

## ABSTRAK

Miftahur rohmi 57871158f17. Analisis Tingkat Minat Masyarakat Terhadap Pemanfaatan Cangkang rajungan dan Rumput laut Sebagai Olahan Kerupuk Dibimbing oleh Mohammad Subhan, S.Pi., M.Si dan Handry Jurya Parmi, S.Pi.,M.Si

Masyarakat kurang memperhatikan tingkat minat masyarakat terhadap produk olahan kerupuk yang berbahan dasar cangkang rajungan dan rumput laut. Cangkang Rajungan mengandung industri pasteurisasi atau pengalengan rajungan, cangkang rajungan memiliki 19,97% kalsium dan 1,81% fosfor. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan data dianalisis dengan Analisa Variansi (ANOVA) dengan taraf 5%.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap produk kerupuk rumput laut cangkang rajungan memberikan pengaruh berbeda nyata pada rasa, kerenyahan, dan aroma. Perlakuan terbaik berdasarkan penilaian panelis adalah P3, pada rasa dengan nilai (4,18). Kemudian Perlakuan terbaik pada kerenyahan dengan nilai P3 (1,95), dan Perlakuan terbaik pada aroma dengan nilai P3 (3,95).

Kata Kunci: Cangkang Rajungan, Rumput Laut, Kerupuk, Organoleptik.