

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.

Sebagai negara kepulauan yang mempunyai garis pantai yang panjang, Indonesia memiliki kekayaan sumber daya alam hayati yang sangat besar. Dan, salah satu sumber daya alam hayati pantai yang sampai sejauh ini belum digarap secara maksimal, baik melalui pengembangan budidaya maupun teknologi pasca panennya adalah rumput laut.

Rumput laut yang dihasilkan alam, baik yang dibudidayakan maupun yang tumbuh secara alamiah di pantai, setelah dipanen belum begitu banyak menerima sentuhan teknologi. Sebenarnya dengan potensi yang dimiliki, Indonesia mempunyai peluang yang besar sebagai negara produsen rumput laut untuk lebih meningkatkan pengelolaan rumput laut dalam negeri. Ternyata bila rumput laut diolah dengan baik dengan menggunakan teknologi sederhana, apalagi yang canggih, rumput laut dapat menghasilkan produk-produk industri yang tinggi nilai tambahnya. Tingginya nilai tambah dari rumput laut tidak hanya berdampak positif dari segi pemasaran di dalam negeri, tetapi juga di luar negeri sehingga memiliki potensi sebagai komoditi ekspor non-migas.

Beberapa spesies rumput laut yang ada di Indonesia dan mempunyai nilai ekonomis adalah *Eucheuma sp*, *Gracilaria sp* dan *Gelidium sp*. Rumput laut jenis tersebut banyak

diproduksi dan diekspor dalam bentuk rumput laut kering.

Dalam dekade terakhir ini, perdagangan rumput laut dan produk olahannya cukup meningkat. Hal ini disebabkan karena kebutuhan pasar akan komoditi rumput laut yang bertambah akibat berkembangnya berbagai macam industri. Rumput laut digunakan dalam industri sebagai bahan utama maupun sebagai bahan pembantu. Sebagai bahan utama, produknya berupa tepung agar-agar, kapsul dan karagenan, sedangkan sebagai bahan pembantu, rumput laut ditambahkan dalam pembuatan es krim, industri kosmetik dan industri tekstil (Indriani, 1992).

Sebagai bahan utama, rumput laut juga dapat dijadikan manisan rumput laut sebagai usaha penganekaragaman produk olahan, sebagai usaha pengawetan dan meningkatkan nilai ekonomis rumput laut. Selain itu, rumput laut mengandung vitamin dan garam mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Salah satu usaha agar masyarakat mau mengkonsumsi rumput laut yaitu dengan cara mengolahnya menjadi produk olahan rumput laut, misalnya diolah menjadi manisan rumput laut. Kualitas manisan rumput laut yang diharapkan antara lain: teksturnya renyah, rasa dan baunya dapat diterima oleh konsumen.

Menurut Desrosier (1988), pengolahan manisan dipengaruhi oleh peresapan larutan gula sampai kadar gula di dalam jaringan cukup tinggi, sedangkan menurut Muchtadi

(1988), penyerapan air ke dalam bahan akan mempengaruhi tekstur bahan. Oleh sebab itu perlu diperhatikan konsentrasi larutan gula yang ditambahkan dan waktu perendaman rumput laut yang akan diolah. Jadi permasalahan yang timbul dalam penelitian ini adalah sampai sejauh manakah terjadinya perubahan sifat fisis dan kimiawi pada manisan rumput laut yang selama proses menggunakan kadar gula dan lama perendaman awal yang berbeda.

1.2. Tujuan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman dan konsentrasi gula terhadap sifat fisis dan kimia manisan rumput laut.