

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Rumput laut merupakan tumbuhan tingkat rendah berupa batang yang bercabang-cabang, dan hidup di laut dan tambak dengan kedalaman yang masih dapat dicapai oleh cahaya matahari. Potensi rumput laut di Indonesia mempunyai prospek yang cukup cerah, karena diperkirakan terdapat 555 spesies rumput laut yang tersebar di perairan Indonesia dengan total luas lahan perairan yang dapat dimanfaatkan sebesar 1,2 juta hektar, sehingga Indonesia berpotensi besar untuk menimba untung dari bisnis ini. Tetapi pada saat ini pemanfaatan rumput laut sangat terbatas hanya pada jenis-jenis yang telah umum dikenal saja yaitu jenis rumput laut Carrageenophytes, yaitu jenis rumput laut seperti *Euchema cottoni* atau *Kappaphycus alvarezii* dan *Euchema spinosum* serta *Gracilaria* sp. Sebagian besar rumput laut Indonesia masih diekspor dalam bentuk rumput laut kering.

Rumput laut akan bernilai ekonomis setelah mendapat penanganan lebih lanjut. Pada umumnya penanganan pascapanen rumput laut oleh petani hanya sampai pada pengeringan saja. Rumput laut kering masih merupakan bahan baku yang harus diolah lagi. Pengolahan rumput laut kering di antaranya dapat menghasilkan agar-agar, dan pilus.

Pilus rumput laut merupakan salah satu jenis produk olahan kering atau snack dengan bahan rumput laut yang berserat tinggi. Produk ini memiliki cita rasa yang gurih dan tekstur yang renyah. Sangat disukai oleh semua kalangan

usia, dari anak-anak, remaja sampai orang dewasa. Sehingga penulis tertarik untuk membahas *“Pengolahan Pilus Rumput Laut di UKM Flamboyan”*

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana proses pengolahan pilus rumput laut di UKM Flamboyan ?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Untuk mengetahui tahapan proses pengolahan pilus rumput laut di UKM Flamboyan.

### **1.3.2 Manfaat**

Menambah wawasan dan pengalaman penulis mengenai proses pengolahan pilus rumput laut.