

Daya Terima Konsumen terhadap Yogurt dengan Penambahan Rumput Laut *Euchemia cottoni*

Acceptability of Yogurt with the Addition of Seaweed Euchemia cottoni

Riza Naswatut Taulina*, Siti Nur Aisyah Jamil dan Ulfatul Mardiyah

¹Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Ibrahimy, Situbondo

*Penulis korespondensi : email: email.sitinaj@gmail.com

(Diterima Januari 2026 /Disetujui April 2026)

ABSTRACT

Seaweed is a marine plant widely used as a food additive due to its high carrageenan content, one of which is the *Euchemia cottoni* type. Generally, the public only knows the use of seaweed in processed foods like dodol, jam, and jelly. With the advancement of information and technology, research has been found on yogurt with the addition of plant-based ingredients in the form of seaweed, aiming to develop plant-based yogurt products to increase fermented product consumption and improve yogurt quality. The method used in this research is a quantitative method with a Completely Randomized Design (CRD) with independent variables in the form of different concentrations of seaweed (*Euchemia cottoni*) (0%, 5%, 10%, 15%) and consumer acceptance. Consumer acceptance testing was conducted using hedonic preference tests. Determination of the best treatment was carried out using the De Garmo method. The research results obtained indicate that different concentrations of *Euchemia cottoni* seaweed significantly affect the organoleptic properties, including taste, aroma, color, and texture, of seaweed yogurt (*Euchemia cottoni*). The best treatment was achieved with P2 (5% seaweed concentration), based on the organoleptic parameters of taste, aroma, color, and texture.

Keywords: Yogurt, *Euchemia cottoni*, Acceptability, Hedonic.

ABSTRAK

Rumput laut merupakan tanaman hasil laut yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan karena memiliki kandungan karagenan yang sangat tinggi salah satunya rumput laut jenis *Euchemia cottoni*. Pada umumnya masyarakat hanya mengetahui pemanfaatan rumput laut sebagai olahan dodol, selai dan agar-agar. Seiring berkembangnya informasi dan teknologi ditemukan penelitian tentang yoghurt dengan tambahan bahan nabati berupa rumput laut dengan tujuan untuk mengembangkan produk yoghurt nabati dalam meningkatkan konsumsi produk fermentasi meningkatkan kualitas yoghurt. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan variabel bebas berupa konsentrasi rumput laut (*Euchemia cottoni*) yang berbeda (0%, 5%, 10%, 15%) dan daya terima konsumen. Pengujian daya terima konsumen dilakukan dengan uji kesukaan hedonik. Penentuan perlakuan terbaik dilakukan dengan menggunakan metode De Garmo. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan konsentrasi rumput laut *Euchemia cottoni* yang berbeda berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik baik pada rasa, aroma, warna dan tekstur Yoghurt rumput laut (*Euchemia cottoni*) dengan perlakuan terbaik diperoleh pada P2 (konsentrasi rumput laut 5%) dengan parameter organoleptik (rasa, aroma, warna dan tekstur).

Kata Kunci : Yogurt, *Euchemia cottoni*, Daya Terima, Hedonik.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki sumber daya rumput laut terbanyak karena luasnya wilayah perairan melebihi luas daratannya. Komoditas rumput laut memiliki arti penting dalam perekonomian Indonesia, karena tingginya nilai ekonomi dan pengembangan budidaya yang besar. Rumput laut merupakan kelompok makroalga yang telah dimanfaatkan sebagai salah satu mata pencaharian oleh penduduk Indonesia, bahkan menjadi mata pencaharian utama bagi penduduk di daerah pesisir pantai (Sarita, Subrata and Sumaryani, 2021).

