

**JURNAL**

**Pengaruh Substitusi Gula Sagu terhadap Mutu Organolektik Selai Rumput Laut  
(*Eucheuma cottonii*)**

**OLEH**

**JULIANSYAH**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
UNIVERSITAS RIAU  
PEKANBARU**

2021

**PENGARUH SUBSTITUSI GULA SAGU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK SELAI RUMPUT LAUT (*eucheuma cottonii*)**

**Juliansyah<sup>(1)</sup>, Desmelati<sup>(2)</sup>, Dahlia<sup>(2)</sup>**  
*Email:juliansyaharesty@gmail.com*

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi gula sagu terhadap mutu organoleptik pada selai rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Metode penelitian yang digunakan eksperimen dengan rancangan acak lengkap (RAL) non faktorial menggunakan perlakuan penambahan gula sagu dengan jumlah berbeda terdiri atas G<sub>0</sub> (0 g), G<sub>1</sub> (100 g), G<sub>2</sub> (200 g), G<sub>3</sub> (300 g). Parameter analisis adalah uji organoleptik (rasa, tekstur, warna, aroma). Hasil analisis penilaian organoleptik menunjukkan bahwa selai rumput laut dengan penambahan 300 g gula sagu memiliki nilai tertinggi (rasa, tekstur, warna, dan aroma) dari pada penambahan gula sagu 100 dan 200 g. Penambahan gula sagu berpengaruh terhadap mutu selai selai rumput laut. Selai rumput laut dengan penambahan gula sagu 300 g dihasilkan selai dengan karakteristik rasa manis, tekstur kental, warna dengan bersih dan mengkilap, dan aroma spesifik selai rumput laut.

Kata kunci: gula sagu, karakteristik, organoleptik, selai rumput laut

<sup>1)</sup>**Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau**

<sup>2)</sup>**Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau**

## **The Effect of Sago Sugar Substitution on the Organoleptic Quality of Seaweed (*Eucheuma cottonii*) Jam**

**Juliansyah<sup>(1)</sup>, Desmelati<sup>(2)</sup>, Dahlia<sup>(2)</sup>**  
*Email:juliansyaharesty@gmail.com*

### **ABSTRACT**

This study aimed to determine the effect of sago sugar substitution on the organoleptic quality of seaweed (*Eucheuma cottonii*) jam. The research method used was experimental with non-factorial completely randomized design (CRD) using the addition of sago sugar with different amounts consisting of G0 (0 g), G1 (100 g), G2 (200 g), G3 (300 g). Parameter analysis was an organoleptic test (taste, texture, color, aroma). The results of the organoleptic analysis showed that the seaweed jam with the addition of 300 g sago sugar had the highest value (taste, texture, color, and aroma) than the addition of 100 g sago sugar and 200 g sago sugar. The addition of sago sugar affected the quality of seaweed jam. Seaweed jam with the addition of 300 g sago sugar produced a jam with the characteristics of a sweet taste, thick texture, clean and shiny color, and a specific aroma of seaweed jam.

**Keywords:** characteristics, organoleptics, sago sugar, seaweed jam

---

**<sup>1)</sup>Student of the Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas Riau**

**<sup>2)</sup>Lecturer at the Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas Riau**

## PENDAHULUAN

Rumput laut adalah salah satu bahan dasar yang dapat menghasilkan agar, Rumput laut sering juga ditambahkan pada produk makanan sebagai alternatif bahan yang menguntungkan dan dapat meningkatkan nilai gizi. Rumput laut sangat bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan zat gizinya antara lain karbohidrat, protein, mineral, vitamin dan sedikit lemak, lebih banyak vitamin A (beta karoten), B1, B2, B6, B12, C dan niacin, serta mineral yang penting seperti kalsium dan zat besi. Kandungan serat (diatery fiber) pada rumput laut bersifat untuk mengenyangkan dan memperlancar proses metabolisme tubuh (Asnani, 2019). Rumput laut mengandung serat, oleh karena itu produk olahan rumput laut yang bergizi tinggi dan bermanfaat untuk kesehatan yaitu salah satunya adalah selai rumput laut (Febianto, 2011).

Pengolahan hasil perikanan dari rumput laut yaitu salah satunya pembuatan selai rumput laut yang sangat banyak manfaatnya (Fathya, 2019). Rumput laut juga bisa di buat selai yang selama ini di ketahui hanya membuat puding, selai rumput laut juga bisa sebagai makanan pelengkap cemilan untuk minum the (Serang & Arfah, 2019).

