

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pengembangan diversifikasi pengolahan pangan daerah dipandang sebagai strategi untuk mendukung ketahanan pangan, khususnya dalam hal mendorong ketersediaan pangan yang berbeda untuk mengatasi tantangan gizi dan memperkuat ekonomi masyarakat (Mulyaningsih dan Astuti, 2022). Perubahan gaya hidup masyarakat dewasa ini memberikan dampak perubahan kebiasaan makan. Adapun trend konsumsi makanan yang diminati saat ini adalah gaya siap saji atau *ready to eat*, makanan siap saji seperti makanan ringan yang paling populer (Harianto, 2022). Produk pangan jika kita tidak cepat tanggap menghadapi era komersialisasi, produk impor akan membanjiri pasar domestik kita, termasuk olahan pangan.

Salah satu jenis rumput laut yang dilindungi masyarakat adalah *Kappaphycus alvarezii*. Dengan menggunakan bahan baku dari rumput laut ini untuk membuat produk olahan seperti makanan ringan, mereka dapat meningkatkan ekonomi pasar di dalam dan di luar negeri. Karena sistem produksinya yang murah dan sederhana, serta pekerjaan pasca panen yang sederhana dan mudah, rumput laut jenis ini banyak dibudidayakan. Pengolahan rumput laut seringkali menjadi makanan kering, banyak digunakan masyarakat dikarenakan rumput laut *kappaphycus alvarezii* mengandung 91,3% total serat dan 19,4 g/g yodium serta karagenan sekitar 68,29% (Astawan, 2004) dan memiliki kandungan kadar abu sekitar 4,62% (Adharini *et al.* 2020). Menurut penelitian (Sihtine *et al.* 2023) *Kappaphycus alvarezii* adalah salah satu ganggang *Rhodophyceae* (alga merah) yang sangat umum di Asia-Pasifik, termasuk Indonesia. Proporsi serat larut air 26,03% dan serat tidak larut air 39,47% dalam rumput laut jenis ini.

Diversifikasi pengolahan rumput laut menjadi *choux pastry* atau lebih dikenal sus kering merupakan suatu proses yang mengoptimalkan penggunaan rumput laut sebagai bahan pangan berserat tinggi sehingga dapat digunakan sebagai produk alternatif yang menarik menjadi *snack* yang sehat dan ekonomis. Sumber serat dan gizi yang tinggi dalam camilan amat diperlukan. Analisis nutrisi bahwa rumput laut mengandung 66,40% serat (Barokah dan Herpandi, 2022) sehingga sehat untuk

dikonsumsi di waktu istirahat dan berkumpul dengan keluarga dengan harga yang terjangkau. berkaitan dengan hal tersebut, inovasi dengan modifikasi metode pembuatan sus kering atau *choux pastry* terhadap rumput laut menjadi perlu untuk dilakukan.

Produk disajikan dalam bentuk kemasan dengan harga menjadikan berbagai kelompok konsumen termasuk mahasiswa, ibu rumah tangga dan pekerja upaya peningkatan daya tarik produk, yang telah dilakukan melalui penambahan label pada kemasan untuk memberikan identitas yang jelas pada produk (Margono, 2018). Pengemasan produk merupakan pedoman konsumen berdasarkan informasi yang terdapat pada kemasan (Widiati, 2020). Melihat banyaknya masyarakat yang menggemari makanan ringan, serta terdapat inovasi pada pengemasan produk juga bisa menjadi alternatif untuk berwirausaha. Untuk itu masih tergolong baru maka perlu adanya analisis kelayakan produk untuk mengetahui layak atau tidaknya dipasarkan sehingga dilakukan uji hedonik.

Choux pastry rumput laut adalah modifikasi, di Indonesia adonan *choux* adalah cemilan berwarna kecoklatan berukuran kecil, renyah, dengan tekstur berongga, dan rasa yang gurih. (Betari, 2016). Untuk menghasilkan formulasi yang terbaik, mempercepat proses pematangan, dan membuat tekstur sus kering renyah, soda kue ditambahkan ke dalam proses pembuatan *choux pastry*. Adonan dibuat dengan menggunakan teknik pemasakan dan pemanggangan dua langkah. (Wulandari dan Elida, 2021). Diketahui bahwa *choux pastry* terbuat dari tepung terigu, margarin, telur dan *baking powder* dan rumput laut.

Berdasarkan uraian diatas, pada penelitian ini rumput laut sebagai olahan dalam pembuatan *choux pastry* dengan penambahan rumput laut 5%, 10%, dan 15%. Tujuan dari diversifikasi olahan rumput laut terhadap *choux pastry* untuk mengetahui hasil pengujian uji hedonik dengan skala parameter uji warna, aroma, rasa dan tekstur, selanjutnya uji karakteristik meliputi rongga, diameter dan berat. Kemudian uji kimiawi yaitu kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat, serat kasar dan *diatery fiber*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Banyaknya potensi rumput laut di kepri, sehingga dilakukan diversifikasi olahan produk *choux pastry* dengan pencampuran rumput laut.
2. Apakah ada pengaruh rumput laut terhadap karakteristik fisik kue *choux pastry*.
3. Bagaimana sifat kimia terhadap kualitas kandungan gizi *choux pastry* dengan adanya olahan rumput laut.
4. Tingginya minat masyarakat dalam mengemil membuat penulis tertarik untuk membuat produk *choux pastry* terhadap olahan rumput laut.

1.2 Tujuan

1. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh hasil terbaik formulasi *choux pastry*
2. Menganalisis tingkat kesukaan panelis terhadap *choux pastry* rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) berdasarkan uji hedonik
3. Menganalisis karakteristik *choux pastry* untuk mengetahui analisis proksimat dan kandungan serat kasar serta *diatery fiber* yang terdapat pada *choux pastry* rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*).
4. Menambah pengetahuan dan wawasan yang lebih luas peneliti untuk pemanfaatan rumput laut serta diversifikasi produk olahan

1.3 Manfaat

1. Menghasilkan produk makanan yang bervariasi dari hasil penambahan rumput laut dalam pembuatan *choux pastry*.
2. Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam membuat inovasi produk makanan dari rumput laut.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan rumput laut sebagai bahan tambahan dalam pembuatan cemilan *choux pastry*
4. Meningkatkan minat mengkonsumsi cemilan dengan bahan tambahan rumput laut untuk semua kalangan baik anak-anak maupun dewasa.

mengakibatkan penurunan tingkat kekerasan dan daya patah produk, sementara volume pengembangan produk meningkat. Penurunan tingkat kekerasan produk terutama terlihat signifikan ketika konsentrasi *baking powder* mencapai 2%-3%