Rumput laut yang sangat banyak dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan adalah rumput laut yang memiliki kandungan karagenan dan agar yang tinggi seperti rumput laut jenis *Eucheuma sp*, *Gracilaria sp*, dan *Sargasum sp*. Rumput laut memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia, namun masih banyak masyarakat yang belum mengetahui bagaimana cara memanfaatkannya dengan baik. Masyarakat Indonesia hanya mengetahui bahwa rumput laut dapat diolah menjadi dodol, selai, dan agar-agar. Sementara manfaat dari rumput laut bagi kesehatan diantaranya adalah sebagai antioksidan, anti kanker, anti diabetes dan anti peradangan (G and Assa, 2018).

Pemanfaatan rumput laut seiring dengan perkembangan teknologi dapat dijadikan sebagai tambahan untuk pembuatan yoghurt yang berasal dari bahan nabati, karena kandungan gizi yang sangat baik untuk yoghurt susu hewani. Menurut (Kaka *et al.*, 2025) rumput laut sangat cocok untuk pembuatan yoghurt karena memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk Bakteri Asam Laktat (BAL) diantaranya kandungan mineral, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, glutathione, asam amino dan kalsium.

Pengembangan produk yoghurt dengan penambahan rumput laut jenis *Eucheuma cottoni* dapat meningkatkan nilai tambah bagi yoghurt serta dapat digunakan sebagai starter media pertumbuhan bakteri *Lactobacillus sp*. Dalam proses fermentasi. Kandungan karagenan yang tinggi pada rumput laut jenis *Eucheuma cottoni* dapat mempengaruhi tekstur, rasa, dan nutrisi pada yoghurt. Karagenan yang terdapat pada rumput laut jenis ini berfungsi sebagai struktur hidrofilik yang dapat terbiodegrasi dan banyak digunakan sebagai pengatur viskositas, zat penstabil dan zat pengental pada produk olahan seperti yoghurt (Legowo and Ferdiansyah, 2023). Yoghurt merupakan produk olahan susu dari hasil fermentasi bakteri asam laktat sebagian starter, yakni *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus* yang hidup bersimbiosis. Yoghurt menggunakan mikroorganisme akhir harus aktif dan berlimpah. Yoghurt dikenal memiliki banyak manfaat bagi tubuh, antara lain sebagai sumber bakteri probiotik yang baik bagi usus, sumber alternatif pengganti susu bagi penderita lactose intolerance (tidak mampu mencerna laktosa). Meningkatkan bioavailabilitas nutrisi serta dapat meningkatkan ketebalan tubuh (Afdal *et al.*, 2022).

Proses pembuatan yoghurt rumput laut sama halnya seperti pembuatan yoghurt pada umumnya yaitu melewati proses fermentasi, dimana proses tersebut bekerja untuk mengubah senyawa kompleks seperti glukosa, laktosa yang terdapat pada bahan utama menjadi senyawa yang lebih sederhana dengan menggunakan beberapa enzim dan mikroorganisme. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi proses fermentasi diantaranya jenis bahan, starter yang digunakan, waktu atau lamanya fermentasi dan pH. Penambahan rumput laut *Eucheuma cottoni* dengan konsentrasi yang berbeda juga bisa mempengaruhi beberapa parameter mutu yang ditetapkan oleh SNI, serta dapat meningkatkan daya terima produk yoghurt (Purwantiningsih, Bria and Kia, 2022).

Penelitian tentang uji sensori produk yogurt dengan penambahan rumput laut masih jarang dilakukan. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk hasil fermentasi. Daya terima konsumen terhadap produk yogurt dengan penambahan rumput laut perlu dilakukan agar peneliti mengetahui apakah produk tersebut diterima atau bahkan tidak disukai oleh konsumen.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei – Juli 2024 di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Ibrahimy. Pada penelitian ini rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan, dengan penambahan rumput laut *Eucheuma cottoni* pada yoghurt sebanyak 0% (P0), 5% (P1), 10% (P2), dan 15% (P3) menggunakan waktu fermentasi selama 10 jam. Apabila terdapat pengaruh dari perlakuan penambahan rumput laut

To Cite this Paper : Taulina, R, N., Jamil, S, N, A., Mardiyah, U. 2026. Daya Terima Konsumen terhadap Yogurt dengan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottoni*. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 17 (1) : 116-122

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v17i1.9432>

Eucheuma cottoni, maka dilanjutkan dengan uji duncan. Pengujian konsentrasi terbaik dari produk yoghurt rumput laut menggunakan metode De garmo.

