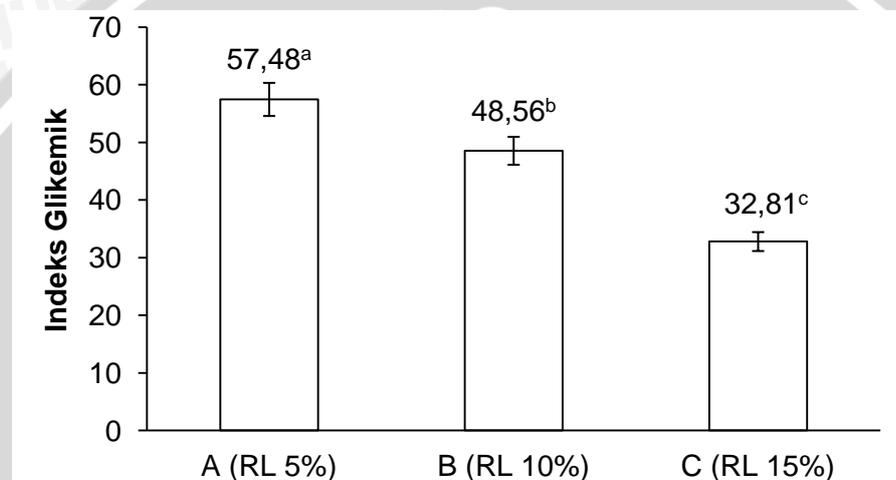


4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Indeks Glikemik

Data dan analisis indeks glikemik mie kering dapat dilihat pada Lampiran 3.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa indeks glikemik mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Indeks glikemik mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Indeks Glikemik Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

Gambar 4 menunjukkan indeks glikemik mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. Indeks glikemik tertinggi yaitu sebesar 57,48 pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5% dan indeks glikemik terendah yaitu sebesar 32,81 pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15%. Indeks glikemik pada penelitian ini lebih rendah dari penelitian Powell *et al.* (2002) yang menunjukkan nilai rata-rata indeks glikemik mie instan sebesar 67 ± 2 .

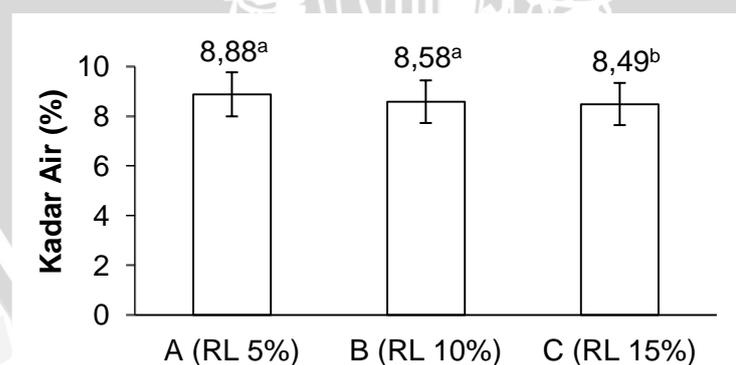
Pada penelitian ini, indeks glikemik semakin menurun dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Hal ini diduga karena rumput laut memiliki kandungan serat yang tinggi. Serat dapat memperlambat daya cerna dalam

tubuh. Penelitian Hardoko (2007) menyatakan bahwa kemampuan rumput laut *E. cottonii* dalam menurunkan glukosa darah meningkat seiring dengan meningkatnya konsentrasi rumput laut yang dikonsumsi.

Setiawati (2014) menyatakan bahwa semakin besar proporsi rumput laut yang ditambahkan, menunjukkan nilai daya cerna pati yang semakin rendah. Sebagian besar polisakarida ini tidak dicerna dalam saluran pencernaan manusia, kemudian digunakan sebagai serat pangan. Daya cerna yang rendah akan memperlambat laju peningkatan glukosa darah sebab serat mampu menghambat pelepasan gula dari tepung dengan cara menyerap, mengikat dan membungkus partikel-partikel tepung dan segera mengeluarkannya keluar tubuh. Hal ini menyebabkan ketersediaan gula menurun.