Pembuatan selai membutuhkan gula untuk memperoleh tampilan, tekstur dan rasa selai yang ideal. Keseimbangan penambahan gula mempengaruhi kualitas selai dan penambahan gula yang terlalu sedikit menghasilkan gel yang terlalu lunak, sedangkan penambahan gula yang terlalu banyak menyebabkan terjadinya kristalisasi pada permukaan gel. Secara umum

pembuatan selai menggunakan gula pasir (Kurniawati, 2018).

Kandungan kadar glukosa gula sugu kalorinya lebih rendah dibandingkan dengan gula pasir, walaupun rasanya tidak terlalu manis, gula sugu bisa menjadi gula alternatif yang sehat untuk para penderita diabetes. Selain itu Pengembangan gula sugu juga dapat menjadi gula untuk mensuplai kebutuhan masyarakat akan gula, serta dapat mengurangi ketergantungan terhadap gula pasir impor (Restuhadi *et al.*, 2019). Keunggulan yang dimiliki oleh gula sugu memungkinkan produk tersebut bagi penderita diabetes mengurangi ketergantungan terhadap gula tebu (Rosnita *et al.*, 2019). Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi gula sugu terhadap mutu selai rumput laut (*Eucheuma cottonii*).

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Agustus 2021 di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan dan Laboratorium Kimia Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.

### Bahan dan Alat

Bahan yang di gunakan dalam pembuatan selai rumput laut adalah : rumput laut (*Eucheuma cottonii*), gula pasir, gula sugu bubuk, asam sitrat, air, pewarna.

Alat-alat yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah: Baskom, Sendok, Kompor, Blender, Wadah perebusan, Timbangan.

### Rancangan penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan konsentrasi dari gula sagu yaitu  $G_0$  (0 g),  $G_1$  (100 g),  $G_2$  (200 g),  $G_3$  (300 g) Selanjutnya masing masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga jumlah satuan percobaan yaitu 12 unit. Parameter yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji organoleptik (rasa, tekstur, warna, aroma).

### Prosedur Penelitian

Pembuatan selai rumput laut mengacu pada Kurniawati (2018) yang telah dimodifikasi. Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terlebih dahulu direndam dengan air selama 12 jam, kemudian dicuci sambil diremas-remas, dipisahkan semua kotorannya, selanjutnya dibilas beberapa kali hingga bersih. Setelah dibersihkan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dilakukan penirisan. Kemudian menghaluskan rumput laut dengan menggunakan blender, setelah dihaluskan kemudian memasak selai rumput laut dengan mengambil rumput laut yang sudah dihaluskan dan menambahkan air, asam sitrat, pewarna kemudian ditambahkan gula sagu dengan perlakuan. Untuk perlakuan  $G_0$  yaitu tanpa penambahan gula sagu diaduk kemudian dipanaskan dan dilakukan pengadukan hingga tekstur agak mengental. Untuk perlakuan  $G_1$  yaitu penambahan gula sagu 100 g diaduk kemudian dipanaskan dan dilakukan pengadukan hingga tekstur agak mengental. Untuk perlakuan  $G_2$  yaitu penambahan gula pasir 200 g diaduk kemudian dipanaskan dan dilakukan pengadukan hingga tekstur agak mengental. Untuk perlakuan  $G_3$  yaitu penambahan gula pasir 300 gr diaduk

kemudian dipanaskan dilakukan pengadukan hingga tekstur agak mengental. Setelah terbentuk selai maka adonan diletakkan kedalam kemasan gelas plastik.

### Parameter Pengamatan

Parameter yang digunakan yaitu uji organoleptik. Uji organoleptik dilakukan oleh 25 panelis yang agak terlatih untuk uji penerimaan konsumen terhadap selai rumput laut dengan memberikan konsentrasi gula sagu terhadap penerimaan konsumen. Penilaian ini bertujuan untuk mengamati rasa, tekstur, warna, aroma, penambahan yang tepat terhadap selai rumput laut dengan menggunakan score sheet yang telah ditentukan (Pendi, 2015).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Nilai rasa

Rasa merupakan gabungan dari rangsangan cicip, bau, dan banyak melibatkan organ lidah. Rasa yang enak disebabkan karena adanya asam-asam amino pada protein serta lemak yang terkandung didalam makanan. Rasa juga dipengaruhi oleh beberapa factor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lainnya. Cita rasa dihasilkan oleh reseptor aroma dalam hidung dan reseptor rasa dalam mulut (Sinaga, 2018). Hasil uji organoleptik terhadap rasa selai rumput laut dengan substitusi gula sagu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai rata-rata rasa terhadap substitusi gula sagu pada selai rumput laut (*Eucheuma cottonii*)

