

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

*Choux paste* atau yang disebut dengan kue sus kering di Indonesia merupakan makanan ringan kering dengan karakteristik yang bervolume pada bagian tengah, warna kecoklatan, dan rasa yang gurih (Arsil dan Asih, 2022). *Choux paste* sangat digemari oleh masyarakat karena umumnya camilan ini tidak disajikan polos, melainkan terdapat isian fla di dalamnya sehingga cukup terkenal di Indonesia. *Choux paste* yang beredar di pasaran hanya sebatas kue sus kering yang kaya akan karbohidrat, sehingga diperlukan diversifikasi produk menjadi produk yang memiliki nilai gizi tambahan seperti protein. Untuk meningkatkan gizi dari *choux paste* ini dapat dilakukan melalui penambahan ikan tamban (*Sardinella lemuru*). Kandungan protein yang tinggi ini dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan protein pada produk *choux paste* seperti yang telah dilakukan oleh Ilahi *et al.* (2024) yang mendapatkan hasil formulasi terbaik dari hasil uji hedonik yaitu dengan penambahan ikan tamban sebanyak 25%. Oleh karena itu, penelitian lanjutan perlu dilakukan mengenai penambahan garam sehat pada pembuatan *choux paste* ikan tamban dengan mengambil formulasi terbaik.

Adapun bahan dasar pembuatan *choux paste* pada umumnya terdiri dari tepung terigu, mentega, telur, air, dan garam. Namun, mengonsumsi garam dapur secara terus menerus dapat menyebabkan masalah pada ginjal (Nurjanah *et al.*, 2018). Oleh karena itu, pada pembuatan *choux paste* ikan tamban kali ini menggunakan garam yang berbahan dasar dari rumput laut sehingga sangat layak digunakan sebagai pengganti garam dapur. Sama dengan studi oleh Ummah *et al.* (2023) yaitu menambahkan garam rumput laut pada produk kamaboko, formulasi terbaik yang dibuat dari garam rumput laut yaitu sebanyak 3% dengan kadar NaCl sebesar 1,48%, kalium 530,81 mg/100 g, dan rasio Na:K 0,98. Aplikasi garam rumput laut ke dalam produk *choux paste* belum pernah dilakukan, sehingga garam ini sangat cocok untuk menggantikan garam dapur. Penelitian ini menggunakan garam rumput laut hijau yang berasal dari penelitian Nurjanah *et al.* (2020). Garam ini memiliki keunggulan terhadap kesehatan manusia dengan

kandungan kalium tinggi yang bersifat merendahkan tekanan darah dengan melemahkan dinding pembuluh darah (Laily *et al.*, 2019).

Rumput laut atau disebut dengan *seaweed* merupakan sumber keragaman hayati laut di Indonesia yang sangat melimpah. Rumput laut pada umumnya terbagi menjadi rumput laut coklat (*phaeophyceae*), rumput laut merah (*rhodophyceae*), dan rumput laut hijau (*chlorophyceae*). Namun, pemanfaatan rumput laut di Indonesia saat ini masih terbatas terutama jenis rumput laut merah dan hijau (Kemenperin, 2018). Sebagai penghasil antioksidan, rumput laut sangat berpotensi untuk diproses menjadi produk yang menguntungkan bagi kesehatan. Rumput laut yang banyak tersebar di seluruh perairan Indonesia salah satunya yaitu rumput laut hijau jenis *Ulva lactuca*. Pemanfaatan rumput laut *Ulva lactuca* ini salah satunya yaitu pembuatan garam laut bagi pasien hipertensi (Nurjanah *et al.*, 2018). Mineral yang terkandung dalam garam rumput laut *Ulva lactuca* memiliki keunggulan yaitu kadar NaCl yang sangat rendah yaitu berkisar 12,16-14,15% jika dibandingkan dengan garam meja, dan tinggi kalium sehingga tidak berbahaya bagi kesehatan (Nurjanah *et al.*, 2018). Garam rumput laut memiliki rasa gurih atau umami (Nurjanah *et al.*, 2022). Dengan dilakukannya penambahan garam rumput laut *Ulva lactuca* pada produk *choux paste* bertujuan untuk memberikan cita rasa pada produk sehingga memiliki rasa yang gurih dan mampu menutupi rasa amis yang berasal dari ikan tamban, serta tidak menimbulkan penyakit hipertensi jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak.

Pengaplikasian garam rumput laut ke dalam produk sudah dilakukan pada berbagai produk yaitu ke dalam produk minuman kaya serat (Nurjanah *et al.*, 2022), kamaboko (Ummah *et al.*, 2023) dan *crackers* prebiotik (Abdullah *et al.*, 2023), namun pada produk pangan lainnya yang dapat dilakukan yaitu pada *choux paste* ikan tamban. Produk *choux paste* ikan tamban yang menggunakan garam rumput laut *Ulva lactuca* ini diharapkan menjadi pangan yang menyehatkan dan dapat dikonsumsi secara terus menerus bagi konsumen. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka diperlukan konsentrasi terbaik garam rumput laut *Ulva lactuca* pada pembuatan *choux paste* ikan tamban (*Sardinella lemuru*).

### 1.1. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, maka didapat rumusan masalah yaitu berapa konsentrasi terbaik penambahan garam rumput *Ulva lactuca* pada pembuatan *choux paste* ikan tamban (*Sardinella lemuru*) dan apakah penambahan garam rumput laut berpengaruh terhadap karakteristik fisik maupun kandungan kimia yang didapat pada produk *choux paste* ikan tamban (*Sardinella lemuru*).

### 1.2. Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu, menentukan konsentrasi terbaik penambahan garam rumput laut pada pembuatan *choux paste* melalui uji hedonik dan mengetahui pengaruh karakteristik fisik dan kandungan kimia dari penambahan garam rumput laut *Ulva lactuca* pada pembuatan *choux paste*.

### 1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1. Menghasilkan pangan yang menyehatkan dengan mengganti garam dapur menjadi garam rumput laut *Ulva lactuca*
2. Meningkatkan ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti tentang pembuatan *choux paste* ikan tamban (*Sardinella lemuru*) dengan penambahan garam rumput laut *Ulva lactuca*
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengganti garam dapur dengan pemanfaatan garam dari rumput laut dalam pembuatan *choux paste* ikan tamban (*Sardinella lemuru*)