • Kurang enak • Tidak enak
Tekstur	• 4 • ③ • 2 • 1	• Renyah dan sangat mudah dikunyah • Cukup renyah dan mudah dikunyah • Kurang renyah dan agak alot • Tidak renyah dan alot
Aroma	• 4 • ③ • 2 • 1	• Sangat enak dan menimbulkan selera makan • Aroma enak, tetapi masih ada aroma laut • Tidak beraroma • Aroma tidak enak
Tingkat Kesukaan	• ④ • 3 • 2 • 1	• Sangat suka • Suka • Kurang suka • Tidak suka

Catatan: Diharapkan kepada panelis dalam melakukan penilaian parameter warna hanya fokus pada alga hijau bukan pada bahan tambahannya.

Lampiran A2

Rubrik Uji Organoleptik
(sampel olahan *gudangan*)

Nama/Inisial Panelis : Mua Tuis

Alamat Panelis : Ambon

Bapak/ibu dan Saudara/I diharapkan memberikan penilaian terhadap hasil olahan rumput laut (alga) *Dictyosphaeria versluysii* dengan memberikan nilai sesuai rubrik pada kolom penilaian Warna, Rasa, Tekstur, Aroma dan tingkat kesukaan dengan cara melingkari atau memberikan centang pada poin yang dipilih.

Petunjuk: Bapak/Ibu, Sudara/I sebelum mencicipi sampel harus meneguk air mineral. Sampel dapat dicicipi sendiri dan atau bersama nasi putih atau umbi-umbian.

Rubrik:

Sensori	Nilai	Keterangan
Warna	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Bersih, warna hijau cerah • Cukup bersih, warna hijau kurang cerah • Kurang bersih, warna hijau kecoklatan • Kotor, warna coklat
Rasa	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan • Rasa enak, gurih, tetapi masih ada rasa rumput laut • Kurang enak • Tidak enak
Tekstur	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Renyah dan sangat mudah dikunyah • Cukup renyah dan mudah dikunyah • Kurang renyah dan agak alot • Tidak renyah dan alot
Aroma	• 4 ☒ 3 • 2 • 1	• Sangat enak dan menimbulkan selera makan • Aroma enak, tetapi masih ada aroma laut • Tidak beraroma • Aroma tidak enak
Tingkat Kesukaan	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat suka • Suka • Kurang suka • Tidak suka

Catatan: Diharapkan kepada panelis dalam melakukan penilaian parameter warna hanya fokus pada alga hijau bukan pada bahan tambahannya.

Lampiran A2

Rubrik Uji Organoleptik
(sampel olahan *gudangan*)

Nama/Inisial Panelis : hesya

Alamat Panelis : _____

Bapak/ibu dan Saudara/I diharapkan memberikan penilaian terhadap hasil olahan rumput laut (alga) *Dictyosphaeria versluysii* dengan memberikan nilai sesuai rubrik pada kolom penilaian Warna, Rasa, Tekstur, Aroma dan tingkat kesukaan dengan cara melingkari atau memberikan centang pada poin yang dipilih.

Petunjuk: Bapak/Ibu, Sudara/I sebelum mencicipi sampel harus meneguk air mineral. Sampel dapat dicicipi sendiri dan atau bersama nasi putih atau umbi-umbian.

Rubrik:

Sensori	Nilai	Keterangan
Warna	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Bersih, warna hijau cerah • Cukup bersih, warna hijau kurang cerah • Kurang bersih, warna hijau kecoklatan • Kotor, warna coklat
Rasa	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan • Rasa enak, gurih, tetapi masih ada rasa rumput laut • Kurang enak • Tidak enak
Tekstur	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Renyah dan sangat mudah dikunyah • Cukup renyah dan mudah dikunyah • Kurang renyah dan agak alot • Tidak renyah dan alot
Aroma	• 4 ☒ 3 • 2 • 1	• Sangat enak dan menimbulkan selera makan • Aroma enak, tetapi masih ada aroma laut • Tidak beraroma • Aroma tidak enak
Tingkat Kesukaan	☒ 4 • 3 • 2 • 1	• Sangat suka • Suka • Kurang suka • Tidak suka

Catatan: Diharapkan kepada panelis dalam melakukan penilaian parameter warna hanya fokus pada alga hijau bukan pada bahan tambahannya.

UJI_ORGANOLEPTIK_HASIL_OLAHAN_ALGA_HIJAU_Dictyosph...
1747296093318

ORIGINALITY REPORT

13%

SIMILARITY INDEX

9%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Tri Santi Kurnia, Vicky Ferdianti, Alamanda Pelamonia, Sintje Liline. "KADAR KLOROFIL ALGA HIJAU Dictyosphaeria versluysii DAN UJI SENSORI PRODUK OLAHANNYA", BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan, 2025 Publication	6%
2	es.scribd.com Internet Source	2%
3	www.scribd.com Internet Source	1%
4	ejournal.unsrat.ac.id Internet Source	1%
5	ejournal.unesa.ac.id Internet Source	1%
6	journal.aripafi.or.id Internet Source	1%
7	www.jurnal.iainambon.ac.id Internet Source	1%
8	repository.iainambon.ac.id Internet Source	1%
9	tr.scribd.com Internet Source	1%