Prosedur Pembuatan Yoghurt Rumput Laut

Proses pembuatan yoghurt rumput laut tidak jauh berbeda dengan pembuatan yoghurt *plain* pada umumnya. Pertama siapkan semua bahan dan alat yang digunakan, diantaranya susu UHT *full cream*, rumput laut *Eucheuma cottoni*, starter bakteri *lactobacillus bulgaricus*, dan bakteri *streptococcus thermophilus*, panci, *blender*, sendok, termometer suhu dan wadah tahan panas/toples kedap udara. Panaskan susu UHT *full cream* menggunakan panci sambil terus diaduk perlahan dengan api kecil agar tidak mendidih dan berbuih sampai suhu 80°C (*pasteurisasi*). Pindahkan pada wadah yang sudah disiapkan, guna menurunkan suhu pada susu.

Selanjutnya rumput laut *eucheuma cottoni* dicuci bersih dengan air mengalir dan dihaluskan menggunakan *blender*. Kemudian, rumput laut yang sudah halus ditambahkan pada susu yang telah didinginkan sampai suhu 40°C setelah melewati proses *pasteurisasi*, dengan perlakuan 0%, 5%, 10%, 15%. Aduk sampai bercampur rata lalu tambahkan starter bakteri *lactobacillus bulgaricus*, dan bakteri *streptococcus thermophilus* sebanyak 0,5 gram dari masing- masing susu yang sudah dipersiapkan. Aduk kembali dan tutup wadah dengan rapat, diamkan selama 10 jam pada suhu ruang (31-36°C). Berikut komposisi dari yoghurt rumput laut disajikan pada tabel 1. di bawah ini.

Tabel 1. Komposisi Yogurt dengan Penambahan Rumput Laut *Euchema cottoni*

No	Bahan	KOMPOSISI			
		P1	P2	P3	P4
1	Susu	500 ml	500 ml	500 ml	500 ml
2	Rumput Laut	(0%)	(5%)	(10%)	(15%)
3	Gula	20g	20g	20g	20g
4	Starter Bakteri	0,5 g	0,5 g	0,5 g	0,5 g

Sumber : (Setiadi and Husni, 2024)

Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik olahan yoghurt rumput laut dilakukan oleh 50 orang panelis tidak terlatih yang merupakan mahasiswi Universitas Ibrahimy putri dengan menggunakan 5 skala hedonik yaitu (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) biasa, (4) suka, (5) sangat suka (Mardiyah *et al.*, 2022). Sampel yoghurt disajikan secara acak kepada 50 orang panelis yang diberi kode tertentu pada setiap sampel. Setiap pergantian sampel, panelis diminta untuk menetralsir mulut dengan air putih yang sudah disediakan agar rasa dari sampel satu dengan sampel yang lain tidak bercampur.

Analisis data

Penelitian ini menggunakan teknik analisis kuantitatif atau data yang menggunakan angka. Analisis kuantitatif yang digunakan jenis statistik induktif, artinya dalam penelitian ini sudah ada upaya untuk mengadakan penarikan kesimpulan dan membuat keputusan berdasarkan analisis yang telah dilakukan. Menggunakan analisis ANOVA (*Analysis of Variance*) sebagai alat untuk menguji hipotesis penelitian dan menilai apakah ada perbedaan rerata antar kelompok. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu rancangan acak lengkap (RAL) yaitu konsentrasi rumput laut *Eucheuma cottoni* yang berbeda (25g, 50g, 75g) dengan waktu fermentasi selama 10 jam. Selanjutnya, penentuan perlakuan terbaik dari penambahan rumput laut *Eucheuma cottoni* pada yoghurt dengan menggunakan metode *de Garmo* (Cahyaningati and Sulistiyati, 2020).

