

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Globalisasi membawa pengaruh terhadap perilaku masyarakat dunia, termasuk di negara Indonesia. Pengaruh tersebut antara lain terjadi pada munculnya berbagai jenis makanan dari berbagai macam negara. Jika pada periode sebelumnya masyarakat Indonesia lebih mengenal pada berbagai jenis makanan lokal, belakangan ini pengenalan masyarakat terhadap makanan asing semakin meningkat. Salah satu jenis menu makanan yang semakin dikenal sekaligus disukai oleh masyarakat Indonesia adalah pasta *fettucine*. Pasta *fettucine* adalah salah satu jenis pasta yang berasal dari negara Italia yang terbuat dari bahan baku tepung terigu dengan campuran air, dan telur (Zainuddin, 2016). Selain munculnya berbagai jenis macam makanan, pengaruh globalisasi membawa pengaruh terhadap perilaku makan di Indonesia.

Indonesia memiliki berbagai masalah dalam sektor gizi masyarakat, salah satunya adalah gizi berlebih. Permasalahan gizi yang terjadi saat ini diakibatkan oleh perilaku makan yang tidak seimbang di mana banyak orang tidak memperhatikan keragaman konsumsi makanan berupa tingginya kalori yang masuk ke dalam tubuh yang tidak sebanding dengan aktifitas fisik tubuh (Safitri dkk, 2016). Perilaku makan seperti ini dapat mengakibatkan *overweight* atau obesitas. Obesitas merupakan suatu keadaan di mana terjadi penumpukan lemak berlebih di dalam tubuh (Sofa, 2018). Sementara itu, Indonesia memiliki laut yang sangat luas dan memiliki beraneka ragam sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan untuk

mengatasi *overweight*, salah satunya adalah penggunaan rumput laut dalam bahan pangan. Produksi rumput laut di Indonesia mencapai 10.320.226 ton pada tahun 2018 (KKP,2020). Penggunaan rumput laut semakin meningkat tidak hanya sebatas untuk industri makanan saja tetapi sudah meluas sebagai bahan baku produk kecantikan, obat-obatan, dan bahan baku untuk kegiatan industri lainnya. Jenis rumput laut yang banyak dimanfaatkan dalam pangan salah satunya adalah *Kappaphycus alvarezii*. *Kappaphycus alvarezii* banyak dimanfaatkan karena selain memiliki fungsi sebagai penstabil dan pengikat air, juga memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan seperti tinggi serat, protein, dan mineral (Lestari dkk, 2018).

Pemanfaatan rumput laut dapat dimaksimalkan dengan cara diversifikasi produk olahan untuk meningkatkan daya guna, nilai gizi, dan nilai ekonomis (Lubis dkk., 2013). Salah satu diversifikasi rumput laut yaitu menjadikan tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii* dalam pembuatan pasta *fettucine*. Pasta *fettuccine* yang diproduksi dipasaran sebagian besar berbahan baku utama tepung terigu. Tepung terigu kaya akan kandungan karbohidrat dan rendah kandungan serat (Pradipta dan Putri, 2015). Banyaknya mengonsumsi karbohidrat dan minimnya konsumsi serat di dalam tubuh dapat menyebabkan obesitas atau *overweight* (Oktaviani dkk, 2012). Menurut Hartono (2006), karbohidrat yang tidak terpakai karena asupannya melebihi pengeluaran energi akan diubah menjadi simpanan karbohidrat yang dinamakan glikogen. Jika simpanan glikogen dalam hati dan otot sudah penuh, karbohidrat yang berlebih dapat juga dirubah menjadi lemak tubuh. Oleh sebab itu,

salah satu upaya untuk mengatasi hal tersebut yaitu dengan mengonsumsi makanan yang kaya akan serat.

Serat adalah bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resisten terhadap proses pencernaan (Santoso, 2011). Serat yang terkandung dalam rumput laut merupakan senyawa penting yang bermanfaat dalam mencegah obesitas karena serat memiliki sifat mengenyangkan sehingga tidak cepat timbul lapar. Asupan tinggi serat tidak akan menyumbang kalori lebih sehingga dapat membantu dalam mengontrol berat badan (Setyawati dan Rimawati, 2016). Oleh sebab itu, penelitian ini akan membuat inovasi produk kaya akan serat berupa *fettucine* berbahan dasar tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii* yang merupakan alternatif makanan diet.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Apakah penggunaan tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii* berpengaruh terhadap kualitas produk pasta *fettucine*?
2. Berapakah konsentrasi penggunaan tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terbaik terhadap kualitas produk pasta *fettucine*?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terhadap kualitas produk pasta *fettucine*.

2. Mengetahui penggunaan konsentrasi tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terbaik terhadap kualitas produk pasta *fettucine*.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, manfaat penelitian ini adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan menambah wawasan di bidang industri perikanan, khususnya informasi mengenai penggunaan tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii* sebagai inovasi pembuatan produk pasta *fettucine* tinggi serat.