4.2 Kadar Air

Data dan analisis kadar air mie kering dapat dilihat pada Lampiran 4. Hasil analisis data menunjukkan bahwa kadar air mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Kadar air mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Kadar Air Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

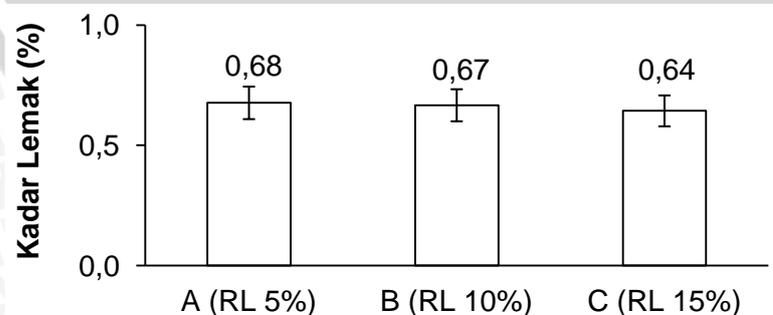
Gambar 5 menunjukkan kadar air mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. Kadar air tertinggi yaitu sebesar 8,88% pada perlakuan A

yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5% dan kadar air terendah yaitu sebesar 8,49% pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15%. Kadar air mie kering rumput laut ini telah sesuai standar kadar air mie kering berdasarkan SNI 01-2974-1996 yaitu mutu 1 maksimal 8% dan mutu 2 maksimal 10%.

Kadar air mie kering rumput laut ini semakin menurun dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput. Hal ini dimungkinkan karena adanya penambahan rumput laut yang mengandung senyawa hidrokoloid, sehingga semakin tinggi konsentrasi rumput laut maka kadar air yang dihasilkan semakin rendah. Trisnawati dan Fithri (2015), menyatakan senyawa hidrokoloid mempunyai sifat mampu mengikat air. Widyaningtyas dan Wahono (2015) juga menyatakan hidrokoloid memiliki kemampuan untuk menurunkan kandungan air bebas dalam bahan pangan. Hudaya (2008) menambahkan bahwa menurunnya nilai kadar air pada penelitian itu dapat disebabkan karena pengaruh tepung rumput laut memiliki kadar air yang rendah yaitu berkisar 3,54%.

4.3 Kadar Lemak

Data dan analisis kadar lemak mie kering dapat dilihat pada Lampiran 5. Hasil analisis data menunjukkan bahwa kadar lemak mie kering antar perlakuan tidak berbeda nyata ($p < 0,05$). Kadar lemak mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 6.



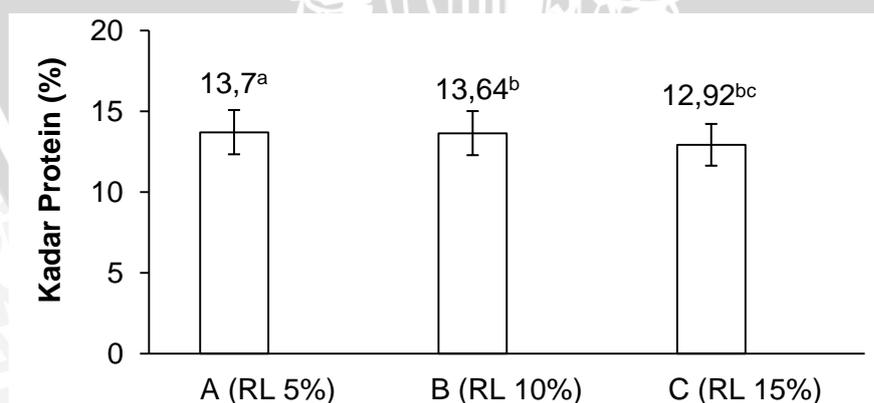
Gambar 6. Kadar Lemak Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

Gambar 6 menunjukkan kadar lemak mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. Kadar lemak tertinggi yaitu sebesar 0,68% pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5% dan kadar lemak terendah yaitu sebesar 0,64% pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15%. Kadar lemak pada penelitian ini lebih rendah dibandingkan penelitian Mariyani (2010) pada pembuatan mie kering dengan menggunakan tepung singkong dan mocaf yang mendapatkan kadar lemak sebesar 1,13%.

Konsentrasi tepung rumput laut tidak berpengaruh terhadap kadar lemak mie kering. Hal ini dimungkinkan karena kandungan lemak pada tepung rumput laut yang sangat rendah. Nafed (2011) menyatakan kandungan lemak pada rumput laut sangat kecil.

