

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara sebagai penghasil rumput laut. 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 (KKP, 2011). Rumput laut merupakan salah satu komoditi perikanan sebagai penghasil devisa negara dan beberapa jenis rumput laut yang sudah dapat dikembangkan sebagai tanaman budidaya yaitu *Eucheuma* dan *Gracilaria*. Beberapa jenis rumput laut dari golongan *Eucheuma* yang mudah dijumpai dipasaran misalnya *Eucheuma cottonii* (*Kappaphycus alvarezii*), *Eucheuma spinosum*, dan *Eucheuma serra*.

Gorontalo merupakan provinsi penghasil rumput laut. Hasil produksi budidaya rumput laut di Provinsi Gorontalo pada Tahun 2011 mencapai 89,19 ribu ton dan Tahun 2012 meningkat hingga mencapai 95,48 ribu ton (BPS, 2012). Hal ini berpotensi untuk mendukung masyarakat dalam memanfaatkan rumput laut untuk menjadi berbagai macam produk makanan dan minuman salah satunya adalah ongol-ongol rumput laut.

Jenis rumput laut yang memiliki nilai potensi ekonomi penting adalah rumput laut penghasil karagenan dan agar-agar. Rumput laut jenis ini didominasi oleh rumput laut dari kelas *Rhodophyceae* (alga merah). Alga laut merah merupakan sumber daya hayati yang terdapat di wilayah pesisir laut dan banyak ditemui di daerah perairan yang berasosiasi dengan terumbu karang. Salah satu

jenis alga merah penghasil karagenan serta telah banyak dibudidayakan yaitu *Kappaphycus alvarezii*.

*Kappaphycus alvarezii* merupakan salah satu jenis rumput laut penghasil karagenan, jenis karagenan yang dihasilkan yaitu *kappa* karagenan. *Kappa* karagenan menghasilkan gel yang kuat, sehingga karagenan dimanfaatkan sebagai bahan penstabil, pengemulsi, pembentukan gel, penetral, serta banyak digunakan pada industri pangan. Contohnya yaitu pada pemanfaatan industri makanan yang menghasilkan produk coklat, bakso, sosis, dll (Mustamin, 2012).

Pengolahan produk *Kappaphycus alvarezii* terus dikembangkan seiring dengan perkembangan zaman untuk meningkatkan daya guna hasil perikanan. Upaya mengembangkan serta meningkatkan pemanfaatan rumput laut dalam makanan/cemilan sehari-hari yaitu dengan cara substitusi rumput laut pada bahan pangan, salah satunya pada ongol-ongol. Ongol-ongol merupakan kue tradisional terbuat dari sagu berwarna kecoklatan dan mempunyai tekstur lunak.

Tepung sagu merupakan salah satu sumber pangan potensial yang dapat dikembangkan. Tepung sagu adalah pati yang diperoleh dari hasil pengolahan empelur pohon sagu (*Metroxylon* sp.). Sagu banyak digunakan untuk bahan pangan yang lebih komersial seperti roti, biskuit, mie, sohun, kerupuk, hunkue, bihun, dan sebagainya. Makanan tradisional yang diproduksi dari sagu dikenal dengan nama papeda, sagu lempeng, sagu tutupala, sagu uha, sinoli, bagea, dan sebagainya (Auliah, 2012). Selain itu tepung sagu memiliki kandungan karbohidrat sebesar 84,70%, protein 0,70% dan mineral 0,40% (Alfons dan Rivaie, 2011). Seiring dengan perkembangan teknologi pengolahan saat ini

memungkinkan adanya diversifikasi produk pangan yang berbasis pada tepung sagu yaitu dengan memanfaatkan sagu menjadi kue ongol-ongol yang bergizi.

Kue ongol-ongol merupakan kue berbahan dasar sagu yang disukai oleh semua kalangan masyarakat baik tua maupun muda, bahan makanan ini dapat dijadikan sebagai makanan sampingan bagi orang tua (lanjut usia), karena kue ini memiliki tekstur yang lunak, sehingga memudahkan para orang tua (lanjut usia) untuk memakannya. Imanuddin (1999) menyatakan bahwa makanan berbahan sagu lebih disukai oleh orang tua. Namun jika ditinjau dari segi gizi, sagu merupakan bahan pangan kaya karbohidrat tapi rendah protein dan mineral. Oleh karena itu untuk meningkatkan gizi kue ongol-ongol perlu ditambahkan atau disubstitusi dengan rumput laut. Rumput laut mempunyai kandungan nutrisi cukup lengkap yang terdiri dari air, protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, abu, enzim, asam nukleat, asam amino, vitamin (A,B,C,D, E dan K) dan makro mineral seperti nitrogen, oksigen, kalsium dan selenium serta mikro mineral seperti zat besi, magnesium dan natrium (Atjo, 2009). Selain itu rumput laut memiliki kandungan karagenan yang cukup tinggi yaitu 61,52%. Karagenan pada rumput laut sangat penting peranannya sebagai penstabil, bahan pengental, pembentuk gel, pengemulsi dan lain sebagainya. Substitusi rumput laut dapat pula memperbaiki karakteristik organoleptik dan kimia kue ongol-ongol.

Berdasarkan uraian tersebut serta penelitian yang melaporkan tentang pemanfaatan rumput laut sebagai produk panganan ongol-ongol belum dilakukan, mendorong penulis mencari formulasi pembuatan ongol-ongol yang disubstitusi dengan rumput laut. Untuk itu, perlu dilakukan penelitian tentang karakteristik produk kue ongol-ongol yang disubstitusi dengan rumput laut *K. alvarezii*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimanakah formula ongol-ongol dengan substitusi rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terpilih ditinjau dari segi organoleptik ?
2. Bagaimanakah karakteristik mutu kimia, fisik ongol-ongol rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terpilih ?

## **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mencari formula ongol-ongol dengan substitusi rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terpilih berdasarkan organoleptik.
2. Mengetahui karakteristik mutu kimia dan fisik formula ongol-ongol dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terpilih.

## **1.4 Manfaat**

Penelitian ini diharapkan :

- 1) Sebagai informasi untuk penulis tentang pembuatan ongol-ongol rumput laut yang bergizi.
- 2) Sebagai bahan pertimbangan bagi pembaca untuk lebih teliti dalam membeli dan mengonsumsi kue ongol-ongol.