

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dua pertiga luas wilayah Indonesia adalah terdiri dari perairan. Pada tahun 1982 *United Nation Convention on the Law Of the Sea* (UNCLOS) melaporkan bahwa luas perairan Indonesia adalah 5,8 juta km² dan didalamnya terdapat 27,2% dari seluruh spesies flora dan fauna di dunia. Rumput laut atau lebih dikenal dengan *seaweed* merupakan salah satu sumber daya alam hayati yang sangat melimpah di perairan Indonesia yaitu sekitar 8,6% dari total biota di laut (Dahuri, 1998). Rumput laut merupakan salah satu tumbuhan laut yang tergolong dalam makroalga benthik atau *benthic algae* yang hidupnya melekat didasar perairan.

Rumput laut adalah tanaman tingkat rendah yang tidak memiliki perbedaan susunan kerangka seperti akar, batang dan daun sejati sehingga lebih dikenal dengan nama tumbuhan *thallus* (Anggadiredja dkk, 2008). Kabupaten Situbondo merupakan salah satu daerah di Provinsi Jawa Timur yang merupakan penghasil rumput laut. Secara geografis luas wilayah Situbondo ialah 1.638,50 km² dan pesisir pantai sepanjang 150 km, dengan luas petani rumput laut mencapai 35,2 km². Berdasarkan data dari BPS menyatakan bahwa pada tahun 2014 Kabupaten Situbondo mengalami peningkatan produksi rumput laut dari tahun 2008-2010. *Eucheuma cottoni* dan *Gracilaria sp.* merupakan jenis rumput laut yang banyak diusahakan oleh masyarakat Situbondo (Kusriani, 2018).

Secara umum masyarakat pesisir sudah memanfaatkan keanekaan rumput laut yang ada di Indonesia, akan tetapi tidak banyak memberikan kontribusi terhadap perekonomian mereka. Hal ini disebabkan karena kurangnya pengolahan terhadap rumput laut menjadi produk yang mempunyai nilai tambah seperti agar-agar, kerajinan dan alginat yang 80% telah menjadi kebutuhan lokal tetapi masih diperoleh dari hasil impor (Anggadiredja dkk, 2018). Dengan pernyataan di atas perlu adanya pengembangan produk atau diversifikasi olahan salah satunya berupa makanan ringan semi kering misalnya stik.

Stik merupakan kategori makanan ringan dalam bentuk *ekstrudat* melalui proses ekstrusi dengan bahan baku tepung dan pati untuk pangan serta ditambahkan bahan makanan lain yang diizinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan (SNI 01-2886-2000). Makanan ringan sendiri bukan sebagai makanan utama melainkan sebagai makanan menghilangkan rasa lapar sementara waktu saja karena kandungan gizinya masih perlu dikembangkan. Oleh karena itu dibutuhkan kemajuan dalam bidang pengolahan pangan untuk membuat produk yang dapat memberikan nilai gizi lebih dengan harga murah salah satunya adalah stik rumput laut dari jenis *Eucheuma cottoni* (Fitri dkk, 2017).

Rumput laut (*Eucheuma cottoni*) merupakan salah satu rumput laut yang mendominasi ekspor di Indonesia karena memiliki nilai ekonomis penting yaitu sebagai penghasil karagenan. Akan tetapi *E. cottoni* memiliki kelemahan yaitu bau amis yang terkandung didalamnya sangat kuat sehingga dalam penggunaannya perlu diperhatikan baik diterapkan dalam bidang industri ataupun farmasi. Bau amis tersebut disebabkan oleh kandungan amina dan amoniak dalam

rumput laut. Rosalita dkk (2018), menjelaskan bahwa Amina atau amoniak merupakan senyawa kimia dengan rumus NH_3 . Amoniak merupakan senyawa yang terdiri atas unsur nitrogen dan hidrogen serta dikenal memiliki bau menyengat atau khas, sehingga untuk meminimalisir atau menghilangkan bau amis tersebut diperlukan penelitian lebih lanjut sebelum diolah menjadi produk salah satunya adalah perendaman dengan perasan jeruk nipis.

Hasil penelitian Rosalita dkk (2018), menunjukkan bahwa perendaman rumput laut dengan perasan jeruk nipis memberikan pengaruh yang nyata terhadap aroma puding rumput laut. Hal ini disebabkan karena asam jeruk nipis mengandung asam-asam organik seperti asam sitrat, asam askorbat dan asam asetat yang berfungsi untuk flavor serta mampu mengurangi bahkan menghilangkan aroma amis pada rumput laut.

Dalam penelitian ini akan dilakukan uji organoleptik metode hedonik (kesukaan) terhadap stik rumput laut (*E. cottoni*) dengan parameter warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman jeruk nipis dan penambahan tepung terhadap mutu organoleptik stik rumput laut (*Eucheuma cottoni*).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian yaitu bagaimana pengaruh perendaman jeruk nipis dan penambahan tepung terhadap mutu organoleptik stik rumput laut (*Eucheuma cottoni*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yaitu mengetahui pengaruh perendaman jeruk nipis dan penambahan tepung terhadap mutu organoleptik stik rumput laut (*Eucheuma cottoni*).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yaitu dapat mengetahui pengaruh perendaman jeruk nipis dan penambahan tepung terhadap mutu organoleptik stik rumput laut (*Eucheuma cottoni*).