4.4 Kadar Protein

Data dan analisis kadar protein mie kering dapat dilihat pada Lampiran 6. Hasil analisis data menunjukkan bahwa kadar protein mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Kadar protein mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 7.



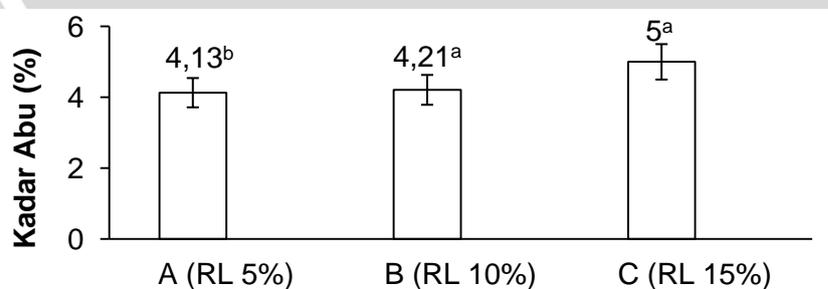
Gambar 7. Kadar Protein Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

Gambar 7 menunjukkan kadar protein mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. Kadar protein tertinggi yaitu sebesar 13,70% pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5% dan kadar protein terendah yaitu sebesar 12,92% pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15%. Kadar protein yang dihasilkan pada penelitian ini telah memenuhi persyaratan minimal kadar protein mie kering berdasarkan standar SNI 01-2974-1996 yaitu mutu 1 minimal 11% dan mutu 2 minimal 8%.

Pada penelitian ini, kadar protein mie kering rumput laut ini semakin menurun dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput. Hal ini diduga karena pada perlakuan diatas semakin tinggi konsentrasi rumput laut, maka konsentrasi tepung terigu yang digunakan semakin rendah. Seperti yang telah kita ketahui bahwa kandungan protein tepung terigu lebih besar dari pada tepung rumput laut. Lubis *et al.* (2013) menyatakan bahwa tepung terigu yang digunakan pada pembuatan mie biasanya mengandung protein 11-14,5%.

4.5 Kadar Abu

Data dan analisis kadar abu mie kering dapat dilihat pada Lampiran 7. Hasil analisis data menunjukkan bahwa kadar abu mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Kadar abu mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 8.



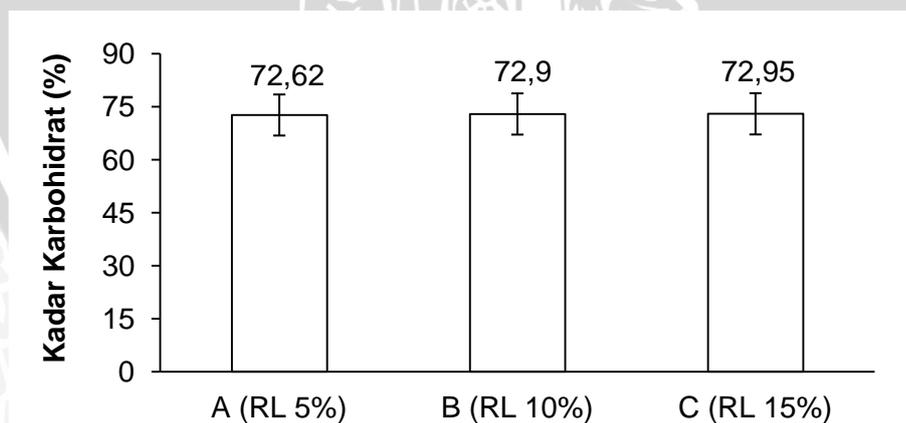
Gambar 8. Kadar Abu Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

Gambar 8 menunjukkan kadar abu mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. Kadar abu tertinggi yaitu sebesar 5,00% pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15% dan kadar abu terendah yaitu sebesar 4,13% pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5%. Kadar abu yang dihasilkan pada penelitian ini belum memenuhi persyaratan maksimal kadar abu berdasarkan standar SNI 01-2974-1996 yaitu maksimal 3%.

Pada penelitian ini, kadar abu semakin meningkat dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Hal ini dimungkinkan karena rumput laut merupakan sumber mineral. Mustamin (2012) menyatakan bahwa rumput laut merupakan bahan yang kaya akan mineral seperti Na, K, Ca, dan Mg.

