

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sarapan menjadi hal penting bagi tubuh guna memenuhi asupan gizi sekitar 15-30% untuk menjalani aktivitas sehari-hari guna mewujudkan hidup sehat, cerdas, dan aktif (Hardinsyah, 2012). Sarapan yang dikonsumsi masyarakat masih terbatas, jika sarapan terlewat maka seseorang akan cenderung untuk mengkonsumsi kudapan dan makanan tinggi kalori yang pada akhirnya akan berakibat pada peningkatan kadar lemak tubuh (Croezen *et al.*, 2009). Perlu adanya pangan alternatif yang cepat dan praktis dalam penyajiannya namun kaya akan gizi. Produk pangan alternatif siap santap yang digemari masyarakat salah satunya adalah *flakes* (Morales *et al.*, 2005).

Flakes merupakan produk pangan yang berbentuk lembaran tipis, bulat, umumnya berwarna kuning kecoklatan, dikonsumsi dengan atau tanpa susu dan mengandung karbohidrat yang cukup tinggi (Tamtarini dan Yuwanti, 2005). *Flakes* dari anggur laut dan ubi jalar ungu merupakan salah satu diversifikasi produk guna mengoptimalkan pemanfaatan keanekaragaman hayati. *Caulerpa racemosa* dapat dikonsumsi sebagai sayuran segar atau lalapan. *C. racemosa* merupakan bahan pangan yang mengandung karbohidrat, tinggi protein dan asam amino, kaya serat larut maupun tidak larut serta rendah lemak (Mukarramah *et al.*, 2017). Rumput laut yang dapat dicerna mengandung *insoluble dietary fiber* yang terdiri dari selulosa dan hemiselulosa (Santoso *et al.*, 2004).

Menurut Burtin (2003) rumput laut mengandung serat 30-40% berat kering. Nilai energi yang diperoleh *C. racemosa* berperan besar dalam karbohidrat dan protein karena nilai total lipid rendah (2,06% berat kering) sehingga alga ini cocok sebagai makanan diet untuk mengurangi obesitas (Kumar *et al.*, 2011). Kandungan karbohidrat pada rumput laut cocok sebagai makanan diet karena umumnya serat yang terdapat pada rumput laut tidak bisa dicerna oleh enzim pencernaan manusia, sehingga hanya memberikan sedikit asupan kalori (Sanchez *et al.*, 2004). Perlu adanya penambahan kandungan gizi produk pangan berbahan dasar anggur laut dengan bahan pangan lokal lain yang dapat mengoptimalkan keberadaannya sebagai sumber protein dan serat.

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki karbohidrat tinggi dibanding umbi lainnya (Wijayanti, 2011). Kandungan gizi pada ubi jalar yaitu karbohidrat kompleks, serat, dan rendah kalori (Ginting *et al.*, 2011). Pati adalah kandungan utama ubi jalar ungu yang terdiri dari 60-70% amilopektin dan 30-40% amilosa serta memiliki serat pangan tinggi, selain itu juga mengandung antioksidan (Nisviaty, 2006). Pemanfaatan ubi jalar menjadi produk dilakukan dengan pengolahan bentuk setengah jadi yaitu tepung ubi jalar ungu.

Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian mengenai karakteristik kimia dan hedonik *flakes* yang dibuat dari anggur laut *C. racemosa* dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai pangan alternatif.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dapat diambil adalah apakah kombinasi anggur laut *Caulerpa racemosa* dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dapat berpengaruh terhadap karakteristik kimia dan hedonik *flakes*?

1.3 Tujuan

Mengetahui pengaruh kombinasi anggur laut *Caulerpa racemosa* dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap karakteristik kimia dan hedonik *flakes*.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi kepada pembaca tentang pemanfaatan anggur laut *Caulerpa racemosa* dan tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai *flakes*.