

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Nori merupakan salah satu makanan tradisional Jepang yang terbuat dari alga laut (phorphyra), berupa lembaran tipis ukuran 0,2 mm yang tersusun dari 10-20 lapisan, dipotong halus dengan ukuran seragam, dan dikeringkan taplon atau oven. Akan tetapi cukup populer dimasyarakat karna memiliki terktur yang unik dan disukai oleh anak-anak (Levine & Sahoo, 2020).

Produk nori pangan dari rumput laut berbentuk lembaran yang dikonsumsi bentuk kering halus yang berwarna hitam cerah dan berkilau dan maupun camilan sebagai bahan penyalut pada produk sushi. Produk nori yang beredar di Indonesia sebagian besar masih merupakan produk impor dari perusahaan asing. Kebanyakan nori yang masih di impor menyebabkan perlunya inovasi dalam pembuatan nori dari bahan baku yang berbeda. Inovasi ini dibuat dengan mencermati kemiripan karakteristik fisik antara nori impor dengan nori terutama dari segi bentuk yang berupa lembaran (Syarifah, 2021).

Nori berupa makanan yang dikomsumsi setelah dikeraskan dan dipanggang berbahan baku rumput laut yang dapat di tambahkan bumbu(Giogry, 2020). Nori merupakan makanan berbahan dasar kadar protein tergolong rendah sehingga itu perlu ada penambahan sebagai makan protein lain. Sulawesi tenggara pada tahun 2020 terdapat sebanyak 4721,99 ton Rumput laut(BPS,2020). Di kota Kendari produksi Rumput Laut pada tahun 2013 sebanyak 91,52 ton (BPS, 2019). Di kabupaten Konawe Selatan produksi rumput laut pada tahun 2020 sebanyak 33,550 ton (BPS, 2020) pada tahun 2018 produksi rumput laut di kabupaten selatan sebanyak 48,500 ton.

Ikan merupakan salah satu bahan pangan hewani yang memiliki kandungan asam amino esensial yang lengkap, kandungan asam lemak tidak jenuh yang tinggi, kandungan vitamin dan mineral yang cukup serta daya cernanya yang tinggi.(BPS, 2020), Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu jenis ikan yang paling banyak ditangkap oleh nelayan. Menurut Radjawane dkk. (2021), Ikan Cakalang adalah jenis ikan laut yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat dan memiliki kandungan protein tinggi yang baik untuk tubuh manusia.Sulawesi Tenggara pada tahun 2020 terdapat sebanyak 662,42 ton ikan cakalang/ cakalang fish (BPS, 2021) salah satu faktor penentuan daya saing ikan cakalang kota kendari adalah jumlah produksinya menunjukkan peningkatan seperti ditunjukkan data produksi. Pada tahun 2020 terdapat sebanyak 8,130 ton produksi ikan cakalang di Kota Kendari (BPS 2021)

Berdasarkan hasil penelitian Indana Zulfa m, Zaini (2019), menunjukkan bahwa, rasio ikan dan rumput laut *Eucheuma spinosum* memberikan hasil yang berbeda nyata terhadap kadar air,abu,protein,nilai L. organoleptik warna, aroma, rasa,tektur (skoring) dan warna, aroma (hedonik).perlakuan rasio ikan dan rumput laut 1,5% : 13,5 % merupakan perlakuan terbaik kerana menghasilkan nori dengan karakteristik mutu sebagai berikut : kadar air 13,02% kadar protein 47,62%,warna nori agak coklat gelep, aroma amis, rasa gurih dan tekstur agak sangat renyah.

Hasil penelitian Elsit Rambu Kahi dkk (2021), menyatakan bahwa pembuatan rumput laut tanpa penambahan ikan cakalang lebih disukai oleh panelis di bandingkan dengan perlakuan penambahan Ikan Cakalang.Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang daya terima nori rumput laut merah (*Eucheuma*

cottonii) dengan penambahan Ikan Cakalang (*katsuwonus pelamis*) pada beberapa konsentrasi yang berbeda.

B. Rumus Masalah

Bagaimana daya terima nori dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) pada beberapa konsentrasi yang berbeda?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya terima nori dari rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) dengan penambahan ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) pada beberapa konsentrasi yang berbeda?

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui daya terima dari aspek warna nori dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) pada beberapa konsentrasi yang berbeda.
- b. Untuk mengetahui daya terima dari aspek aroma nori dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) pada beberapa konsentrasi yang berbeda.
- c. Untuk mengetahui daya terima dari aspek tekstur nori dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) pada beberapa konsentrasi yang berbeda.

- d. Untuk mengetahui daya terima dari aspek Rasa pada nori dari rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) dengan penambahan ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Pada beberapa konsentrsi yang berbeda .

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademik

- a. Penelitian ini sebagai bentuk aplikasi ilmu yang diperoleh dibangku kuliah.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi contoh ilmiah bagi penelitian lain

2. Manfaat Bagi Industri Makanan

Memberikan infomasi bagaimana nori dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) pada konsentrasi yang berbeda menjadi produk yang berkualitas baik dari segi cita rasa maupun kandungan zat gizi.

3. Manfaat Informasi Kepada Masyarakat

Memberikan infomasi bagaimana nori dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) pada konsentrasi yang berbeda.kaya protein dan serat kepada masyarakat.

E. Keaslian penelitian

Tabel 1
Keaslian penelitian

NO	Peneliti	Desaian penelitian	Hasil	Perbedaan
	1	2	3	4
1.	Indana zulfat(2018)	Fortifikasi Daya terima nori dari rumput laut (<i>eucheuma pelamis</i>) dan ikan cakalang katsuwonus pelamis) pada beberapa konsentarsi yang berbeda.	Nori merupakan makanan berbahan dasar kadar protein tergolong rendah sehingga itu perlu ada penambahan sebagai makan protein lain.	Menggunakan bahan baku yang berbeda yaitu ikan cakalang
2	Elsita Rambu Kahi dkk (2021),	Karakteristik fisiokimia pemanfaat rumput laut sebagai alternatif pangan yang bahan berbeda.	menyatakan bahwa pembuatan rumput laut tanpa penambahan ikan cakalang lebih disukai oleh panelis di bandingkan dengan perlakuan penambahan Ikan Cakalang. Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang daya terima nori rumput laut (<i>Eucheuma cottoni</i>)	Menggunakan bahan baku yang berbeda yaitu ikan cakalang dan rumput laut
3	Giogry, (2020)	Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental	Sama-sama menggunakan bahan yang sama yaitu rumput laut pada pembuatan <i>nori</i> analog	Menggunakan bahan baku yang berbeda