4.6 Kadar Karbohidrat

Data dan analisis kadar karbohidrat mie kering dapat dilihat pada Lampiran 8. Hasil analisis data menunjukkan bahwa kadar karbohidrat mie kering antar perlakuan tidak berbeda nyata ($p < 0,05$). Kadar karbohidrat mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Kadar Karbohidrat Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

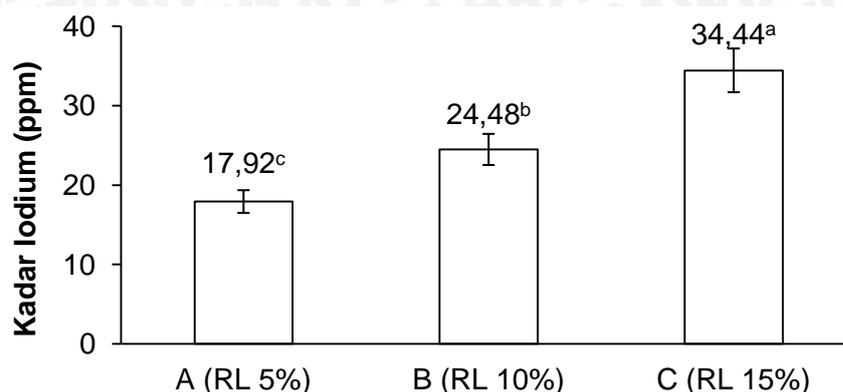
Gambar 9 menunjukkan kadar karbohidrat mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. Kadar karbohidrat tertinggi yaitu sebesar 72,95%

pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15% dan kadar abu terendah yaitu sebesar 72,62% pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5%. Kadar karbohidrat pada penelitian ini lebih tinggi dibandingkan dengan penelitian Pratama dan Fithri (2014) pada pembuatan mie kering menggunakan tepung kimpul yang mendapatkan kadar karbohidrat sebesar 65,35%.

Kadar karbohidrat pada penelitian ini tidak berbeda nyata. Hal ini dimungkinkan karena adanya kesetimbangan masa dari komponen gizi lain. Kadar karbohidrat semakin meningkat dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Jannah *et al* . (2014) menyatakan bahwa kadar karbohidrat dipengaruhi oleh kadar karbohidrat pada masing-masing tepung. Berdasarkan komposisinya terigu terigu memiliki kandungan karbohidrat paling rendah dibandingkan tepung lainnya sedangkan tepung rumput laut mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi yaitu sebesar 77,10%. Sugito dan Ari (2006) juga menyatakan bahwa kadar karbohidrat dipengaruhi komponen gizi lain, semakin tinggi kadar komponen gizi lain maka kadar karbohidrat akan semakin rendah.

4.7 Kadar Iodium

Data dan analisis kadar iodium mie kering dapat dilihat pada Lampiran **9**. Hasil analisis data menunjukkan bahwa kadar iodium mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Kadar iodium mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar **10**.



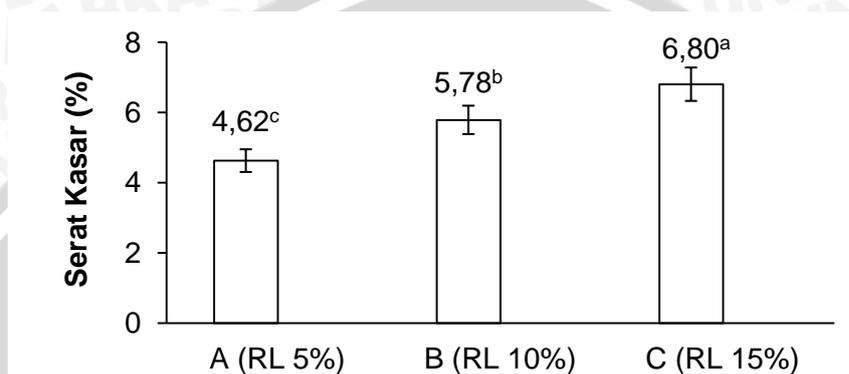
Gambar 10. Kadar iodium Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

Gambar 10 menunjukkan kadar iodium mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. Kadar iodium tertinggi yaitu sebesar 34,44 ppm pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15% dan kadar iodium terendah yaitu sebesar 17,92 ppm pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5%. Kadar iodium pada penelitian ini lebih tinggi dari penelitian Murniyati *et al.*, (2010) pada pembuatan mie yang difortifikasi dengan ikan dan rumput laut basah yang mendapatkan kadar iodium tertinggi sebesar 11,5 ppm dan terendah sebesar 5,07 ppm.

