

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia dikenal sebagai negara bahari dimana wilayah lautnya mencakup tiga perempat luas Indonesia atau 5,8 juta km² dengan garis pantai sepanjang 81.000 km, sedangkan luas daratannya hanya mencapai 1,9 juta km². Wilayah laut yang sangat luas tersebut mengandung sumber daya alam perikanan yang sangat berlimpah (Mirzads, 2009). Sumber daya hayati tersebut merupakan potensi pembangunan yang sangat penting sebagai sumber-sumber pertumbuhan ekonomi baru (Syamsuar, 2007).

Salah satu hasil utamanya yaitu rumput laut, produksi rumput laut di Indonesia menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), produksi rumput laut nasional pada tahun 2014 mencapai 10,2 juta ton. Potensi produksi rumput laut cukup melimpah dari tahun ke tahun, namun tingkat konsumsi masyarakat terhadap rumput laut sebagai bahan baku olahan pangan masih sangat terbatas. Oleh karena itu hal tersebut merupakan suatu peluang yang sangat potensial untuk mengembangkan teknologi pangan yang memanfaatkan rumput laut untuk menghasilkan berbagai macam jenis makanan yang banyak digemari masyarakat.

Salah satu jenis makanan yang sangat cukup digemari masyarakat adalah kerupuk. Selama ini kerupuk yang kita makan baik sebagai cemilan ataupun teman menyantap nasi biasanya terbuat dari udang, ikan ataupun tanpa campuran apapun. Oleh sebab itu perlu di coba dengan variasi rasa yang baru, salah satunya yaitu kerupuk yang terbuat dari campuran rumput laut dan tapioka. Oleh karena itu perlu adanya suatu penelitian perbandingan tepung tapioka dan rumput laut yang tepat untuk mendapatkan sifat organoleptik dan sifat fisik yang baik.

Komposisi utama dari rumput laut yang dapat digunakan sebagai bahan pangan adalah karbohidrat berupa manosa, galaktosa, agarosa, yang berbentuk serat, selain itu kandungan gizi rumput laut yang tak kalah penting adalah kandungna gizi rumput laut meliputi karbohidrat 69,3%, Protein 0,3%, lemak 0,2% dan abu 3,4% (Santoso, dkk 2003).

Penggunaan rumput laut untuk bahan pembuatan kerupuk terdapat suatu kendala karena tingginya kandungan karbohidrat yang berupa serat, penambahan bahan selain pati yang suka air dapat menyulitkan pemasakan pati sehingga kematangan adonan pati mempengaruhi hasil akhir dan akibatnya mempengaruhi kerenyahan.

Berdasarkan kendala yang telah diuraikan maka diperlukan bahan yang dapat meningkatkan daya kembang dan meningkatkan kerenyahan produk, di antaranya adalah menambahkan natrium bikarbonat. Natrium bikarbonat sendiri dapat mengikat air membentuk $\text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{H}_2\text{O} + \text{CO}_2$ yang nantinya berperan pada pengembangan dengan menghasilkan gas CO_2 dan uap air karena adanya pemanasan yakni pengeringan dan penggorengan. Gas yang dihasilkan dari hasil pemanasan akan membentuk gelembung dalam tekstur kerupuk (Winarno, 1995).

Penelitian ini dibutuhkan bahan tambahan yang dapat meningkatkan daya kembang dan kerenyahan produk, diantaranya adalah dengan menambahkan natrium bikarbonat, Berdasarkan hal tersebut diharapkan rumput laut dan penambahan natrium bikarbonat menjadi alternatif sebagai bahan campuran pembuatan kerupuk sehingga kerupuk mempunyai sifat fisik dan organoleptik yang baik dan dapat menambah gizi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Apakah penggunaan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai bahan tambahan pembuatan kerupuk dapat berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk ?
2. Berapakah konsentrasari natrium bikarbonat yang paling berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk ?
3. Apakah perbandingan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan natrium bikarbonat mempunyai pengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan jumlah rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi bahan pengembang (natrium bikarbonat) terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk.
3. Mengetahui perbandingan jumlah rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan natrium bikarbonat yang optimal untuk pembuatan kerupuk.

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi tentang penggunaan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) untuk campuran pembuatan kerupuk.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh perbandingan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan Natrium Bikarbonat terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk.
3. Memberikan informasi tentang penambahan konsentrasi bahan pengembang natrium bikarbonat yang berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk.