

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki kawasan perairan pantai yang luas sehingga potensi untuk memproduksi rumput laut relatif cukup besar. Produksi rumput laut Indonesia tahun 2009 sebesar 2.574 juta ton dan tahun 2010 sebesar 3.082 juta ton. Menjadikan Indonesia sebagai negara produsen nomor satu di dunia menggeser dominasi Filipina (Kementrian Kelautan Perikanan, 2011).

Rumput laut atau alga laut (*sea weed*) menempati posisi penting dalam produksi perikanan Indonesia. Rumput laut merupakan salah satu komoditas unggulan dalam sektor perikanan karena permintaan yang terus meningkat, baik untuk kebutuhan dalam negeri maupun untuk ekspor. Kebutuhan rumput laut diperkirakan terus meningkat seiring dengan meningkatnya kebutuhan konsumsi langsung maupun industri makanan, farmasi dan kosmetik (Kordi, 2010).

Salah satu jenis rumput laut yang banyak dibudidayakan di Indonesia khususnya Provinsi Gorontalo adalah jenis *Kappaphycus alvarezii* yang dulu dikenal sebagai *Eucheuma cottonii*. Lokasi penanamannya tersebar di tiga Kabupaten yang ada di Provinsi Gorontalo, namun yang paling dominan adalah di Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara. Secara geografis, Provinsi Gorontalo memiliki keunggulan komparatif, dengan luas daratan 12.215,45 Km² (1.221.544 Ha) dan perairan laut seluas 20.000 mil², dengan garis pantai sepanjang 560 Km dan

berada dikawasan Teluk Tomini dan Laut Sulawesi, menjadikannya aset daerah yang cukup besar karena relatif dekat dengan pasar perikanan dunia. Provinsi Gorontalo memiliki potensi pengembangan budidaya laut sebesar 5.000 Ha, dan yang dapat dimanfaatkan untuk budidaya rumput laut \pm 2.850 Ha yang tersebar di Kabupaten Gorontalo, Boalemo dan Pohuwato (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Gorontalo, 2007). Produksi rumput laut Gorontalo tahun 2004 telah mengalami peningkatan yaitu dari 3.150 ton dan menjadi 5.228 ton pada tahun 2009 (KKP, 2011).

Rumput laut *K. alvarezii* dapat dijadikan beraneka ragam olahan produk dan salah satunya adalah dodol. Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer dimasyarakat dan sudah biasa menjadi produk ole - ole tradisional dari wilayah tertentu di Indonesia. Dodol yang umum kita kenal terbuat dari tepung beras ketan, gula, dan santan, sehingga hanya kaya akan karbohidrat yakni 81,2% dan lemak 5,7%. Oleh karena itu perlu dilakukan pembuatan dodol yang memadukan berbagai bahan pangan seperti rumput laut (Manurung, 2012).

Dodol berbahan dasar rumput laut *K. alvarezii* merupakan makanan sehat yang sangat baik bagi pencernaan karena memiliki kandungan *dietary fiber* atau serat makanan yang merupakan komponen dari jaringan tanaman yang tahan terhadap proses hidrolisis oleh enzim dalam lambung dan usus (Winarno, 2002). Serat *dietary fiber* ini bersifat mengenyangkan dan memperlancar proses metabolisme tubuh sehingga sangat baik dikonsumsi penderita obesitas. Selain itu karbohidratnya juga

sukar dicerna sehingga akan merasa kenyang lebih lama tanpa takut kegemukan (Rusman, 2010).

Dodol umumnya bersifat basah, sehingga sangat mudah mengalami pembusukan atau terkontaminasi oleh mikroorganisme. Salah satu cara untuk mempertahankan mutu dodol rumput laut yaitu dengan melakukan pengeringan. Pengeringan merupakan proses penurunan kadar air bahan hingga mencapai kadar air tertentu sehingga dapat memperlambat laju kerusakan produk akibat aktivitas biologi dan kimia (Handoyo, 2011). Pengeringan pada dasarnya merupakan proses perpindahan energi yang digunakan untuk menguapkan air yang berada dalam bahan, sehingga mencapai kadar air tertentu (Pinem, 2004).

Pengeringan dodol umumnya dilakukan dengan cara pengeringan terbuka yaitu dengan pengeringan matahari, sehingga sangat di khawatirkan akan adanya kontaminasi oleh bakteri ataupun kotoran yang diakibatkan oleh lingkungan sekitar. Oleh karena itu, perlu adanya perlakuan pengeringan modern seperti pengeringan oven yang sanitasinya lebih terjaga untuk mendapatkan mutu dodol yang lebih berkualitas.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis mengambil judul “Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Dodol Rumput Laut *K. alvarezii*”.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama pengeringan terhadap mutu dodol rumput laut jenis *K. alvarezii* ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap mutu dodol rumput laut jenis *K. alvarezii*.

1.4 Hipotesis

H₀: Lama pengeringan dengan oven tidak memberikan pengaruh terhadap mutu dodol rumput laut jenis *K. alvarezii*

H₁: Lama pengeringan dengan oven dapat memberikan pengaruh terhadap mutu dodol rumput laut jenis *K. alvarezii*