Pada penelitian ini, kadar iodium semakin meningkat dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Hal ini dimungkinkan karena pada penelitian ini menggunakan tepung rumput laut yang mengandung kadar iodium tinggi. Kandungan gizi rumput laut yang terpenting adalah *trace element*, khususnya iodium yang berkisar 0,1–0,15% dari bobot. Kandungan iodium rumput laut sekitar 2.400 sampai 155.000 kali lebih banyak dibandingkan kandungan iodium dalam sayur-sayuran yang tumbuh di daratan (Murniyati *et al.*, 2010). Wirjatmadi *et al.* (2002) menambahkan bahwa produk mie dengan penambahan rumput laut sebesar 30% mengandung kadar iodium sebanyak 156,89 µg per 100 g sampel. Mengonsumsi 30 g mie yang mengandung rumput laut akan meningkatkan kadar iodium sebanyak 119 µg.

4.8 Kadar Serat Kasar

Data dan analisis kadar serat kasar mie kering dapat dilihat pada Lampiran 10. Hasil analisis data menunjukkan bahwa kadar serat kasar mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Kadar serat kasar mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 11.



Gambar 11. Kadar Serat Kasar Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

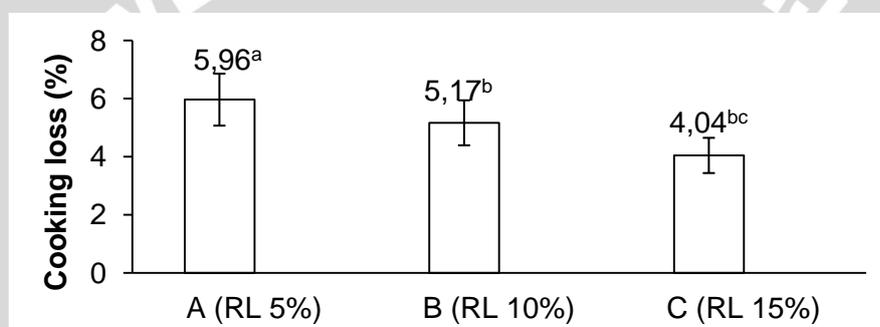
Gambar 11 menunjukkan kadar serat kasar mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. Kadar serat kasar tertinggi yaitu sebesar 6,80% pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15% dan kadar serat kasar terendah yaitu sebesar 4,62% pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5%. Kadar serat kasar pada penelitian ini lebih tinggi dari penelitian Murniyati *et al.*, (2010) pada pembuatan mie yang difortifikasi dengan ikan dan rumput laut basah yang mendapatkan kadar serat kasar tertinggi sebesar 0,77% dan terendah sebesar 0,20%.

Pada penelitian ini, kadar serat kasar semakin meningkat dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Hal ini dimungkinkan karena pada rumput laut mengandung serat yang tinggi. Seperti yang dinyatakan oleh Wirjatmadi *et al.* (2002) bahwa serat kasar meningkat seiring dengan penambahan proporsi rumput laut pada mie rumput laut. Penambahan bubuk rumput laut *E. cottonii* sebanyak 37% ke dalam bahan dasar mie basah, mie

instan, dan mie kering, bisa meningkatkan total serat pangan hingga 29,7% berat kering (mie basah), 18,2% berat kering (mie instan) dan 18,8% berat kering (mie kering) (Murniyati *et al.*, 2010).

4.9 Cooking loss

Data dan analisis *cooking loss* mie kering dapat dilihat pada Lampiran 11. Hasil analisis data menunjukkan bahwa *cooking loss* mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). *Cooking loss* mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 12.



