

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumput Laut merupakan salah satu komoditas unggulan yang berpotensi sebagai makanan fungsional. Rumput laut kaya akan serat, vitamin dan mineral serta merupakan sumber antioksidan alami yang mudah didapat dan tersedia dalam jumlah cukup melimpah. Salah satu jenis rumput laut yang potensial adalah Anggur laut (*Caulerpa* spp.). *Caulerpa racemosa* merupakan salah satu jenis anggur laut dari kelompok alga hijau yang hidup menyebar di beberapa perairan Indonesia (Chew *et al.*, 2008).

Pisang mengandung gizi cukup tinggi, kolesterol rendah serta vitamin B6 dan vitamin C tinggi. Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dimana pisang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Selain rasanya lezat, bergizi tinggi dan harganya relatif murah, pisang juga merupakan salah satu tanaman yang mempunyai prospek cerah karena di seluruh dunia hampir setiap orang gemar mengkonsumsi buah pisang (Komaryati dan Adi, 2012). Pisang merupakan produk hortikultura yang cepat mengalami penurunan mutu akibat proses fisiologis buah. Peningkatan umur simpan dan daya guna buah pisang memerlukan diversifikasi pengolahan. Salah satu produk antara dari olahan buah

pisang adalah tepung. Menurut Kurniawan (2009), memperpanjang umur simpan, memberikan kemudahan penyimpanan dan pengangkutan bahan. Selain itu, tepung pisang juga dapat digunakan sebagai substitusi tepung pada berbagai produk olahan (Nurhayati & Andayani, 2014).

Biskuit merupakan makanan ringan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Berdasarkan data Badan Standarisasi Nasional (2018), jumlah konsumsi biskuit perkapita Indonesia adalah 24,22 ons/0,1 kg dengan jumlah konsumen diperkirakan sekitar 5%-8% dari seluruh penduduk Indonesia. Nilai yang cenderung meningkat setiap waktu dengan nominal mencapai Rp 18-20 triliun. Menurut Badan Pusat Statistik (2018) jumlah penduduk Indonesia mencapai 237 juta penduduk pada tahun 2010. Sehingga produk biskuit memiliki peluang pasar yang besar untuk dikembangkan di Indonesia.

Berdasarkan latar belakang tersebut diatas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung rumput laut dan tepung pisang terhadap sifat fisik dan tingkat penerimaan konsumen biskuit dan menentukan formulasi terbaik dengan tingkat penerimaan konsumen yang sesuai.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut :

1. Apakah penambahan tepung rumput laut (*Caulerpa racemosa*) dan tepung pisang (*Musa sp.*) berpengaruh terhadap sifat fisik pada produksi biskuit?
2. Bagaimana formulasi terbaik dalam pembuatan biskuit dengan penambahan tepung rumput laut (*Caulerpa racemosa*) dan tepung pisang (*Musa sp.*)?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Caulerpa racemosa*) dan tepung pisang (*Musa sp.*) pada biskuit terhadap sifat fisik.
2. Mengetahui formulasi terbaik dalam pembuatan biskuit dengan penambahan tepung rumput laut (*Caulerpa racemosa*) dan tepung pisang (*Musa sp.*).

1.4 Manfaat

Memberikan informasi dan pengetahuan mengenai pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Caulerpa racemosa*) dan tepung pisang (*Musa sp.*) tentang sifat fisik biskuit dan memberikan informasi kepada pembaca mengenai pengembangan produk biskuit dengan formulasi terbaik.