Penentuan Perlakuan Terbaik

Perlakuan terbaik suatu produk bisa ditentukan dengan menggunakan metode De Garmo. Metode ini digunakan karena ada beberapa parameter yang dinilai sangat penting dalam penelitian. Parameter yang digunakan pada penelitian ini adalah nilai organoleptik. Perhitungan untuk menentukan perlakuan terbaik diawali dengan memberikan nilai atau peringkat pada masing-

masing parameter. Dilanjutkan dengan menentukan nilai terbaik, nilai terburuk dan selisihnya. Kemudian hitung bobot masing-masing parameter dan hitung nilai efektifitas (NE) dan nilai produktifitas (NP). Perlakuan terbaik bisa diperoleh dengan nilai NP tertinggi (Cahyaningati and Sulistiyati, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Organoleptik

Karakteristik organoleptik yoghurt yang telah ditambahkan rumput laut *Eucheuma cottoni* mengalami perubahan sesuai dengan bertambahnya konsentrasi rumput laut yang digunakan selama proses fermentasi. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, penambahan rumput laut terhadap yoghurt mempengaruhi karakteristik yoghurt berupa aroma, rasa, warna dan tekstur terutama pada perlakuan 4 dengan penambahan rumput laut sebanyak 15%. Berikut hasil uji organoleptik disajikan pada tabel 2. di bawah ini.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Yogurt dengan Penambahan Rumput Laut *Euchemma cottoni*

Perlakuan	Parameter			
	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
P1	3.58 ± 1.01 ^c	3.64 ± 0.85 ^d	4.24 ± 0.62 ^d	3.72 ± 0.88 ^c
P2	3.12 ± 0.82 ^b	3.38 ± 0.96 ^b	3.26 ± 0.72 ^a	3.32 ± 0.93 ^b
P3	3.02 ± 0.86 ^{ab}	2.98 ± 0.84 ^a	3.04 ± 0.78 ^a	2.96 ± 0.94 ^{ab}
P4	2.70 ± 0.86 ^a	2.78 ± 0.86 ^a	2.96 ± 0.83 ^b	2.84 ± 1.09 ^a

Ket: Notasi huruf yang berbeda pada setiap kolom dan parameter menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang nyata berdasarkan uji duncan dengan taraf signifikan 5%; Mean ± std Deviasi

Atribut yang terpenting dalam penilaian suatu produk adalah rasa, karena dengan mengetahui rasa suatu produk konsumen dapat menilai produk tersebut bisa diterima atau tidak oleh masyarakat. Rasa yang kurang disukai oleh panelis dapat mempengaruhi konsumen untuk tidak membeli dan mengkonsumsi produk tersebut, sehingga perlu dilakukan pengujian hedonik terhadap rasa yoghurt. Berdasarkan hasil uji dengan atribut rasa dapat dilaskan bahwa semakin banyak rumput laut yang ditambahkan maka semakin rendah nilai kesukaan panelis terhadap rasa yoghurt. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Setiadi and Husni, 2024), menyatakan bahwa penambahan rumput laut dapat meningkatkan nilai pH sehingga dapat mempengaruhi rasa asam yoghurt menjadi kurang asam.

