

I PENDAHULUAN

1.1 Judul

PENERAPAN KEMASAN *EDIBLE FILM* KARAGINAN PADA MUTU DODOL RUMPUT LAUT

1.2 Latar Belakang

Sebagian besar wilayah Indonesia merupakan perairan yang berpotensi menghasilkan hasil laut yang cukup besar, salah satunya yaitu rumput laut yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Fardhyanti dan Julianur, 2015). Data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KPP) (2011) menyatakan, bahwa pada tahun 2007, produksi rumput laut Indonesia mencapai 1,7 juta ton dan terus meningkat menjadi 2,9 juta ton pada tahun 2009 dan 3,9 juta ton pada tahun 2010. Salah satu bentuk pemanfaatan rumput laut yaitu diolah menjadi dodol rumput laut.

Dodol adalah salah satu jenis makanan tradisional yang mempunyai rasa legit dan digemari oleh masyarakat. Dodol mempunyai sifat-sifat umum yaitu plastis, padat, dan mempunyai kisaran a_w 0,60-0,90 dan kadar air sekitar 10-40% (Haliza, 1992). Penambahan rumput laut pada dodol bertujuan agar tekstur dodol lebih lunak dan kaya akan serat terutama serat larut air (Pasaribu *dkk.*, 2015). Dodol umumnya bersifat semi basah sehingga mudah mengalami pembusukan atau terkontaminasi mikroorganisme. Salah satu cara untuk mempertahankan mutu yaitu dengan pengemasan.

Perkembangan teknologi pangan yang semakin pesat menghasilkan berbagai produk pangan yang baru. Penerapan kemasan yang ekonomis dan praktis merupakan contoh yang harus diterapkan pada saat ini. Salah satu alternatif kemasan yang dapat dibuat untuk tujuan mempertahankan mutu bahan pangan dan bersifat ramah lingkungan adalah bahan kemasan *edible film* (Delya, 2013).

Menurut Gontard *et al.*, (1996), *edible film* merupakan tipe pengemas seperti *film*, lembaran atau lapis tipis sebagai bagian integral dari produk pangan dan dapat dimakan bersama-sama dengan produk yang dikemas. Menurut Fajariyah (2014), Keuntungan dari penggunaan *edible film* adalah biaya murah, dapat mengurangi limbah kemasan, dapat memberikan perlindungan yang unik dengan menjaga aroma dan tampilan dari makanan yang dikemas, mencegah kontaminasi dan mikroorganisme, serta mencegah hilangnya kualitas makanan karena perpindahan massa. Berdasarkan bahan penyusunnya, *edible film* dapat diklasifikasikan menjadi tiga kategori, yaitu hidrokoloid (protein atau karbohidrat), lipid (asam lemak, asigliserol atau lilin) dan komposit (Skurtys *et al.*, 2009).

Hidrokoloid dapat berupa protein atau karbohidrat. Salah satu jenis karbohidrat adalah karaginan. Karaginan merupakan senyawa polisakarida yang dihasilkan dari beberapa jenis alga merah memiliki sifat antibakteri, antiinflamasi, antipiretik, antikoagulan dan aktivitas biologis lainnya. Selain karaginan, yang merupakan senyawa metabolit primer rumput laut, diperkirakan senyawa metabolit sekundernya juga dapat menghasilkan aktivitas antibakteri (Iskandar *et*

al., 2011). Karaginan dari rumput laut *Kappaphycus alvarezii* yang merupakan jenis kappa karaginan, berpotensi untuk dikembangkan sebagai *edible film* karena sifatnya dapat membentuk gel, bersifat stabil, dapat dimakan dan dapat diperbarui serta banyak mengandung serat (Delya, 2013). Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian mengenai penerapan kemasan *edible film* karaginan pada mutu dodol rumput laut.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil dari latar belakang tersebut adalah :
Apakah penerapan kemasan *edible film* karaginan berpengaruh terhadap mutu dodol rumput laut (TPC, kadar air, organoleptik)?

1.4 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah :
Mengetahui penerapan kemasan *edible film* karaginan terhadap mutu dodol rumput laut (TPC, kadar air, organoleptik).

1.5 Manfaat

Berdasarkan tujuan penelitian tersebut, manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi ilmiah mengenai penerapan kemasan *edible film* karaginan pada mutu dodol rumput laut.