

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumput laut merupakan salah satu komoditi perikanan yang cukup penting sebagai sumber devisa Negara. Salah satu jenis rumput laut yang sering diproses dalam ekstraksi rumput laut serta bernilai ekonomis penting adalah *Eucheuma cottonii*. Keberadaan rumput laut di Provinsi Gorontalo khususnya jenis *Eucheuma cottonii* cukup tersedia karena telah terdapat cluster pengembangan budidaya rumput laut di beberapa wilayah perairan Gorontalo.

Eucheuma cottonii sangat potensial sebagai penghasil karaginan yang sangat penting peranannya yang banyak dimanfaatkan dalam industri makanan, obat-obatan, kosmetik, tekstil, cat, pasta gigi dan industri lainnya. Dalam industri pangan *Eucheuma cottonii* sudah banyak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan dodol, puding, selai, es krim, es buah, cendol, pembuatan mie dan permen jelly .

Seiring dengan perkembangan zaman, diversifikasi produk rumput laut terus dikembangkan untuk meningkatkan daya guna hasil perikanan. Salah satu usaha untuk mengembangkan hasil perikanan tersebut adalah pemanfaatan rumput laut dalam pembuatan permen soba. Permen (gula-gula) merupakan salah satu produk pangan yang banyak diminati oleh masyarakat. Permen sering juga disebut sebagai “*Junk Food*” atau makanan sampah, dimana dilihat dari komposisinya permen bernilai gizi rendah, tetapi tidak semua permen disebut “*Junk Food*”. Hal ini tergantung dari bahan penyusun pembuatan permen itu sendiri.

Seperti halnya permen yang telah dikenal oleh masyarakat Gorontalo yang pembuatannya masih sederhana yaitu gula-gula pahangga (nama lokal) yang lebih dikenal dengan nama dagangnya permen soba. Dari segi bahannya, permen ini hanya dibuat dari gula merah dan santan kelapa, sehingga kemungkinan mempunyai nilai gizi yang berbeda dengan permen pada umumnya. Dewasa ini keberadaan permen ini mulai hilang dengan munculnya permen-permen modern yang lebih menarik bentuk dengan rasa yang lebih bervariasi.

Gula merah yang dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan permen soba merupakan gula merah yang diproduksi oleh masyarakat Gorontalo dan sekitarnya yaitu gula merah yang dibuat dari air aren. Menurut Dyanti (2002), bahwa gula aren dilihat dari segi warna, aroma dan rasa berbeda dengan gula lainnya sebab gula aren terasa lebih manis, lebih jernih dan lebih segar. Selanjutnya Dyanti (2002) menyatakan bahwa gula merah juga mengandung serat, kalsium, protein kasar, vitamin, serta senyawa-senyawa yang berfungsi menghambat penyerapan kolesterol disaluran pencernaan.

Mengingat bahan dasar pembuatan permen soba memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan alami, maka dipandang perlu melakukan pengembangan produk untuk memperbaiki tekstur, penampakan, rasa, aroma dan warna permen soba dengan memanfaatkan hasil perikanan yaitu rumput laut *Eucheuma cottonii*. Semua bahan dapat dengan mudah didapatkan di Gorontalo baik gula merah, santan (kelapa) dan rumput laut *Eucheuma cottonii*.

Berdasarkan uraian di atas, mendorong penulis untuk melakukan pengembangan produk lokal (gula-gula pahangga) atau permen soba menjadi lebih menarik melalui penelitian mengenai pengembangan produk permen soba dengan penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii*.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimanakah formulasi permen soba tanpa rumput laut dan permen soba dengan penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii* ?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan panelis terhadap permen soba dengan penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii* ?
3. Bagaimanakah karakteristik mutu permen soba rumput laut *Eucheuma cottonii* terpilih ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui formulasi permen soba tanpa rumput laut dan permen soba dengan penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii*.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap permen soba dengan penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii*.
3. Mengetahui karakteristik mutu permen soba rumput laut *Eucheuma cottonii* terpilih.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan :

1. Menjadi informasi tentang formulasi permen soba dengan penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii*.
2. Menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha kecil masyarakat yang dapat meningkatkan ekonomi.
3. Diharapkan dapat menjadi pendukung dalam program diversifikasi pangan.