Pada atribut aroma dihasilkan yoghurt dengan konsentrasi rumput laut *Eucheuma cottoni* sebanyak 15% kurang disukai oleh panelis karena aroma asam bercampur dengan aroma rumput laut yang sedikit menyengat. Sehingga dapat disimpulkan bahwa semakin banyak konsentrasi rumput laut yang ditambahkan maka tingkat kesukaan panelis terhadap aroma yoghurt semakin semakin rendah. Taraf kesukaan panelis terhadap aroma yoghurt berkisar 3,38 yang artinya berada pada taraf pertengahan atau biasa. Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh (Setiadi and Husni, 2024), aroma rumput laut yang khas masih belum bisa diterima oleh panelis, karena aroma rumput laut yang amis lebih dominan daripada aroma yoghurt dengan tanpa penambahan rumput laut. Penambahan rumput laut dengan konsentrasi tertinggi mengakibatkan panelis cenderung tidak suka terhadap yoghurt rumput laut, karena aroma yang dihasilkan mampu menutupi aroma khas yoghurt sehingga aroma yoghurt hampir tidak tercium.

Pengujian hedonik berupa warna menghasilkan bahwa konsentrasi rumput laut yang semakin tinggi akan mengakibatkan yoghurt membentuk warna kuning keabu-abuan yang mengakibatkan penurunan tingkat kesukaan panelis terhadap yoghurt, sehingga panelis cenderung memilih yoghurt tanpa penambahan rumput laut. Warna kuning keabu-abuan pada yoghurt rumput laut yang dihasilkan disebabkan oleh bahan nabati rumput laut *Eucheuma cottoni* yang memiliki kandungan karagenan cukup tinggi berinteraksi dengan komponen yoghurt sehingga dapat mengakibatkan perubahan warna pada yoghurt. Selain itu, jenis rumput laut yang digunakan serta stabilitas karagenan juga dapat mempengaruhi perubahan warna dan tekstur pada yoghurt (Geraldine *et al.*, 2015). Konsumen cenderung menyukai warna yoghurt yang cerah. Semakin tinggi konsentrasi rumput laut yang ditambahkan maka semakin pekat warna yoghurt yang dihasilkan (Munandar, Sari and Suriyadin, 2024).

To Cite this Paper : Taulina, R, N., Jamil, S, N, A., Mardiyah, U. 2026. Daya Terima Konsumen terhadap Yogurt dengan Penambahan Rumput Laut *Euchemma cottoni*. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 17 (1) : 116-122

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v17i1.9432>

Konsentrasi rumput laut yang terlalu tinggi menghasilkan tekstur yoghurt menjadi lebih padat seperti agar. Hal ini terjadi karena kandungan karagenan yang sangat tinggi terdapat pada rumput laut jenis *Eucheuma cottoni* yang mengakibatkan tekstur yoghurt menjadi kompak. Hal ini karena dipengaruhi oleh komponen hidrokoloid yang terdapat dalam rumput laut *Eucheuma cottoni* yaitu agar. Agar merupakan agen pengental dan penstabil pada yoghurt karena dapat membentuk gel yang kuat pada konsentrasi yang sedikit dan mudah dimasukkan ke dalam formulasi yoghurt tanpa mengganggu beberapa kation bahan (Grasso, Alonso-Miravalles and O'Mahony, 2020). Yoghurt dengan penambahan rumput laut memiliki struktur gel yang lebih kuat akibat pembentukan jaringan matriks protein dan polisakarida sehingga perlu dikontrol dalam penambahan konsentrasi rumput laut. Selain itu, penambahan rumput laut dengan konsentrasi yang tinggi juga menyebabkan tekstur menjadi kasar (Rodriguez *et al.*, 2024).

Penilaian panelis terhadap atribut rasa, aroma, warna dan tekstur pada produk yoghurt memberikan hasil nilai yoghurt tanpa penambahan rumput laut atau kontrol lebih tinggi nilainya dibandingkan dengan yoghurt dengan penambahan rumput laut. Hal ini terjadi karena panelis masih belum terbiasa dengan cita rasa yoghurt rumput laut yang diolah. Namun ketika yoghurt ditambahkan rumput laut, panelis lebih menyukai yoghurt dengan penambahan rumput laut dengan konsentrasi sebanyak 5% dari jumlah susu yang digunakan.

