

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) adalah *Algae* yang hidup di perairan dan merupakan produk hasil laut yang dibudidayakan hampir diseluruh perairan di Indonesia. Rumput laut memiliki banyak khasiat dan dapat dikonsumsi dengan berbagai olahan. Hal ini dikarenakan rumput laut mempunyai kandungan nilai nutrisi yang besar, diantaranya sebagai sumber protein, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Di samping itu, rumput laut merupakan salah satu sumber bahan pangan yang kaya akan iodium dan serat pangan. Menurut Winarno (1990), kandungan iodium rumput laut pada ganggang coklat yaitu 0,1 - 0,8 % dan ganggang merah 0,1 - 0,15 %. Rumput laut kaya akan serat, karena rumput laut mengandung karbohidrat berupa mannos, galaktosa, agarosa, dan sebagainya yang tidak mudah dicerna oleh pencernaan manusia.

Indonesia merupakan negara yang sangat luas dan memiliki beraneka ragam sumber daya alam. Potensi perairan Indonesia dalam menghasilkan rumput laut sangat tinggi dan dimata dunia dikenal sebagai bank rumput laut. Produksi rumput laut di Sumatera Barat pada tahun 2013, paling banyak terdapat di daerah Pesisir Selatan yaitu 1,30 ton (Badan Pusat Statistik, 2013). Berbagai macam rumput laut merupakan salah satu produk unggulan alam Indonesia yang belum mendapat sentuhan teknologi secara optimal. Salah satu alternatif pemanfaatan rumput laut guna meningkatkan nilai tambah adalah dengan cara pembuatan tepung rumput laut.

Selama ini proses pengolahan tepung rumput laut dilakukan tanpa perendaman terlebih dahulu. Pengolahan tepung rumput laut tanpa dilakukan perendaman akan menghasilkan mutu tepung yang kurang baik dan tepung yang dihasilkan juga tidak dapat bertahan lama. Untuk meningkatkan mutu tepung rumput laut sebaiknya rumput laut diberikan perlakuan perendaman. Perendaman yang dilakukan bertujuan untuk melanjutkan pembersihan rumput laut dari kotoran-kotoran yang masih melekat, menghilangkan sisa-sisa kotoran dan mengoksidasi sebagian besar pigmen rumput laut, sehingga berwarna keputih-

putihan, bersih, dan lunak. Perendaman rumput laut (*Eucheuma cottonii*) menurut Nasran *et al.* (1991), dikutip dari Asmarita (2000), lama perendaman menggunakan larutan CaO 0,5 % yaitu 5 menit. Larutan (Ca(OCl)₂) 0,25 % dilakukan selama 4 jam - 6 jam (Istini *et al.*, 1986 dikutip dari Asmarita, 2000) dan dengan larutan NaOCI 0,25 % atau NaOCI 1 % selama 30 menit (Kosasih dan Suprijatna, 1967 dikutip dari Asmarita, 2000).

Salah satu usaha untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan melakukan diversifikasi olahan produk pangan seperti tepung rumput laut dengan melakukan proses perendaman rumput laut terhadap mutu tepung rumput laut. Tepung merupakan salah satu bahan baku industri pangan dan hampir semua industri pangan menggunakan tepung. Secara umum, proses pembuatan tepung rumput laut meliputi pembersihan, pencucian, pengecilan ukuran, pengeringan, penepungan, dan pengayakan.

Menurut Winarno (1990), setelah dicuci, rumput laut harus segera dikeringkan sehingga kandungan airnya mencapai 20 %. Hal ini penting untuk mencegah terjadinya proses fermentasi yang menurunkan mutu dan kandungan koloid rumput laut. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan (a) mengkaji karakteristik fisik dan kimia tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*), dan (b) mengetahui pengaruh perendaman aquades, larutan CaO 0,5 %, dan larutan (Ca(OCl)₂) 0,25 % terhadap kualitas tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*).

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat mengetahui sifat fisik dan kimia tepung rumput laut serta meningkatkan nilai tambah dari rumput laut.