

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman berserat merupakan salah satu minuman yang digemari oleh masyarakat. Selain memperlancar proses pencernaan, minuman ini bisa juga dimanfaatkan sebagai minuman diet. Serat yang terkandung dalam minuman bisa didapatkan dari beberapa bahan alam, diantaranya berasal dari rumput laut merah (*Rhodophyceae*) yaitu jenis *Kappaphycus alvarezii*. Rumput laut *K. alvarezii* merupakan kelompok alga yang mengandung komponen-komponen kimia yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Rumput laut ini diolah baik dalam bentuk kering maupun basah menjadi makanan maupun minuman. Dari beberapa penelitian mengenai produk pangan yang ditambahkan rumput laut menyimpulkan adanya peningkatan serat setelah produk pangan tersebut ditambahkan rumput laut *K. alvarezii*.

Menurut Wibowo dan Fitriyani (2012), bahwa serbuk minuman rumput laut tanpa penambahan gula dan bahan pemanis lainnya mengandung serat kasar lebih tinggi (11,83 %) dibandingkan dengan serbuk minuman rumput laut dengan penambahan gula 25 % (6,19), begitu pula dengan jumlah perbandingan pada perlakuan yang lain, semakin banyak jumlah pemanis yang ditambahkan maka jumlah serat kasarnya akan menurun. Sedangkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Handayani dan Aminah (2011), dalam pembuatan cake rumput laut *K. alvarezii* menunjukkan bahwa penambahan rumput laut pada cake dapat meningkatkan kadar serat produk. Selain itu dari data Astawan, dkk. (2004),

didapatkan total serat pangan pada produk dodol rumput laut lebih tinggi (6,20 %) dari total serat pangan pada dodol kontrol (2,19 %).

Berdasarkan beberapa penelitian mengenai penambahan rumput laut yang telah dilakukan terhadap produk pangan tersebut, paling banyak dalam pembuatan makanan, sementara untuk produk-produk berupa minuman berbahan rumput laut yang meneliti kandungan serat belum banyak dilakukan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengolah rumput laut *K. alvarezii* sebagai bahan dalam pembuatan minuman berserat dalam bentuk *jelly drink* atau minuman jelly.

Minuman jelly rumput laut yang akan diteliti oleh penulis merupakan minuman yang dibuat berdasarkan konsep sarabba. Namun perbedaannya terletak pada penggunaan bahan-bahan sarabba yang lebih lengkap dari pada rumput laut. Minuman tradisional yang berasal dari Indonesia timur ini, biasa dikonsumsi sebagai minuman penghangat tubuh yang terbuat dari bahan-bahan rempah-rempah dan beberapa bahan lainnya seperti jahe, gula merah, telur, santan, merica dan bila ingin menikmati rasa yang lebih manis ditambahkan susu atau madu. Sedangkan minuman jelly rumput laut dibuat menggunakan formulasi jahe, gula merah dan rumput laut *K. alvarezii*.

Jahe berfungsi sebagai rempah, penghangat dan pemberi aroma. Aroma jahe diharapkan dapat menutupi aroma rumput laut. Minuman jelly rumput laut *K. alvarezii* ini dibuat dengan bahan-bahan sederhana bertujuan untuk meningkatkan serat dan disajikan sebagai minuman kesehatan. Penggunaan bahan lengkap seperti santan dan susu sebagaimana minuman sarabba dapat memberikan efek lemak yang berlebih dalam pembuatan minuman jelly sehingga minuman ini lebih

dikemas dengan bahan-bahan sederhana namun tidak mengurangi kelengkapan suplemennya sebagai minuman yang bermanfaat untuk tubuh. Minuman yang bermanfaat tentunya memiliki mutu yang baik dan dapat diterima oleh konsumen. Maka dari itu perlu dilakukan inovasi dan perbaikan dalam hal mutu minuman dengan menganalisis organoleptik. Atas dasar latar belakang tersebut penulis membuat penelitian mengenai rumput laut dengan judul “**Mutu Hedonik, Serat dan Viskositas Minuman Jelly Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii***”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pembuatan formula minuman jelly rumput laut *K. alvarezii* ?
2. Bagaimana hasil analisis pengaruh konsentrasi rumput laut *K. alvarezii* terhadap mutu hedonik, kandungan serat dan viskositas dalam minuman jelly rumput laut *K. alvarezii* ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah mendapatkan formula minuman jelly rumput laut *K. alvarezii* yang dapat diterima secara organoleptik dan menganalisis pengaruh konsentrasi rumput laut *K. alvarezii* terhadap mutu hedonik, kandungan serat dan viskositas dalam minuman.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

- 1) Bagi Peneliti :

Penelitian ini dapat memberikan pengetahuan mengenai pembuatan formula minuman jelly rumput laut *K. alvarezii* dan pengaruh konsentrasi

rumput laut *K. alvarezii* terhadap kandungan serat serta viskositas dalam minuman jelly rumput laut *K. alvarezii*

2) Bagi Masyarakat :

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai pembuatan minuman jelly rumput laut *K. alvarezii* yang baik