

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SELAI RUMPUT LAUT
(*Kappaphycus alvarezii*)**

Djuhria Wonggo

**Staf Pengajar pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan,
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. UNSRAT. Manado 95115.**

ABSTRACT

**wonggo, D., 2010. Consumer Acceptance Of Seaweed Butter.
Jurnal Perikanan dan Kelautan. Vol VI (1): 51-53.**

Seaweed jam can be made by dry seaweed or fresh seaweed. Research result indicated that dry seaweed jam and fresh seaweed jam can be accepted by consumer. In the tekstur and color perspective, dry seaweed jam and fresh seaweed jam in the good graces (point 4), whereas in smell perspective, both of the jam rather in the good graces (point 3). Taste of the dry seaweed jam is in the good graces (point 4) whereas fresh seaweed jam rather in the good graces (point 3) by consumer.

Keywords: fresh seaweed jam, dry seaweed jam.

PENDAHULUAN

Perairan Indonesia yang mempunyai 70% dari wilayah Nusantara mempunyai garis pantai lebih dari 81000 Km dengan 13677 pulau memiliki potensi rumput laut yang cukup besar. Di Sulawesi Utara, Rumput laut merupakan salah satu komoditi andalan yang perlu dikembangkan. Hal ini didukung oleh potensi perairan pantai sekaligus peluang menjadi pemicu peningkatan pendapatan petani nelayan. Perkiraan luas areal budidaya rumput laut di Sulawesi Utara adalah sebesar 13500 Ha (Widardo, 1999)

Rumput laut atau algae juga dikenal dengan nama *seaweed* yang merupakan bagian terbesar dari tanaman laut. Rumput laut adalah tanaman tingkat rendah yang tidak memiliki perbedaan susunan kerangka seperti akar, batang, dan daun yang sejati dan lebih dikenal dengan nama tumbuhan thallus (Berhimpon, 2001).

Pada mulanya orang menggunakan rumput laut hanya sebagai sayuran. Waktu itu tidak terbayangkan zat apa yang terkandung di dalam rumput laut. Yang diketahui hanyalah rumput laut tidak berbahaya untuk dimakan. Dengan berjalannya waktu, pengetahuan tentang rumput laut pun semakin berkembang. Orang semakin tahu apa yang terkandung dalam rumput laut (Indriani dan Sumiarsih, 1999).

Rumput laut mengandung vitamin, mineral koloidal, iodine, asam lemak esensial, asam amino dan berbagai enzim, rumput laut juga mengandung fucoidan, alginat, dan polifenol. Komposisi tersebut mirip air susu (*breast milk*) sehingga kerap disebut *brown milk*. Ini menjadi senjata rahasia sehat orang Togans selama berabad-abad (Irsyadi, 2009). Kandungan serat pada rumput laut yaitu 2-13 %, oleh sebab itu rumput laut sangat baik untuk digunakan sebagai makanan diet.

Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan dan penampilan telah merubah pola makan masyarakat. Berbagai bahan makanan yang diyakini dapat membuat badan sehat, telah menjadi peluang bisnis suplemen kesehatan. Rumput laut merupakan salah satu bahan pangan yang telah banyak digunakan sebagai bahan pembuatan suplemen kesehatan. Banyak industri pengolahan makanan telah memfortifikasi produk dengan rumput laut. Suplemen ini dijual sangat mahal padahal masyarakat SULUT mudah memperoleh rumput laut segar atau kering dengan harga yang relatif murah. Namun masyarakat lebih memilih suplemen yang relatif mahal dibandingkan dengan mengkonsumsi rumput laut. Hal

ini disebabkan karena difersifikasi bentuk olahan rumput laut belum banyak dijumpai di pasaran SULUT. Untuk memperbanyak difersifikasi bentuk olahan rumput laut agar digemari masyarakat maka dirasa perlu untuk melakukan penelitian tentang penerimaan konsumen terhadap selai rumput laut.

