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 menggesar dominasi Filipina (KKP, 2011 *dalam* Pakaya, 2014).

Gorontalo merupakan Provinsi penghasil rumput laut. Hasil produksi budidaya rumput laut Provinsi Gorontalo pada Tahun 2011 mencapai 89,19 ribu ton dan Tahun 2012 meningkat hingga mencapai 95,48 ribu ton (BPS, 2012 *dalam* Pakaya, 2014). Hal ini berpotensi untuk mendukung masyarakat dalam pemanfaatan rumput laut sebagai bahan fortifikasi untuk menghasilkan produk makanan yang memiliki nilai gizi. Salah satu produk makan dan miuman yang memanfaatkan rumput laut adalah dadar gulung.

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* (rumput merah). Rumput laut merah merupakan sumber daya hayati yang terdapat diwilayah pesisir laut dan banyak ditemui di daerah perairan yang berasosiasi dengan terumbu karang. Salah satu jenis rumput merah penghasil karagenan serta telah banyak dibudidayakan yaitu *Kappaphycus alvarezii*.

Kappaphycus alvarezii merupakan salah satu jenis rumput laut penghasil karagenan, jenis karagenan yanag 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 *dalam* Hasan, 2015).

Menurut Mustamin (2012) 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, dan lain-lain.

Pengolahan produk *K. 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 ditambahkan rumput laut pada bahan pangan, salah satunya pada kue dadar gulung.

Kue dadar gulung merupakan jajanan tradisional yang masih populer karena tergolong bahan pembuatnya mudah didapatkan serta mudah untuk dibuat. Rasanya yang manis dengan kulit dadar gulung yang enak membuat makanan ini populer di kalangan masyarakat. Kue dadar gulung yang dikenal dalam bahasa Gorontalo adalah kue dadara ini sangat menarik dengan warna yang khas yaitu hijau pandan, namun warna kue tersebut dapat disesuaikan dengan selera masingmasing. Bahan isian yang beraneka ragam juga mempercantik tampilan kue hingga menarik konsumen untuk membeli atau menikmatinya. Dadar gulung ini memiliki tekstur yang lembut sehingga mudah rusak bila disentuh oleh karena itu untuk memperbaiki tekstur agar tidak mudah rusak dan untuk meningkatkan gizi kue dadar gulung perlu ditambahkan 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. Karagenan pada rumput laut sangat penting peranannya sebagai penstabil, bahan pengental, pembentuk gel, pengemulsi dan lain sebagainya. Penambahanrumput laut pada kue dadar gulung dapat memperbaiki karakteristik organoleptik dan kimia kue tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut serta penelitian yang melaporkan tentang pemanfaatan rumput laut sebagai produk penganan dadar gulung belum dilakukan, mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang karakteristik produk kue dadar gulung yang ditambahkan dengan rumput laut *K. alvarezii*.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

- 1. Bagaimanakah formula kulit dadar gulung terpilih dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* ditinjau dari segi organoleptik?
- 2. Bagaimanakah karakteristik organoleptik dan kimia kulit dadar gulung terpilih yang ditambahkan rumput laut *K. alvarezii* ?

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk:

- 1. Menghasilkan formula kulit dadar gulung terpilih dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* berdasarkan nilai organoleptik.
- 2. Mengetahui karakteristik organoleptik dan kimia kulit dadar gulung terpilih dengan penambahan rumput laut *K. Alvarezii*.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan:

- 1) Sebagai informasi untuk penulis tentang formula pembuatan kulit dadar gulung rumput laut yang memiliki nilai organoleptik dan kimia lebih baik
- 2) Sebagai informasi untuk masyarakat tentang cara membuat kulit dadar gulung rumput laut.