

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan sumber daya perikanan yang sangat banyak, salah satunya yaitu rumput laut. Data KPP 2022 menunjukkan bahwa pada tahun 2021 produksi rumput laut di Indonesia mencapai 9,12 juta ton yang menjadi komoditas ekspor terbesar kedua setelah udang (Juno, 2023). Jenis rumput laut yang banyak dibudidayakan di Indonesia yaitu jenis *Eucheuma cottonii*. Pada tahun 2014, Indonesia merupakan produsen rumput laut terbesar di dunia untuk jenis *Eucheuma cottonii*. Rumput laut *Eucheuma cottonii* sering dimanfaatkan dalam pembuatan selai, dodol, serta nori.

Nori merupakan salah satu produk olahan dari rumput laut jenis *Porphyra* sp, berbentuk lembaran tipis yang diolah dengan cara dikeringkan. Nori menjadi salah satu makanan diet yang sehat karena mengandung serat dan komponen bioaktif lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Di Indonesia kebutuhan nori meningkat sebesar 80% dikarenakan restoran Cina dan Jepang banyak menyajikan menu siap saji yang menggunakan nori (Sikha, 2021). Akan tetapi nori yang bahan dasarnya dari rumput laut jenis *porphyra* sulit untuk didapatkan di Indonesia sehingga, menyebabkan kegiatan impor meningkat. Untuk memenuhi kebutuhan bahan dasar nori, Indonesia melakukan impor nori dari luar negeri seperti Cina, Korea, Jepang dan Thailand (Zakaria et al., 2017). Ketersediaan *porphyra* yang sulit untuk dibudiyakan di iklim tropis seperti Indonesia maka perlu adanya bahan alternatif yang mudah ditemukan di Indonesia agar dapat mengurangi kebutuhan impor nori dengan memanfaatkan jenis rumput laut yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Rumput laut yang berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan nori adalah rumput laut jenis *Eucheuma cottonii*. Berdasarkan data Organisasi Pangan dan Pertanian PBB (FAO) pada tahun 2019, Indonesia menjadi produsen nomor satu di dunia untuk rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* dan menguasai lebih dari 80% pasokan untuk dunia (Pade, 2022).

Rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* memiliki warna yang kurang hijau serta kandungan serat yang rendah sebesar 4,15%. Oleh karena itu, produk nori olahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) perlu dilakukan adanya kombinasi dengan bahan lain yang untuk menghasilkan warna hijau pada nori dan mengandung serat yang

tinggi. Rumput laut *Eucheuma cottonii* dapat dikombinasikan dengan daun singkong yang bertujuan untuk meningkatkan kepekatan warna hijau pada nori rumput laut (*Eucheuma cottonii*) serta mengandung serat sebesar 18,67% sehingga dapat membentuk lembaran nori yang kompak dan tidak mudah sobek. Nori yang terbuat dari rumput laut *Eucheuma cottonii* mengandung air 13,90%, abu 17,09%, protein 2,62%, serta lemak 0,37%. Karena kandungan protein *Eucheuma cottonii* rendah, maka perlu adanya tambahan sumber protein dari bahan lainnya seperti ikan marlin. Ikan marlin merupakan ikan yang memiliki sumber protein yang sangat baik bagi tubuh. Tiap 100 gram ikan marlin mengandung protein 22%, lemak 1,70%, kadar air 74%, kadar abu 2,30% (Nusaibah et al., 2020). Dengan demikian perlu adanya penelitian terkait pembuatan nori yang berbahan dasar rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun singkong yang diberi bahan tambahan ikan marlin sebagai sumber protein.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, perumusan masalah penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana karakteristik fisik dan kimia nori rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun singkong dengan penambahan ikan marlin?
2. Bagaimana karakteristik organoleptik nori rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun singkong dengan penambahan ikan marlin?

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, batasan masalah penelitian adalah sebagai berikut:

1. Uji Kimia nori rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun singkong dengan penambahan daging ikan marlin meliputi uji kadar air, kadar abu, kadar protein dan uji ketebalan.
2. Uji organoleptik terhadap sampel nori rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun singkong dengan penambahan ikan marlin menggunakan metode uji kesukaan (hedonik).

1.4 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui karakteristik fisik dan kimia nori rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun singkong dengan penambahan ikan marlin.
2. Mengetahui hasil pengujian organoleptik pada nori rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun singkong dengan penambahan ikan marlin.

1.5 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai jual dan daya simpan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) serta daun singkong dan ikan marlin.
2. Memberikan informasi tentang pengolahan pangan, karakteristik fisik dan kimia serta organoleptik pada nori rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun singkong dengan penambahan ikan marlin.
3. Membuat inovasi baru olahan nori berbahan dasar rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun singkong dengan penambahan ikan marlin.