BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kappaphycus alvarezii merupakan jenis rumput laut yang banyak ditemui di perairan pantai Provinsi Gorontalo. Lokasi penanamannya tersebar di tiga Kabupaten yaitu Boalemo, Pohuwato dan Kabupaten Gorontalo Utara (Harun *dkk*, 2013). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2012), pada tahun 2011 hasil produksi rumput laut mencapai 4,61 juta ton, atau produksi rumput laut sebesar 33,76%. Hal tersebut menunjukkan bahwa daerah Gorontalo merupakan salah satu daerah yang memiliki hasil rumput laut cukup melimpah.

Rumput laut *K. alvarezii* mengandung karaginan yaitu kappa-karaginan. Kappa-karaginan merupakan jenis karaginan yang memiliki karakteristik gel kuat *(rigid)* yang digunakan sebagai bahan pengental, pengemulsi, dan pembentuk gel sehingga dapat dijadikan sebagai bahan baku untuk berbagai keperluan industri seperti industri pangan, farmasi, kosmetik serta industri lainnya yang menggunakan rumput laut sebagai bahan baku atau bahan aditifnya (Anggadiredja *et all.*, 2009). *K. alvarezii* berpotensi untuk dioptimalkan pengembangannya, namun dalam pengembangan budidaya rumput laut juga harus diikuti oleh pengembangan industri pengolahannya. salah satu pemanfaatannya yaitu dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam produk selai tomat sehingga dapat menghasilkan selai tomat yang padat dan tidak lengket serta disukai oleh masyarakat.

Selai merupakan produk makanan yang berbentuk setengah padat dan dibuat dari campuran gula dan buah. Buah yang masih muda tidak dapat digunakan untuk pembuatan selai karena kandungan pektinnya rendah (Sidauruk, 2011). Kriteria kematangan buah yang dapat digunakan untuk membuat selai adalah buah yang masak, tidak ada tanda-tanda busuk mengandung pektin dan asam yang cukup untuk menghasilkan selai yang baik.

Buah tomat mempunyai daya simpan yang tidak bertahan lama, lebih dari 3 hariakan busuk. Oleh karena itu perlu penanganan atau pengawetan buah tomat melalui teknologi pangan dalam bentuk hasil olahan sehingga dapat memperpanjang daya simpan dan meningkatkan nilai ekonomis. MenurutAnggareni (2012) tomat mengandung banyak vitamin C, pektin dan asam sehingga memenuhi syarat untuk dijadikan selai. Kandungan pektin pada buah tomat cukup bervariasi antara 0,17%-0,25%.

Yenrina *dkk*, (2009) menyatakan bahwa selai yang berkualitas baik adalah tidak lengket, tidak cair, maka diperlukan bahan tambahan berupa hidrokoloid yaitu suatu polimer larut dalam air, yang mampu membentuk koloid dan mampu mengentalkan larutan atau mampu membentuk gel dari larutan tersebut. Hidrokoloid tersebut sebagai pengatur tekstur, dimana bahan ini dapat diperoleh dari turunan rumput laut.

Pemilihan buah tomat sebagai bahan pembuatan selai ini karena tomat umumnya sangat digemari oleh masyarakat dan untuk mendapatkan bahan bakunya sangat mudah karena banyak dijual di pasar tradisional Gorontalo, namun selai tomat umumnya memiliki karakteristik kurang kental sehingga perlu

ditambahkan bahan rumput laut yang mengandung karagenan seperti *Kappaphycus alvarezii* sehingga dapat memberikan karakteristik yang kental dan disukai oleh konsumen. Adapun fokus penelitian yang dilakukan adalah pemanfaatan rumput laut *K. alvarezii* pada produk selai tomat.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pemanfaatan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* untuk menghasilkan produk selai tomat dengan karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia terpilih?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pemanfaatan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* untuk menghasilkan produk selai tomat dengan karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia terpilih.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis maupun kalangan wirausaha dalam pengolahan hasil perikanan khususnya pemanfaatan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* untuk menghasilkan produk selai tomat dengan karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia terpilih
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi masyarakat tentang pembuatan selei tomat dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* baik dikalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga sebagai salah satu produk hasil perikanan.