

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Indonesia memiliki kawasan perairan pantai yang luas sehingga potensi untuk memproduksi rumput laut besar. Produksi rumput laut Indonesia tahun 2009 sebesar 2,574 juta ton dan tahun 2010 sebesar 3,082 juta ton dengan produksi tersebut menjadikan Indonesia sebagai negara produsen nomor satu di dunia menggeser dominasi Filipina (Kementrian Kelautan Perikanan, 2011). Rumput laut merupakan salah satu komoditas perikanan yang tergolong pada kelompok tumbuhan (alga) yang memiliki kandungan fikokoloid. Jenis rumput laut yang telah dikembangkan sebagai tanaman budidaya adalah spesies dari genus *Kappahycus* dan *Gracilaria*.

Propinsi Gorontalo memiliki luas daratan 12.215,45 km<sup>2</sup> (1.221.544 Ha) dan perairan laut seluas 20.000 km<sup>2</sup>, dengan garis pantai sepanjang 560 km dan berada di kawasan Teluk Tomini dan Laut Sulawesi, sehingga dapat dijadikan sebagai potensi daerah yang cukup besar karena relatif dekat dengan pasar perikanan dunia (Dinas Perikanan Kelautan Propinsi Gorontalo, 2007). Lokasi budidaya rumput laut tersebar di tiga kabupaten yang ada di Provinsi Gorontalo, namun yang paling dominan adalah di Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara (Harun *dkk* 2012). Produksi rumput laut Gorontalo tahun 1999-2004 telah mengalami peningkatan yaitu dari 3.150 ton menjadi 5.228 ton pada tahun 2009 (KKP, 2011).

Pembudidaya hanya sekedar membudidayakan tanpa melakukan usaha pengolahan rumput laut. Umumnya penjualan rumput laut dilakukan dalam bentuk bahan mentah (produk kering), sehingga nilai tambah dari rumput laut belum dinikmati oleh petani atau nelayan. Selain itu, untuk mengolah rumput laut menjadi produk *karageenan*, *alginate* diperlukan peralatan yang memadai, teknologi proses dan biaya yang tinggi sehingga para petani tidak dapat melakukan pengolahan tersebut (Maskur, 2010).

Santoso dan Nugraha (2008), mengemukakan bahwa rumput laut dapat diandalkan sebagai salah satu produk perikanan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat di pesisir karena teknologi yang digunakan sederhana dan murah sehingga cocok untuk masyarakat pesisir dengan kondisi ekonomi dan pendidikan yang masih rendah. Salah satu upaya peningkatan nilai tambah dari rumput laut adalah pengolahan rumput laut menjadi panganan ringan. Salah satu panganan ringan yang mudah untuk dilakukan adalah stik. Stik merupakan istilah untuk produk olahan kering atau *snack* yang berbentuk batang-batang kecil. Produk stik memiliki cita rasa gurih dan tekstur renyah sehingga sangat disukai oleh semua orang. Selama ini, produk stik yang beredar di pasaran berbahan baku tepung (pati) yang bersumber dari sumber pangan yang mengandung karbohidrat/pati dari darat seperti beras, jagung, umbi (Suarni, 2009).

Rumput laut berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku stik sebab rumput laut mengandung serat sama halnya dengan sumber karbohidrat dari darat. Gorontalo menjadikan rumput laut sebagai komoditi unggulan daerah sehingga pemanfaatan rumput laut baik dalam bentuk segar dan olahannya terus

dikembangkan. Adanya pengolahan stik berbahan rumput laut diharapkan sebagai upaya diversifikasi rumput laut yang ada, sehingga masyarakat mempunyai pilihan akan produk panganan yang disukai karena kandungan gizinya. Serat pangan yang terkandung dalam rumput laut diperlukan untuk membentuk gumpalan kotoran sehingga memudahkan dalam pengeluaran feses dari dalam usus (Wisnu dan Rachmawaty, 2010).

Kajian-kajian yang melaporkan tentang pemanfaatan rumput laut sebagai produk panganan stik, atau tentang formulasi bahan baku stik dari rumput laut yang dapat menghasilkan stik rumput laut yang terbaik dilihat dari karakteristiknya belum banyak dilakukan. Produk stik yang telah beredar di pasaran Gorontalo belum memiliki informasi mengenai karakteristik produk stik rumput laut *K. alvarezii*. Hal ini mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang karakteristik produk stik dari rumput laut *K. alvarezii* yang sebagai panganan ringan fortifikasi yang ditinjau dari karakteristik organoleptik dan kimia.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana karakteristik organoleptik dan kimiawi stik yang ditambahkan rumput laut *K. alvarezii* dengan konsentrasi berbeda.

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik organoleptik dan kimiawi stik rumput laut *K. alvarezii* dengan penambahan konsentrasi rumput laut yang berbeda.

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai bahan informasi dan pengetahuan dalam menghasilkan produk stik yang berkualitas yang baik yang berasal dari rumput laut *K. alvarezii*.

#### **1.4 Hipotesis Penelitian**

1.  $H_1$  adalah penambahan dengan konsentrasi rumput laut *K. alvarezii* berpengaruh pada karakteristik organoleptik dan kimiawi produk stik rumput laut *K.alvarezii*.
2.  $H_0$  adalah penambahan dengan konsentrasi rumput laut *K. alvarezii* tidak berpengaruh pada karakteristik organoleptik dan kimiawi produk stik rumput laut *K.alvarezii*