Perlakuan n	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
$G_0$	6,6	7,16	7,1	7,00a

	8		6	
G <sub>1</sub>	6,7 6	6,92	7,4 0	7,03a
G <sub>2</sub>	7,5 6	7,00	7,6 4	7,40a
G <sub>3</sub>	7,9 6	7,88	7,9 6	7,93b

Keterangan :Angka yang diikuti notasi huruf yang tidak sama berarti berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Tabel 1 menunjukkan bahwa hasil analisis variansi perlakuan substitusi gula sagu berpengaruh nyata terhadap nilai rasa dimana  $F_{hitung} (7,31) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% maka  $H_0$  ditolak dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji BNJ menunjukkan bahwa pada tingkat kepercayaan 95% perlakuan  $G_0$  tidak berbeda nyata dengan  $G_1$  dan  $G_2$  tetapi berbeda nyata dengan  $G_3$ . Sedangkan perlakuan  $G_3$  berbeda nyata dengan perlakuan lainnya.

Substitusi gula sagu menyebabkan terjadinya perbedaan terhadap rasa dari selai rumput laut. Perbedaan ini terjadi karena semakin banyak substitusi gula sagu yang di tambahkan maka rasa dari selai rumput laut semakin manis. Nilai rasa tertinggi terdapat pada perlakuan  $G_3$  (7,93), sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan  $G_0$  (7,00).

Rasa pada selai berpengaruh terhadap jumlah gula dan jenis gula yang ditambahkan selama proses pembuatan selai, sedangkan rumput laut itu sendiri tidak mempunyai rasa (Dewi *et al.*, 2010). Rasa juga bisa dipengaruhi oleh beberapa faktor lain diantaranya senyawa kimia, suhu,

interaksi dengan komposisi rasa lainnya (Lencana *et al.*, 2018). Rasa sangat sulit di mengerti secara ilmiah karena selera manusia yang sangat beragam dan rasa merupakan bagian terpenting dalam menentukan mutu bahan makanan (Pendi, 2015).

### Nilai tektur

Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen untuk memilih suatu produk pangan. Ciri yang jadi acuan adalah kekerasan dan kandungan air. Kadar air dalam bahan pangan sangat besar peranannya terutama dalam menentukan tekstur dalam produk tersebut (Sinaga, 2018). Hasil uji organoleptik terhadap tekstur selai rumput laut dengan substitusi gula sagu dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rata-rata tekstur substitusi gula sagu pada selai rumput laut (*Eucheuma cottonii*)

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata	
	n	1	2		3
G <sub>0</sub>		5,32	5,80	5,64	5,59a
G <sub>1</sub>		5,96	5,56	5,32	5,61a
G <sub>2</sub>		5,96	5,96	6,36	6,09b
G <sub>3</sub>		7,72	8,04	7,96	7,91c

Keterangan : Angka yang diikuti notasi huruf yang tidak sama berarti berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Tabel 2 hasil analisis variansi menunjukkan bahwa perlakuan substitusi gula sagu berpengaruh nyata terhadap nilai tekstur dimana  $F_{hitung} (58,77) > F_{tabel} (4,07)$

pada tingkat kepercayaan 95% maka  $H_0$  ditolak dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji BNJ menunjukkan bahwa pada tingkat kepercayaan 95% perlakuan  $G_0$  tidak berbeda nyata dengan  $G_1$  tetapi berbeda nyata dengan  $G_2$  dan  $G_3$ . Sedangkan  $G_2$  berbeda nyata dengan perlakuan lainnya dan  $G_3$  juga berbeda nyata dengan perlakuan lainnya.

Hasil uji mutu substitusi gula sagu pada selai rumput laut menunjukkan rata-rata nilai tertinggi tekstur terdapat pada perlakuan  $G_3$  (7,91) (300 gram gula sagu) dengan tekstur kental dari perlakuan lainnya. Substitusi gula sagu menyebabkan terjadinya perbedaan terhadap tekstur pada selai rumput laut. Perbedaan ini terjadi karena substitusi di setiap perlakuan berbeda. Menurut Arsyad (2018), tekstur selai dipengaruhi oleh pembentukan gel yang terjadi didalam selai. Kekerasan gel pada selai tergantung kepada konsentrasi gula, semakin banyak gula yang ditambahkan maka tekstur pada selai akan semakin kental.