METODE PENELITIAN

Rumput laut diambil dari desa Arakan kecamatan Tumpaan yang berupa rumput laut kering dan rumput laut segar. Masing-masing ditimbang 1 kg, dicuci bersih, kemudian baik rumput laut segar dan kering direndam dengan air selama 3 hari dengan cara mengganti air perendam setiap pagi dan sore hari. Selesai perendaman kemudian ditiriskan, lalu diblender menjadi bubur rumput laut. Masing-masing diambil 45 g dan ditambahkan 45 g gula, lalu ditambahkan 1 sdt asam sitrat dan 1 sdt essence. Kemudian dimasak hingga kental (selai). Penerimaan konsumen dinilai secara hedonik dengan skala 1-5. Jika Nilai <2 maka produk ditolak, nilai 3 agak suka, nilai 4 kategori suka, dan nilai 5 sangat suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penilaian konsumen terhadap produk selai rumput laut dapat dilihat pada table 1.

Tabel 1. Penilaian konsumen terhadap selai rumput laut

Rumput laut	Nilai			
	Tekstur	Rasa	Warna	Bau
Kering	4	4	4	3
Segar	4	3	4	3

Data tersebut menunjukkan bahwa dari segi tekstur dan warna selai rumput laut kering dan segar dikategorikan suka (nilai 4). Rumput laut memiliki tekstur yang

lembut, sehingga memudahkan pengolesan pada roti. Selai rumput laut kering berwarna putih, sedangkan rumput laut segar berwarna coklat, kedua warna tersebut disukai oleh konsumen. Winarno (2002) menyatakan bahwa suatu bahan pangan yang bergizi, enak, dan teksturnya sangat baik tidak akan dimakan apabila warna tidak sedap dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna aslinya. Dari segi bau, selai rumput laut kering dan selai rumput laut segar agak disukai (nilai 3) oleh konsumen. Winarno (1993) menyatakan bahwa dalam industri pangan, uji bau sangat penting karena dengan cepat dapat memberikan hasil penilaian penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Selanjutnya Harikedua (1995) menyatakan bahwa makanan yang masih baik memberikan bau yang khas dari bahan pangan tersebut yang tentunya akan lebih menarik untuk dikonsumsi. Dari segi rasa, selai rumput laut kering lebih disukai (nilai 4) oleh konsumen dibandingkan selai rumput laut segar (nilai 3). Hal ini juga diduga karena rumput laut kering telah mengalami proses pengeringan sehingga rasa dari rumput laut tersebut lebih baik dibandingkan dengan rasa rumput laut segar yang masih terasa amis. Soekarto (1985) menyatakan bahwa rasa atau flavour makanan yang kita kenal sehari-hari bukan satu tanggapan melainkan campuran dari tanggapan cicip, bau dan trigeminal yang diramu oleh kesan-kesan lain seperti penglihatan, sentuhan dan pandangan.

KESIMPULAN

1. Selai rumput laut kering dan selai rumput laut segar dapat diterima oleh konsumen.
2. Dari segi tekstur dan warna, selai rumput laut kering dan segar disukai oleh konsumen. Sedangkan dari segi rasa dan bau, selai rumput laut kering lebih disukai daripada selai rumput laut segar.

DAFTAR PUSTAKA

- Berhimpon, S. 2001. **Industri pangan hasil bernilai tinggi (*Valuable Commodities*) salah satu unggulan Agroindustri Sulawesi Utara**. Makalah seminar yang disajikan pada PATPI. Manado. 25 Januari 2001.
- Harikedua, J.B, Kaseger dan G. Sanger. 1995. **Pengantar Materi Teknologi Hasil Perikanan**. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Indriani, H. dan Sumarsih, E. 1999. **Budidaya Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut**. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Irsyadi. 2009. **Manfaat Rumput Laut**. sumber elektronik diakses dari www.PDGI-online.com diakses 19 April 2009.
- Soekarto, S. 1985. **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. **Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen**. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi**. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.