Gambar 12. *Cooking loss* Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

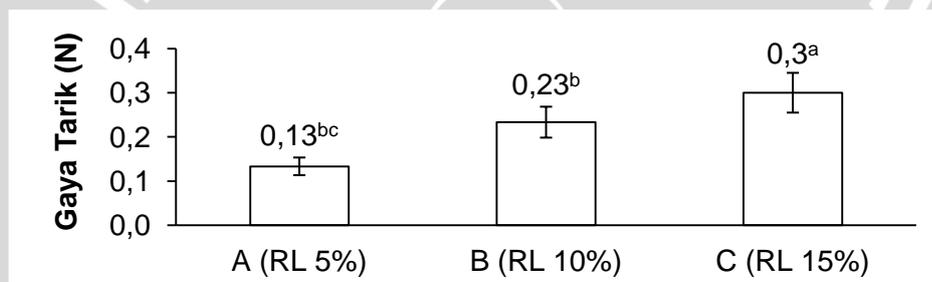
Gambar 12 menunjukkan nilai *cooking loss* mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. *Cooking loss* tertinggi yaitu sebesar 5,96% pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5% dan *cooking loss* terendah yaitu sebesar 4,04% pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15%. *Cooking loss* pada penelitian ini lebih rendah dari penelitian Rahma dan Simon (2012) pada pembuatan mie basah dengan substitusi parsial mocaf yang mendapatkan nilai *cooking loss* sebesar 4,67-16,30%.

Pada penelitian ini, nilai *cooking loss* semakin rendah dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Hal ini dimungkinkan karena tepung rumput laut mengandung senyawa hidrokoloid yang dapat meningkatkan tekstur menjadi kuat dan utuh saat pemasakan. Penelitian Tricahyo (2012) menunjukkan bahwa

semakin tinggi konsentrasi penggunaan rumput laut maka nilai rata-rata nilai *cooking loss* semakin menurun. Trisnawati dan Fithri (2015), menyatakan bahwa senyawa hidrokoloid akan menghasilkan mie yang memiliki tekstur kokoh dan tidak mudah putus serta hancur pada saat pemasakan.

4.10 Gaya Tarik

Data dan analisis gaya tarik mie kering dapat dilihat pada Lampiran 12. Hasil analisis data menunjukkan bahwa gaya tarik mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Gaya tarik mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 13.



Gambar 13. Gaya Tarik Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

Gambar 13 menunjukkan gaya tarik mie kering pada berbagai konsentrasi tepung rumput laut. Gaya tarik tertinggi yaitu sebesar 0,30 N pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15% dan gaya tarik terendah yaitu sebesar 0,13 N pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5%. Gaya tarik pada penelitian ini lebih tinggi dari penelitian Rahma dan Simon (2012) pada pembuatan mie basah dengan substitusi parsial mocaf yang mendapatkan nilai gaya tarik sebesar 0,0533-0,1400N.

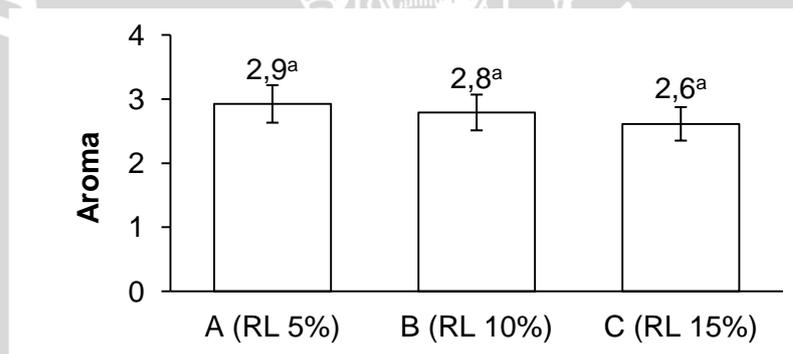
Pada penelitian ini, menunjukkan bahwa gaya tarik semakin meningkat dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Hal ini dimungkinkan karena rumput laut mengandung senyawa hidrokoloid yang bersifat mampu

mengikat air dan dapat menghasilkan tekstur yang kuat dan tidak mudah putus. Trisnawati dan Fithri (2015) menyatakan bahwa senyawa hidrokoloid yang mempunyai sifat mampu mengikat air sehingga akan dihasilkan mie yang tidak mudah putus.

4.11 Organoleptik

4.11.1 Aroma

Data dan analisis aroma mie kering dapat dilihat pada Lampiran 13. Hasil analisis data menunjukkan bahwa aroma mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Aroma mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 14.