Penilaian terhadap tekstur yaitu dengan cara menilai kehalusan dan kekenyalan terhadap produk yang dihasilkan dan tekstur merupakan salah satu parameter yang merupakan kombinasi dari keadaan fisik suatu makanan dan indera oleh sentuhan penglihatan dan perabaan (Wati *et al.*, 2012)

### Nilai warna

Warna merupakan salah satu parameter organoleptik yang penting oleh konsumen, hal ini dikarenakan konsumen pertama kali akan melihat warna dari suatu produk pada saat akan memilih produk yang

mereka sukai. Warna lebih banyak melibatkan indera penglihatan dan salah satu indikator untuk menentukan apakah suatu produk pangan disukai atau tidak oleh konsumen Sinaga, 2018). Hasil uji organoleptik terhadap warna selai rumput laut dengan substitusi gula sagu dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata warna selai rumput laut (*Eucheuma cottonii*) disubstitusi dengan gula sagu

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
$G_0$	7,48	6,08	7,32	7,29a
$G_1$	7,56	7,40	7,40	7,56a
$G_2$	7,56	7,64	7,64	7,61a
$G_3$	7,80	7,88	7,56	7,75b

Keterangan :Angka yang diikuti notasi huruf yang tidak sama berarti berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Hasil analisis variansi perlakuan substitusi gula sagu berpengaruh nyata terhadap nilai warna. Warna pada produk selai dapat dipengaruhi oleh lama pemasakan. Penambahan asam sitrat bisa menyebabkan warna selai akan lebih cerah karena salah satu fungsi asam sitrat adalah untuk meningkatkan warnadan menjernihkan gel yang terbentuk ( Dewi *et al.*, 2010). Dimana  $F_{hitung} (4,53) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% maka  $H_0$  ditolak dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji BNJ menunjukkan bahwa tingkat kepercayaan 95% perlakuan  $G_0$  tidak berbeda nyata

dengan  $G_1$ , dan  $G_2$  tetapi berbeda nyata dengan  $G_3$ . Sedangkan  $G_3$  berbeda nyata dengan perlakuan lainnya.

Hasil uji mutu nilai warna terhadap substitusi gula sagu pada selai rumput laut nilai terbaik pada perlakuan  $G_3$  (7,75) dengan penambahan 300 gram gula sagu mendapat nilai tertinggi dari panelis. Menurut Arsyad (2018), penambahan gula sangat berpengaruh terhadap warna karena gula mempunyai sifat yang menyebabkan reaksi pencoklatan yaitu karamelisasi. Reaksi karamelisasi terjadi apabila gula dipanaskan.

Warna akan menjadi atribut kualitas yang paling penting, walaupun suatu produk pangan bernilai gizi tinggi, rasa enak dan tekstur baik, namun jika warna yang di tampilkan kurang bagus bisa menyebabkan produk pangan tersebut kurang diminati oleh konsumen (Febianto, 2011).

### Nilai aroma

Umumnya aroma yang diterima hidung dan otak merupakan 4 campuran aroma terutama harum, asam, tengik, dan hangus. Penilaian terhadap aroma dipengaruhi oleh faktor psikis dan fisiologis yang menimbulkan pendapat berlainan (Sinaga, 2018). Hasil uji organoleptik terhadap aroma selai rumput laut dengan substitusi gula sagu dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai rata-rata aroma substitusi gula sagu pada selai rumput laut (*Eucheuma cottonii*)

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
$G_0$	6,76	6,60	6,60	6,65a
$G_1$	7,56	7,56	7,48	7,53b
$G_2$	7,72	7,48	7,56	7,59b
$G_3$	7,96	7,72	7,72	7,80c

$G_0$	6,76	6,60	6,60	6,65a
$G_1$	7,56	7,56	7,48	7,53b
$G_2$	7,72	7,48	7,56	7,59b
$G_3$	7,96	7,72	7,72	7,80c

Keterangan :Angka yang diikuti notasi huruf yang tidak sama berarti berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Tabel 4 hasil analisis perlakuan substitusi gula sagu berpengaruh nyata terhadap nilai aroma dimana  $F_{hitung}$  (68,75)  $> F_{tabel}$  (4,07) pada tingkat kepercayaan 95% Maka  $H_0$  ditolak dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji BNJ menunjukkan bahwa pada tingkat kepercayaan 95% perlakuan  $G_0$  berbeda nyata dengan perlakuan lainnya.  $G_1$  tidak berbeda nyata dengan  $G_2$  tetapi berbeda nyata dengan  $G_0$  dan  $G_3$ . Sedangkan  $G_3$  berbeda nyata dengan perlakuan lainnya.

