

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan. Kurang lebih 70 persen wilayah Indonesia terdiri dari laut, yang pantainya kaya akan berbagai jenis sumber hayati, dan lingkungannya potensial. Salah satu kekayaan laut yang dimiliki adalah rumput laut, rumput laut yang tumbuh di sepanjang pesisir pantai di Indonesia. Produksi rumput laut Indonesia sebagian besar di ekspor dalam bentuk kering dan sebagian lagi dikonsumsi untuk keperluan perusahaan agar-agar atau dikonsumsi langsung oleh masyarakat.

Eucheuma cottonii merupakan rumput laut jenis alga merah (*Rhodophyceae*) yang dimanfaatkan sebagai bahan dasar kappa karaginan. Kappa karaginan banyak diproduksi oleh industri pangan yang digunakan untuk meningkatkan kestabilan bahan pangan baik yang berbentuk suspensi ataupun emulsi. Kappa karaginan ada dua macam yaitu karaginan murni dan setengah murni.

Salah satu cara untuk menghasilkan ekstrak rumput laut yaitu dengan menggunakan perlakuan pemanasan *ohmic* dan pemanasan konvensional. Pemanasan *ohmic* pada dasarnya adalah suatu proses dimana bahan pangan (cair, padatan, atau campuran antara keduanya) dipanasi secara simultan dengan mengalirkan arus listrik melaluinya (Salangke, S. 2000), dibandingkan dengan pemanasan konvensional. Proses hasil ekstrak rumput laut dengan pemanasan *ohmic* dapat proses pemanasannya masih lama. Oleh karena itu, pemanasan *ohmic* dapat menjadi teknologi alternatif dalam pengolahan ekstrak rumput laut.

Pengeringan merupakan salah satu serangkaian tahapan dari pembuatan karaginan rumput laut. Pentingnya pengeringan terkait dengan kadar air suatu bahan sebagai faktor yang nantinya berpengaruh terhadap tekstur, cita rasa, nilai gizi bahan pangan, dan aktivitas mikroorganisme. Oleh karena itu, kondisi pengeringan yang sesuai dalam pembuatan karaginan sangat penting dilakukan.

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan sebuah penelitian yang memfokuskan pada laju pengeringan dengan perbandingan penggunaan metode *ohmic* dan konvensional. Untuk mengetahui laju pengeringan dari kedua metode tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh hasil ekstrak rumput laut dari metode pemanasan *ohmic* dan konvensional terhadap laju pengeringan ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh metode pemanasan *ohmic* dan pemanasan konvensional terhadap laju pengeringan ekstrak rumput laut.

1.4 Manfaat

Dapat digunakan sebagai referensi dalam proses pemanasan terhadap laju pengeringan metode pemanasan *ohmic* dan konvensional.