

ABSTRAK

Pastel adalah produk pangan populer yang umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama kulitnya. Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dan mendukung keberlanjutan lingkungan serta nilai tambah bagi petani rumput laut di daerah pesisir, penelitian ini memformulasi kulit pastel dengan substitusi 60% tepung rumput laut dan menggantikan daun kemangi dengan rumput laut nori pada Pesto Rosso yang umumnya digunakan untuk produk pasta. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan uji organoleptik dan kuesioner hedonik pada 25 responden untuk mengukur daya terima konsumen. Hasil menunjukkan tekstur kulit pastel substitusi tepung rumput laut memperoleh nilai tertinggi dengan mean 4,68, menandakan tekstur paling disukai. Sementara itu, aroma mendapat nilai lebih rendah dengan mean 4,60, meskipun tetap menerima apresiasi tanpa tanggapan negatif. formulasi ini mengindikasikan bahwa produk substitusi rumput laut memiliki potensi diterima konsumen. Substitusi ini juga mendukung Inovasi ini mendukung pengembangan produk pangan yang ramah lingkungan dan berkelanjutan serta memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat pesisir di Indonesia.

Kata Kunci: Pastel, Tepung Rumput Laut, Formulasi Uji Organoleptik dan Uji Hedonik.