Perlakuan Terbaik Yoghurt Rumput Laut *Eucheuma cottoni*

Penentuan perlakuan terbaik pada produk yoghurt rumput laut pada penelitian ini menggunakan metode de garmo dengan cara mengelompokkan berbagai parameter yang di uji sebelumnya yaitu organoleptik meliputi rasa, aroma, warna dan teksturi. Nilai yang dijadikan acuan adalah nilai tertinggi pada setiap parameter. Penentuan perlakuan terbaik bisa dilihat dari nilai produktivitas dari semua parameter yang di uji. Hasil pengujian de garmo yoghurt dengan penambahan rumput laut dapat di lihat pada tabel 3. di bawah ini.

Tabel 3. Hasil Pengujian De Garmo

Parameter	Bobot	P2		P3		P4	
		NE	NP	NE	NP	NE	NP
Aroma	0,24	1,00	0,24	0,33	0,08	0,00	0,00
Rasa	0,29	1,00	0,29	0,76	0,22	0,00	0,00
warna	0,19	1,00	0,19	0,27	0,05	0,00	0,00
tekstur	0,14	1,71	0,24	0,43	0,06	0,00	0,00
pH	0,10	1,00	0,10	0,60	0,06	0,00	0,00
total asam	0,05	0,80	0,04	1,00	0,05	0,00	0,00
	1,00	6,51	1,09	3,39	0,51	0,00	0,00

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa nilai NP tertinggi diperoleh pada perlakuan ke-2 dengan penambahan rumput laut sebanyak 5%. Sehingga perlakuan P2 dengan penambahan rumput laut 5% adalah yang paling disukai oleh konsumen. Hal ini diduga karena penambahan rumput laut 5% memiliki rasa yang tidak amis dan tekstur yang lembut serta aroma khas yogurt. Menurut (Wahyu, 2020) penambahan rumput laut sebanyak 5% dapat meningkatkan kekentalan yang dapat mempengaruhi rasa di mana menyebabkan rasa manis berkurang sehingga rasa khas yogurt masih terasa. Selain itu, warna yogurt yang dihasilkan tidak berwarna hijau pekat sehingga panelis menyukai warna yogurt. Ditambahkan oleh (Dewi, Fauziah and Purnamayati, 2023) semakin muda warna yogurt yang dihasilkan pada produk fermentasi rumput laut maka semakin tinggi tingkat kesukaan panelis.

KESIMPULAN

To Cite this Paper : Taulina, R, N., Jamil, S, N, A., Mardiyah, U. 2026. Daya Terima Konsumen terhadap Yogurt dengan Penambahan Rumput Laut *Euchemia cottoni*. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 17 (1) : 116-122

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v17i1.9432>

Konsentrasi penambahan rumput laut *Eucheuma cottoni* yang berbeda pada yoghurt mendapatkan hasil bahwa adanya pengaruh yang nyata terhadap organoleptik yoghurt baik itu pada rasa, aroma, warna dan tekstur yoghurt. Yoghurt rumput laut dengan kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan metode de garmo organoleptik terdapat pada perlakuan P2 yaitu penambahan rumput laut sebanyak 5% dengan nilai parameter rasa (3,12), aroma (3,38), warna (3,26), tekstur (3,32).

