

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Gorontalo merupakan salah satu model pengembangan daerah minapolitan yang menitikberatkan pembangunan khususnya di sektor perikanan. Hal ini karena luas perairan laut Gorontalo sebesar 20.000 km<sup>2</sup> dan garis pantai sepanjang 560 km. Salah satu pengembangan minapolitan adalah pengembangan klaster rumput laut (DPK, 2007). Produksi rumput laut Gorontalo tahun 1999-2004 yaitu mencapai 3.150 ton dan mengalami peningkatan pada tahun 2009 menjadi 5.228 ton (KKP, 2011). Salah satu sentra budidaya rumput laut di Propovinsi Gorontalo adalah di Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara.

Rumput laut merupakan salah satu komoditas hasil perikanan yang digolongkan pada golongan tumbuhan atau secara ilmiah disebut dengan *algae*. Rumput laut di Indonesia dikembangkan sebagai tanaman budidaya. Hal ini terlihat pada produksi rumput laut budidaya tahun 2009 sebesar 2,574 juta ton dan tahun 2010 meningkat menjadi 3,082 juta ton. Jenis-jenis rumput laut yang telah berhasil dibudidayakan di indonesia adalah jenis dari genus adalah genus *Eucheuma* dan *Gracilaria* (KKP, 2011).

*Kappaphycus alvarezii* merupakan salah satu jenis rumput laut penghasil karagenan, jenis karagenan yang dihasilkan yaitu *kappa* karagenan. Rumput laut diketahui sebagai sumber serat pangan sebesar 78,94% dan vitamin A (beta karoten), B1, B2, B6, B12, C dan niacin, serta mineral yang penting, seperti kalsium dan zat besi (Astawan, 2004).

Pemanfaatan rumput laut sebagai bahan fortifikasi merupakan suatu alternatif untuk menghasilkan produk makanan yang memiliki nilai gizi. Produk makanan yang dapat memanfaatkan rumput laut sebagai bahan bakunya adalah kue semprong. Dalam pembuatan kue semprong itu sendiri, belum diketahui batas pemakaian rumput laut (kadar) untuk menghasilkan kue semprong dengan karakteristik organoleptik dan kimia yang diharapkan.

Kue semprong merupakan jajanan olahan kering atau *snack* yang berbentuk gulungan. Kue semprong dalam nama lokal Gorontalo dikenal dengan sebutan *curuti*. Kue semprong atau *curuti* memiliki karakteristik rasa yang tidak terlalu manis, gurih, aroma wangi, teksturnya yang renyah, kenampakan permukaan yang halus dengan warna kuning kecoklatan yang menarik. Kue semprong yang dijual di pasaran dibuat dari bahan baku tepung (pati) seperti beras, jagung, umbi (Tarsidi, 1999 dalam Harijono, 2012). Keberadaan kue semprong di Gorontalo saat ini adalah kue semprong yang kurang memiliki nilai gizi lebih sehingga kue semprong ini kurang diminati oleh para konsumen, sehingga konsumen lebih memilih jajanan lain seperti biskuit kaleng.

Kue semprong merupakan *snack* atau cemilan yang diolah secara tradisional dan turun temurun oleh masyarakat. Untuk membuat cemilan yang sehat, maka diperlukan usaha penambahan suatu bahan yang dapat menambah nilai gizi dari produk yang ditambahkan (fortifikasi pangan).

Kandungan gizi dan serat yang tinggi pada rumput laut memungkinkan untuk modifikasi bahan baku pada olahan kue sehingga bisa menambah nilai gizi dari kue semprong. Upaya penganeekaragaman olahan rumput laut yang dijadikan sebagai bahan fortifikasi pada kue semprong diharapkan dapat menjadikan kue

semprong sebagai cemilan yang sehat bagi masyarakat. Dari uraian tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang pengolahan kue semprong yang difortifikasi dengan rumput laut *K. alvarezii*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimanakah pengaruh penambahan rumput laut *K. alvarezii* terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi kue semprong.

## **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan rumput laut terhadap tingkat penerimaan kue semprong.
2. Untuk mengetahui karakteristik kimiawi kue semprong yang difortifikasi rumput laut.

## **1.4 Manfaat**

Penelitian ini diharapkan :

1. Memberikan informasi mengenai karakteristik organoleptik dan kimiawi kue semprong yang ditambahkan *K. alvarezii*.
2. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan *K. alvarezii* menjadi kue semprong.
3. Melestarikan kue tradisional khususnya kue semprong melalui peningkatan produksi kue semprong yang memanfaatkan *K. alvarezii*.