

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk sereal merupakan makanan alternatif siap saji yang dapat di buat dari biji gandum, beras, oat, atau adonan tepung maizena. Kelebihan dari produk ini adalah dapat digunakan untuk sarapan atau camilan. Selain itu bahan bakunya tidak hanya sereal tetapi juga kacang-kacangan sehingga kaya akan zat gizi (Sumarna, 2008).

Produk *flakes* dipilih mengingat *flakes* merupakan sereal siap saji yang dapat memberikan kemudahan dalam memenuhi kebutuhan kalori dalam waktu yang relatif singkat serta tanpa perlu memasak, hanya perlu menambahkan susu sebagai campurannya. Konsumen terbesar produk *flakes* rata-rata di pasaran adalah anak-anak yang kebanyakan membutuhkan asupan zat gizi lengkap tidak hanya karbohidrat, tetapi juga protein, lemak, energi, vitamin, mineral, air dan serat (Hindom, et al., 2015). Dan menurut Dewanti *et al.*, (2015), bahan-bahan utama yang sering digunakan dalam pembuatan sarapan sereal adalah jagung, gandum, oat, beras, dan barley.

Bekatul bisa menjadi salah satu bahan utama dari pembuatan sereal, karena berasal dari sisa dari penumbukkan atau penggilingan padi. Menurut Wirawati dan Nirmagustina (2009), aplikasi tepung bekatul pada produk sereal untuk sarapan dalam bentuk flakes (lembaran dengan ukuran kecil) dapat dijadikan produk alternatif yang dapat dikombinasikan dengan salah satu bahan baku lokal seperti tepung ubi jalar yang juga berpotensi sebagai sumber karbohidrat alternatif.

Rumput laut merupakan salah satu produk unggulan kelautan yang memiliki nilai ekonomis yang dapat mengerakkan sektor ekonomi mulai dari tingkat petani, produsen, pengolah hingga pengguna. Rumput laut *Eucheuma spinosum* merupakan salah satu hasil budidaya dengan menggunakan teknologi

dan peralatan yang sederhana yang dapat diolah menjadi manisan rumput laut, sirup, selai, jeli jus. Diversifikasi olahan rumput laut tersebut dapat meningkatkan nilai tambah rumput laut yang selama ini hanya dimanfaatkan untuk sayuran dan rumput laut kering (Murdinah, 2011).

Eucheuma spinosum adalah salah satu jenis rumput laut dari kelas *Rhodophyceae* (ganggang merah). Ciri fisik *Eucheuma spinosum* mempunyai bentuk thallus bulat tegak, dengan ukuran panjang 5-30 cm, transparan, warna coklat kekuningan sampai merah kekuningan. Permukaan thallus tertutup oleh tonjolan yang berbentuk seperti duri-duri runcing yang tidak beraturan, duri tersebut ada yang memanjang seolah berbentuk seperti cabang. Tanaman tegak karena percabangannya yang rimbun dapat membentuk rumpun. Percabangan thallus tumbuh pada bagian yang tua ataupun muda tidak beraturan (Ulfah, 2009).

Selama ini belum banyak dilakukan penelitian mengenai pengembangan pembuatan sereal dengan penambahan tepung rumput laut untuk meningkatkan nilai gizi *flakes* sereal.

Pada penelitian ini rumput laut dan bekatul yang digunakan akan dibuat tepung terlebih dahulu. Hal ini dikarenakan bekatul yang diperoleh dipasaran masih berbentuk kasar dan rumput laut yang digunakan masih dalam bentuk utuh. Sehingga jika digunakan secara langsung dapat menurunkan tingkat kesukaan pada produk.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa konsentrasi terbaik penambahan tepung rumput laut dan mengetahui sifat kimia, organoleptik, fisik dan produk *flakes* sereal yang paling disukai masyarakat.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

- a) Apa pengaruh penambahan tepung rumput laut *E.spinosum* terhadap sifat kimia, sifat organoleptik dan sifat fisik pada *flakes* sereal ?
- b) Berapa konsentrasi penambahan tepung rumput laut *E.spinosum* yang optimal menghasilkan *flakes* sereal dengan kualitas paling disukai masyarakat ?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui sifat kimia, sifat organoleptik, dan sifat fisik pada *flakes* sereal dengan penambahan tepung rumput laut *E.spinosum*.
2. Memperoleh konsentrasi optimal penambahan tepung rumput laut *E.spinosum* dengan kualitas yang paling disukai masyarakat.

1.4. Kegunaan

Kegunaan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tambahan mengenai pengembangan pembuatan *flakes* sereal dengan penambahan tepung rumput laut *E.spinosum* sehingga dapat dimanfaatkan.

1.5. Hipotesis

Hipotesis yang dapat ditarik dari permasalahan adalah:

- a) Diduga penambahan tepung rumput laut *E.spinosum* berpengaruh terhadap sifat kimia, organoleptik, dan sifat fisik *flakes* sereal.
- b) Diduga penambahan tepung rumput laut *E.spinosum* tidak berpengaruh terhadap sifat kimia, sifat fisik dan organoleptik.

1.6. Waktu/Jadwal Pelaksanaan, Tempat

Waktu / jadwal pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan pada bulan April - Juni 2015 di Laboratorium Nutrisi, Biokimia Ikan dan Penanganan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang.