DAFTAR PUSTAKA

- Afdal, R.A. *et al.* (2022) 'Pembuatan Yoghurt Rumput Laut Yousweed (Yoghurt Seaweed) di Desa Punaga KKNT UNM Tahun 2022', *Jurnal Abdimas Patikala*, 2(2), pp. 619–624.
- Cahyaningati, O. and Sulistiyati, D. (2020) 'Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk) Terhadap Kadar β -Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin', *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), pp. 345–351.
- Dewi, E.N., Fauziah, A.N. and Purnamayati, L. (2023) 'Karakteristik yoghurt rumput laut dengan konsentrasi *Gracilaria* sp. yang berbeda menggunakan kombinasi bakteri *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophiles*', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(2), pp. 280–290. Available at: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i2.45249>.
- G, G.S. and Assa, Y.R. (2018) 'Pengembangan Produksi Minuman Rumput Laut *Euchemia cottoni* Di Kelurahan Malalayang Dua Kecamatan Malalayang, Kota Manado', *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), pp. 247–249.
- Geraldine, V.C. *et al.* (2015) 'Karakteristik Kimia dan Organoleptik Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Fermentasi dengan Perbedaan Lama Waktu Fermentasi dan Jenis Gula', *Fishtech (Jurnal Teknologi Hasil Perikanan)*, 4(1), pp. 86–94.
- Grasso, N., Alonso-Miravalles, L. and O'Mahony, J.A. (2020) 'Composition, Physicochemical and Sensorial Properties of Commercial Plant-Based Yogurts', *Foods*, 9(3). Available at: <https://doi.org/10.3390/foods9030252>.
- Kaka, S. *et al.* (2025) 'Efektivitas Penambahan Rumput Laut *Ulva reticulata* Terhadap Mutu Yogurt', *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 3(1), pp. 238–245.
- Legowo, W.P. and Ferdiansyah, R. (2023) 'Analisis Karakteristik Fisika Padatan Karagenan dari *Euchemia cottoni* Hasil Ekstraksi KOH pH 9 Asal Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah', *Pharmacscript*, 6(1), pp. 40–52.
- Mardiyah, U. *et al.* (2022) 'Analisis Sensori dan Nilai Gizi Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Sebagai Alternatif Makanan Selingan', *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 13(2), pp. 155–161. Available at: <https://doi.org/10.35316/jsapi.v13i2.2225>.
- Munandar, I., Sari, R.N. and Suriyadin, A. (2024) 'Initial Development of Lamota (*Salicornia europae*) Yogurt As a Functional Drink', *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 13(2), pp. 265–271.
- Purwantiningsih, T.I., Bria, M.A.B. and Kia, K.W. (2022) 'Levels Protein and Fat of Yoghurt Made of Different Types and Number of Cultures', *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), pp. 66–73.
- Rodriguez, M. *et al.* (2024) 'Impact of The Incorporation of The Edible Seaweeds *Saccharina latissima* And *Alaria esculenta* on The Physicochemical, Functional And Sensory Properties of Yoghurt', *International Journal of Food Science and Technology*, 59, pp. 7063–7079. Available at: <https://doi.org/10.1111/ijfs.17423>.
- Sarita, I.D.A.A.D., Subrata, I.M. and Sumaryani, N.P. (2021) 'Identifikasi Jenis Rumput Laut yang Terdapat Pada Ekosistem Alami Perairan Nusa Penida', *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, X(Maret), pp. 141–154.
- Setiadi, M.K. and Husni, A. (2024) 'Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen Yoghurt yang Diperkaya Rumput Laut *Caulerpa lentillifera*', *JPHPI*, 27(5), pp. 417–430. Available at: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v27i5.53538>.
- Wahyu, Y.I. (2020) 'Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Formulasi Yogurt dengan

To Cite this Paper : Taulina, R, N., Jamil, S, N, A., Mardiyah, U. 2026. Daya Terima Konsumen terhadap Yogurt dengan Penambahan Rumput Laut *Euchemia cottoni*. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 17 (1) : 116-122

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v17i1.9432>

Penambahan Rumput Laut *Eucheuma spinosum*', *Jurnal Chanos Chanos*, 18(2), p. 55.
Available at: <https://doi.org/10.15578/chanos.v18i2.8990>.

To Cite this Paper : Taulina, R, N., Jamil, S, N, A., Mardiyah, U. 2026. Daya Terima Konsumen terhadap Yogurt dengan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottoni*. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 17 (1) : 116-122

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v17i1.9432>