1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada umumnya, rumput laut (alga) dikelompokkan menjadi empat kelas, yaitu alga hijau (*Chlorophyceae*), alga hijau biru (*Cyanophyceae*), alga coklat (*Phaeophyceae*), dan alga merah (*Rhodophyceae*) (Winarno 1996). Beberapa jenis rumput laut yang bernilai ekonomi tinggi adalah dari golongan *Rhodophyceae* (ganggang merah) dan *Phaeophyceaea* (ganggang coklat). *Rhodophyceae* merupakan rumput laut penghasil agar-agar dan karaginan, sedangkan *Phaeophyceaea* merupakan rumput laut coklat yang belum dioptimalkan pemanfaatannya (Permana, 2008).

Selain di bidang industri, pemanfaatan rumput laut coklat untuk pengobatan sudah dikenal sejak lama. Di Vietnam bagian selatan hingga tengah seperti Khanh Hoa, Quang Nam, Quang Ngai, Binh Dinh, dan lain-lain orang telah memanfaatkan *Sargassum* dan *Porphyra* sebagai minuman teh yang berkhasiat medis. Pemanfaatan teh *Sargassum* oleh masyarakat Vietnam ini telah dilakukan sejak lama (Susanto, 2009). Ditambahkan oleh Nursanto (2004), minuman rumput laut mempunyai prospek untuk dikembangkan, selain mudah dalam pengolahannya, rumput laut juga bermanfaat karena mengandung zat gizi yang baik untuk kesehatan, antara lain mengandung karbohidrat, protein, mineral, vitamin, dan sedikit mengandung lemak. Selain itu kandungan klorofil sebagai antioksidan dapat membantu membersihkan tubuh dari reaksi redikal bebas yang sangat berbahaya bagi tubuh.Lain halnya di Indonesia, air rebusan rumput laut atau rumput laut yang digerus digunakan sebagai obat luar yaitu obat antiseptik dan pemeliharaan kulit. Ditambahkan oleh Putri (2011), rumput laut

coklat dapat digunakan sebagai minuman yang berkhasiat sebagai pelangsing tubuh.

Menurut penelitian sebelumnya, yang dilakukan oleh (Kustina, 2006), teh rumput laut yang hanya direndam menggunakan air tawar saja cita rasa dan aroma yang ditimbulkannya kurang enak karena pengaruh bau rumput laut tersebut masih ada, sehingga hasil uji organoleptik teh rumput laut (S*argassum sp)* pada umumnya para panelis mengatakan tidak menyukai aroma dan rasa yang ditimbulkan oleh produk ini. Hal ini karena bau yang tidak sedap (seperti bau amis) dan rasa yang tawar karena tingginya kandungan iodium pada produk teh rumput laut ini.

Salah satu cara yang biasa dilakukan masyarakat untuk mengurangi bau amis ikan adalah dengan cara perendaman dengan larutan kapur $Ca(OH)_2$. Penggunaan larutan kapur akan memberikan warna, aroma, dan cita rasa yang khas sehingga dapat menghilangkan aroma dan cita rasa amis (Riyadi, 2007). Menurut Soleh (2011), $Ca(OH)_2$ merupakan senyawa alkali anorganik kristal tak berwarna atau bubuk putih yang bersifat basa. Melalui proses perendaman dengan larutan kapur $Ca(OH)_2$, rumput laut dapat memiliki kenampakan (warna) putih, tidak berbau amis dan tekstur yang padat sehingga rumput laut yang dihasilkan siap diolah menjadi produk lanjutan dan mempunyai nilai tambah *(value added product)*. Dengan perendaman dalam larutan kapur $Ca(OH)_2$ diharapkan dapat memperbaiki kualitas minuman teh rumput laut tersebut.

Selama pengolahan teh rumput laut menjadi produk minuman terdapat beberapa jenis cemaran mikroba yang menyebabkan perubahan terhadap kualitas produk, antara lain mikroba pembusuk dan mikroba patogen. Menurut Saptiani (2011), mikroba pembusuk adalah mikroba yang dapat menguraikan bahan sehingga menjadi busuk, sedangkan mikroba patogen adalah mikroba

yang dapat menimbulkan penyakit pada manusia seperti tifus, tbc, disentri, kolera, dan sebagainya.

1.2 Rumusan Masalah

Teh di Indonesia merupakan minuman yang telah sangat dikenal. Biasanya teh yang digunakan adalah teh yang berasal dari olahan pucuk teh yang mengalami fermentasi dan berbagai olahan tertentu, penelitian ini merupakan salah satu alternatif untuk mendapatkan minuman yang bermanfaat bagi kesehatan. Teh yang terbuat dari rumput laut ini masih sangat jarang dibandingkan dengan teh yang terbuat dari pucuk daun teh yang difermentasi (Kustina, 2006).

Dalam proses pembuatan teh rumput laut, bau amis yang masih menyengat merupakan salah satu faktor penting yang harus diperhatikan. Produk dengan bau yang kurang disukai akan mempengaruhi selera makan konsumen. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi bau amis adalah dengan cara merendam dengan larutan kapur $Ca(OH)_2$. Untuk menghasilkan teh alga coklat dengan kualitas yang baik dan bebas dari bau amis maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh ph perendam kapur $Ca(OH)_2$ terhadap kualitas teh alga coklat.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu :

- Untuk memperoleh pH perendam $Ca(OH)_2$ yang menghasilkan teh alga coklat dengan kualitas terbaik.

repository.ub.ac.id
UNIVERSITAS BRAWIJAYA

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat :

- Sebagai informasi kepada masyarakat, lembaga dan institusi lain mengenai proses pembuatan teh alga Coklat (*Sargassum filipendula*)
- Secara umum, digunakan untuk menambah nilai guna rumput laut jenis alga coklat bagi masyarakat.

1.5 Hipotesis

Hipotesis yang mendasari penelitian ini adalah :

- Diduga pemberian pH perendam $Ca(OH)_2$ berpengaruh terhadap kualitas teh alga coklat (*Sargassum filipendula*).

1.6 Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, dan Laboratorium Sentral Ilmu Hayati Universitas Brawijaya Malang Universitas Brawijaya Malang pada bulan Mei-Juli 2012.

repository.ub.ac.id
UNIVERSITAS BRAWIJAYA