

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan merupakan kawasan pesisir dan lautan yang memiliki berbagai sumberdaya hayati yang sangat besar dan beragam. Berbagai sumberdaya hayati tersebut merupakan potensi pembangunan yang sangat penting sebagai sumber-sumber pertumbuhan ekonomi baru (Dahuri, 2003). Indonesia memiliki sumberdaya yang cukup besar, baik yang alami maupun yang dibudidayakan. Salah satu sumberdaya yang memiliki potensi yang cukup besar adalah rumput laut. Potensi rumput laut di Indonesia mempunyai prospek yang cukup cerah karena diperkirakan terdapat 555 spesies rumput laut yang tersebar di perairan Indonesia dengan total luas lahan perairan yang dapat dimanfaatkan sebesar 1,2 juta hektar (Nindyaning, 2007).

Rumput laut coklat *Sargassum* sp. merupakan salah satu sumberdaya hayati golongan ganggang coklat (*Phaeophyta*) terbesar di laut tropis. Rumput laut ini mempunyai kelimpahan dan sebaran yang sangat tinggi, terdapat hampir di seluruh wilayah laut Indonesia (Atmadja dkk, 1996). Potensi rumput laut *Sargassum* sp di Indonesia bisa dikatakan cukup baik, luas efektif perairan untuk pengembanaan budi daya rumput laut *Sargassum* di Indonesia diperkirakan mencapai 222.180 ha (20% dari luas areal potensial). Salah satu jenis produksi makroalga coklat marga *Sargassum* sp. di Indonesia pada tahun 2007 sekitar 8.127.344,4 ton (Anggadireja, *et. al.* 2006).

Sargassum sp. banyak hidup di perairan karang dan belum dimanfaatkan dengan baik oleh nelayan sekitar masih sebagai sampah yang berserakan di pantai sehingga dianggap sebagai pengganggu bagi pelayaran kapal-kapal nelayan. Pengenalan pemanfaatan rumput laut *Sargassum* sp. masih dalam kalangan terbatas, meskipun manfaat pada produk hilir telah dikenal orang (Setiawan, 2004). Secara umum, rumput laut *Sargassum* sp. belum dimanfaatkan. Beberapa penelitian, melaporkan bahwa rumput laut *Sargassum* sp. mempunyai kandungan nutrisi/zat gizi cukup tinggi, seperti protein dan mineral esensial. Rumput laut *Sargassum* sp. memiliki kandungan karbohidrat (gula atau vegetable-gum),

protein, sedikit lemak, dan abu yang sebagian besar merupakan senyawa garam natrium dan kalium. Selain itu, rumput laut juga mengandung vitamin-vitamin, seperti A, B1, B2, B6, B12, dan C; betakaroten; serta mineral, seperti kalium, kalsium, fosfor, natrium, zat besi, dan yodium, memiliki komponen serat yaitu laminaran, alginat, fucan, selulosa (Mursyidin *dkk*, 2002).

Inovasi teknologi perlu dilakukan untuk memberikan nilai tambah pada rumput laut yaitu salah satu adalah dengan pembuatan minuman teh rumput laut. Rumput laut *Sargassum* sp. mengandung senyawa-senyawa aktif seperti steroida, alkaloida, fenol (Rachmat 1999), dan triterpenoid (Winoto, 1993 *dalam* Kusumaningrum *et al.* 2007). Adanya senyawa-senyawa aktif tersebut diduga menjadikan *Sargassum* sebagai minuman sejenis *slimming tea* atau sebagai bahan baku obat pelangsing tubuh.

Menurut Darusman *et al.* (2001), senyawa-senyawa aktif yang terkandung dalam tanaman herbal dipercaya sebagai senyawa yang dapat mengatasi kegemukan yaitu flavonoid dan tanin, yang termasuk ke dalam senyawa fenol. Flavonoid, saponin, dan alkaloid dipercaya sebagai senyawa yang diduga mempunyai peranan antiobesitas dengan mekanisme melalui penghambatan aktivitas enzim lipase pankreas (Shimura *et al.* 1992 *dalam* Ruiz *et al.* 2005), yang menghidrolisis lemak menjadi monogliserida dan asam lemak (Rahardjo *et al.* 2005). Monogliserida ini selanjutnya akan diserap oleh usus halus yang akan disimpan sebagai cadangan lemak dalam jaringan adiposa. Senyawa tanin dapat mengendapkan mukosa protein yang ada di dalam permukaan usus halus sehingga dapat mengurangi penyerapan makanan (Hayati, 2008).

Teh merupakan salah satu minuman yang sangat populer di dunia sebagai sebuah infusi yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman teh dengan air panas (Sembiring, 2009). Novaczek dan Athy (2001), menyatakan bahwa *Sargassum* sp. dapat dibuat sebagai minuman sejenis *slimming tea* yang direkomendasikan bagi seseorang yang memiliki kelebihan berat badan dan ingin mencoba menurunkan berat badannya.

Namun rumput laut *Sargassum* sp. merupakan tanaman laut yang berbau amis sehingga dalam pembuatan teh pada penelitian ini, diformulasikan dengan pandan untuk menghilangkan bau amis tersebut. Menurut Tsalias (2004), daun pandan wangi banyak memiliki manfaat, sebagai rempah-rempah dalam pengolahan makanan, pemberi warna hijau pada masakan dan minuman dan juga sebagai bahan baku pembuatan minyak wangi. Selain itu pandan juga digunakan sebagai obat tradisional untuk mencegah rambut rontok, menghitamkan rambut, menghilangkan ketombe, mengobati lemah saraf (neurastenia), tidak nafsu makan, rematik, sakit disertai gelisah. Daun pandan mempunyai kandungan kimia antara lain alkaloida, saponin, flavonoida, tanin, polifenol, dan zat warna. Pandan wangi merupakan salah satu tanaman yang potensial untuk menghasilkan minyak atsiri (Rohmawati, 2012).

Berdasarkan uraian tersebut mendorong penulis melakukan penelitian dengan judul “***Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Minuman Teh Rumput Laut Sargassum* sp.**”

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat penerimaan panelis terhadap teh rumput laut *Sargassum* sp.
2. Bagaimana karakteristik organoleptik dan kimia teh rumput laut *Sargassum* sp. terpilih.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap teh rumput laut *Sargassum* sp.
2. Mengetahui karakteristik organoleptik dan kimia teh rumput laut *Sargassum* sp. terpilih

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Menambah pengetahuan tentang mengolah rumput laut *Sargassum* sp. menjadi minuman teh.
2. Memberikan informasi dan pengetahuan tentang rumput laut *Sargassum* sp. Menjadi minuman teh rumput laut untuk meningkatkan serat pangan bagi masyarakat.