

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi sebagai penghasil alga laut yang besar yang merupakan salah satu komoditi perikanan yang cukup penting sebagai sumber devisa Negara. Salah satu jenis alga laut yang sudah banyak digunakan dalam industri pangan yaitu jenis *Kappaphycus alvarezii* atau dalam dunia perdagangan lebih dikenal dengan nama *Eucheuma cottonii*.

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

Permen soba alga laut pembuatannya masih sederhana, dari segi bahannya, permen ini hanya dibuat dari gula merah, santan kelapa dan alga laut

Kappaphycus alvarezii, sehingga mempunyai nilai gizi yang berbeda dengan permen pada umumnya. Mengingat bahan dasar pembuatan permen soba alga laut *Kappaphycus alvarezii* memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan alami, namun kandungan gizi yang baik dan alami tidak menjamin bahwa permen soba alga laut memiliki daya tahan yang baik untuk dijadikan bahan konsumsi yang lama untuk disimpan.

Penyimpanan suatu bahan (permen) merupakan salah satu upaya yang dilakukan agar produk dapat dinikmati oleh konsumen sebelum terjadi kerusakan atau penurunan mutu. Dalam proses penyimpanan ada beberapa faktor yang sangat berpengaruh dalam menentukan mutu produk salah satunya yaitu kelembaban sebab pada kelembaban yang tinggi kadar air produk akan meningkat. Meningkatnya kadar air akan membantu pertumbuhan mikroorganisme sehingga mutu produk menurun. Berdasarkan uraian di atas, mendorong penulis untuk melakukan penelitian mengenai analisis kandungan mikroba pada permen soba alga laut *Kappaphycus alvarezii* selama penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu apakah terdapat kandungan mikroba pada permen soba alga laut *Kappaphycus alvarezii* selama penyimpanan.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan mikroba yang terdapat pada permen soba alga laut *Kappaphycus alvarezii* selama penyimpanan.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai informasi tentang kandungan mikroba pada permen soba alga laut *Kappaphycus alvarezii*.