Gambar 14. Analisis Aroma Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

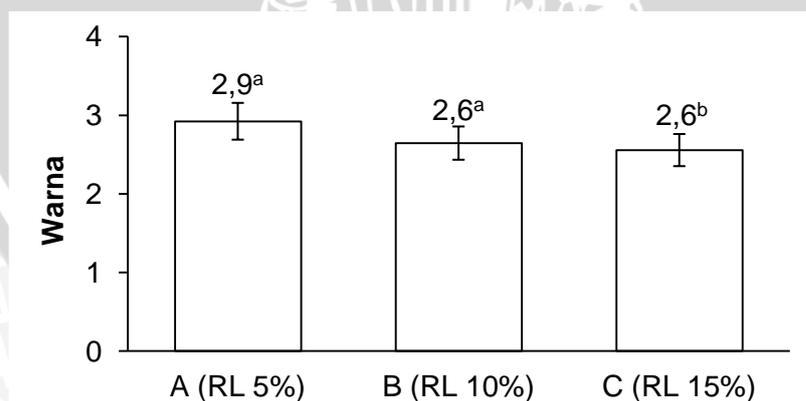
Gambar 14 menunjukkan nilai organoleptik aroma mie kering *E. cottonii* dengan metode *multiple comparisson*. Penilaian panelis terhadap aroma mie kering *E. cottonii* semakin menurun dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Nilai organoleptik aroma tertinggi yaitu sebesar 2,9 pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5% dan nilai organoleptik aroma terendah yaitu sebesar 2,6 pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15%. Hasil organoleptik aroma berkisar 2,9 - 2,6 yang artinya aroma mie kering *E. cottonii* sama dengan aroma mie yang digunakan sebagai *reference*.

Semakin tinggi konsentrasi rumput laut, maka semakin rendah nilai organoleptik aroma. Hal ini diduga karena rumput laut memiliki aroma laut yang amis. Hal ini sesuai dengan pendapat Santoso *et al.* (2006) bahwa aroma rumput laut yang khas dapat menurun dengan diaplikasikannya ke dalam pembuatan mie kering karena tepung rumput laut masih memiliki aroma laut (amis) yang cukup menyengat sehingga relatif kurang disukai.

Menurut Winarno (1992), uji aroma lebih banyak melibatkan indra penciuman, karena kelezatan suatu makanan sangat ditentukan oleh aroma makanan tersebut dan merupakan salah satu indikator penting dalam menentukan kualitas bahan pangan. Umumnya konsumen akan menyukai bahan pangan jika mempunyai aroma khas yang tidak menyimpang dari aroma normal.

4.11.2 Warna

Data dan analisis warna mie kering dapat dilihat pada Lampiran 14. Hasil analisis data menunjukkan bahwa warna mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Warna mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 15. Analisis Warna Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

Gambar 15 menunjukkan nilai organoleptik warna mie kering *E. cottonii* dengan metode *multiple comparisson*. Penilaian panelis terhadap warna mie

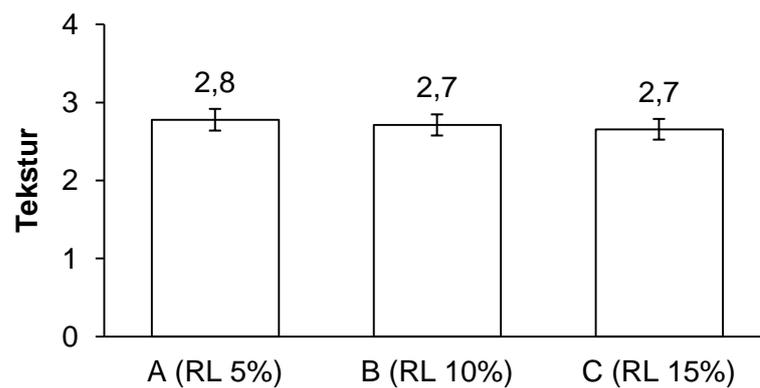
kering *E. cottonii* semakin menurun dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Nilai organoleptik warna tertinggi yaitu sebesar 2,9 pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5% dan nilai organoleptik warna terendah yaitu sebesar 2,6 pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15%. Hasil organoleptik aroma berkisar 2,9 - 2,6 yang artinya warna mie kering *E. cottonii* sama dengan warna mie yang digunakan sebagai *reference*.

Semakin tinggi konsentrasi rumput laut, maka semakin rendah nilai organoleptik aroma. Hal ini diduga karena banyaknya tepung rumput laut yang ditambahkan maka akan mempengaruhi warna dari mie kering itu sendiri sebab rendahnya derajat putih tepung rumput laut akan mempengaruhi warna mie kering tersebut.