Hasil uji mutu nilai aroma terhadap substitusi gula sagu pada selai rumput laut memiliki nilai terbaik pada perlakuan  $G_3$  (7,80) dengan substitusi gula sagu 300 gram mendapatkan nilai tertinggi dari panelis, hal ini dikarenakan aroma pada perlakuan dengan substitusi gula sagu 300 gram aromanya menjadi lebih signifikan aroma sagu dibandingkan dengan aroma tanpa substitusi gula sagu ( $G_0$ ). Menurut Arsyad (2018), aroma dapat ditimbulkan dari aroma bahan itu sendiri dan bahan yang sengaja ditambahkan pada saat pengolahan.

Penilaian terhadap aroma dipengaruhi oleh faktor psikis dan fisiologis yang menimbulkan pendapat berlainan (Sinaga, 2018). Aroma dari selai rumput laut hanya berasal dari bau asli rumput laut. Hal



ini memungkinkan juga disebabkan karena para panelis tidak terbiasa dengan aroma khas dari rumput laut (Dewi *et al.*, 2010).

## KESIMPULAN

Selai rumput lau dengan substitusi gula sagu 300 g memberikan nilai organoleptik yang terbaik. Kriteria selai rumput laut dengan substitusi gulau 300 g dengan karakteristik rasa manis, tekstur kental, warna dan mengkilap, dan spesifik selai kuat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda. Universitas Gorontalo.
- Asnani. 2019. Studi Formulasi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Dan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Terhadap Komposisi Kimia, Stabilitas dan Sifat Sensori Pada Produk Cendol Rumput Laut. Jurnal Fish Protech.
- Dewi, E. N., Surti, T., dan Ulfatun. 2010. Kualitas Selai Yang Diolah Dari Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*, *Eucheuma cottonii*, Serta Campuran Keduanya. Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro.
- Fathya, A. 2019. Upaya Meningkatkan Motivasi Terhadap Hasil Belajar Pengolahan Rumput Laut Sub Materi Pengolahan Selai Rumput Laut Melalui Model Pembelajaran "Project Work".
- Febianto, M. 2011. Pembuatan Selai Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Kaya Serat. (Skripsi) Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Kurniawati, E. C. 2018. Pengaruh Berbagai Konsentrasi gula Aren Terhadap Kualitas Selai Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Doty Sebagai Sumber Belajar. (Skripsi) Universitas Muhammadiyah Malang.
- Lencana, S., Nopianti, R., dan Widiaastuti, I. 2018. Karakteristik Selai Lembar Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dengan Penambahan Komposisi Gula. Jurnal Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Perikanan Universitas Sriwijaya.
- Pendi. 2015. Studi Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Mie Sagu Terhadap Penerimaan Konsumen. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Restuhadi, F., Yulida, R., Rossi, E., Kurnia, D., Usaha, K., Rumah, S., Gula, T., Cair, S., Sunga, D., Kecamatan, T., Timur, T., & Kepulauan, K. 2019. Kelayakan Usaha Skala Rumah Tangga Gula Sagu Cair Di Sunga Tohor Kecamatan Tebing Tinggi Timur Kabupaten Kepulauan Meranti.
- Rosnita, Roza, Fajar, Yulia, & Debi. 2019. Peningkatan Kualitas Dan Pelatihan Pembuatan Minuman Gula Sagu Di Desa Tajung Peranap Kecamatan Tebing Tinggi Timur Kabupaten Kepulauan Meranti. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat
- Serang, S., & Arfah, A. (2019). Pembuatan Produk Selai Rumput Laut Di Desa Sanrobone Kabupaten Takalar. Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah. Volume 1 Nomor 1.
- Sinaga P. 2018. studi Penerimaan Konsumen Terhadap Nori Rumput laut (*Gracilaria* sp) Dengan Penambahan Pewarna Alami Daun Suji (*Pleomele angustifoliai*).

Wati, E., Dahlia, & Sari, N. I. 2012. Pengaruh Penambahan Larutan Jahe (*Zingiberoffcinale*) Pada Selai Rumput Laut (*Eucheumacottonii*) Terhadap Penerimaan Konsumen.