Santoso *et al.* (2006) menyatakan bahwa kurang baiknya penilaian panelis terhadap mie tepung rumput laut disebabkan karena warna mie yang menjadi kuning lebih gelap serta penambahan tepung rumput laut diikuti dengan penurunan jumlah tepung terigu yang digunakan, sehingga semakin rendah penambahan tepung terigu akan mempengaruhi warna mie yang dihasilkan karena menurunnya jumlah pigmen flavonoid.

4.11.3 Tekstur

Data dan analisis tekstur mie kering dapat dilihat pada Lampiran 15. Hasil analisis data menunjukkan bahwa tekstur mie kering antar perlakuan tidak berbeda nyata ($p < 0,05$). Tekstur mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 16.



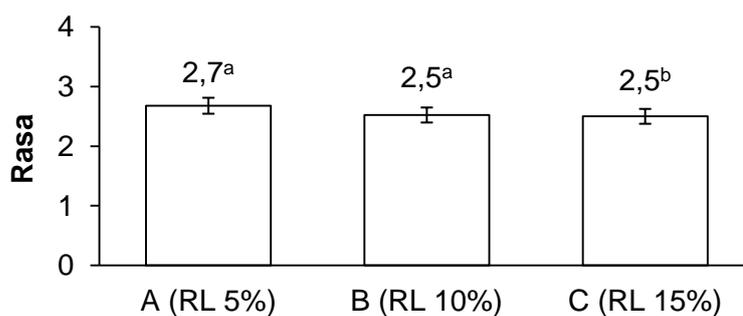
Gambar 16. Analisis Tekstur Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

Gambar 16 menunjukkan nilai organoleptik tekstur mie kering *E. cottonii* dengan metode *multiple comparisson*. Penilaian panelis terhadap tekstur mie kering *E. cottonii* semakin menurun dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Nilai organoleptik tekstur tertinggi yaitu sebesar 2,8 pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5% dan nilai organoleptik tekstur terendah yaitu sebesar 2,7 pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15%. Hasil organoleptik aroma berkisar 2,8 - 2,7 yang artinya tekstur mie kering *E. cottonii* sama dengan tekstur mie yang digunakan sebagai *reference*.

Semakin tinggi konsentrasi rumput laut, maka semakin rendah nilai organoleptik tekstur. Hal ini diduga karena semakin tinggi konsentrasi tepung rumput laut, maka konsentrasi tepung terigu semakin rendah sehingga gluten yang dihasilkan rendah. Gluten pada tepung terigu memiliki peranan penting untuk membentuk kekenyalan. Respati (2010) menyatakan bahwa keistimewaan terigu adalah kemampuannya membentuk gluten pada saat terigu dibasahi dengan air. Gluten merupakan masa kenyal yang berperan dalam menentukan kekenyalan dan keelastisitan pada makanan.

4.11.4 Rasa

Data dan analisis rasa mie kering dapat dilihat pada Lampiran 16. Hasil analisis data menunjukkan bahwa rasa mie kering antar perlakuan berbeda nyata ($p > 0,05$). Rasa mie kering dalam berbagai konsentrasi tepung rumput laut dapat dilihat pada Gambar 17.



Gambar 17. Analisis Rasa Mie Kering pada Konsentrasi Tepung Rumput Laut Berbeda

Gambar 16 menunjukkan nilai organoleptik rasa mie kering *E. cottonii* dengan metode *multiple comparisson*. Penilaian panelis terhadap rasa mie kering *E. cottonii* semakin menurun dengan peningkatan konsentrasi tepung rumput laut. Nilai organoleptik rasa tertinggi yaitu sebesar 2,7 pada perlakuan A yaitu konsentrasi tepung rumput laut 5% dan nilai organoleptik tekstur terendah yaitu sebesar 2,5 pada perlakuan C yaitu konsentrasi tepung rumput laut 15%. Hasil organoleptik aroma berkisar 2,5 - 2,7 yang artinya rasa mie kering *E. cottonii* sama dengan tekstur mie yang digunakan sebagai *reference*.

Semakin tinggi konsentrasi rumput laut, maka semakin rendah nilai organoleptik rasa. Hal ini diduga karena semakin tinggi konsentrasi tepung rumput laut maka semakin khas rasa rumput lautnya. Penerimaan panelis terhadap rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi komponen rasa yang lain (Winarno, 2004).