

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikategorikan sebagai negara kepulauan terbesar di dunia karena memiliki wilayah laut yang luas serta sumber daya alam laut yang besar. Salah satu sumber daya alam yang mempunyai potensi besar adalah alga laut. Alga laut merupakan tanaman laut yang dikelompokkan dalam 2 kelompok besar yaitu makro alga laut dan mikro alga laut. Mikro alga laut tidak dapat dilihat secara kasat mata dan hanya dapat dilihat dengan menggunakan alat bantu yaitu mikroskop. Sebaliknya, makro alga laut atau alga yang berukuran besar dapat dilihat secara langsung tanpa bantuan mikroskop.¹

Indonesia mempunyai sumber daya alam hayati laut yang sangat berpotensi untuk dikembangkan dan dimanfaatkan, salah satunya adalah alga. Alga merupakan organisme yang tergolong dalam kingdom protista yang memiliki kemiripan dengan tumbuhan, struktur tubuh berupa thalus dan mengandung pigmen fotosintesis. Habitat alga sebagian besar berada di perairan laut dan tumbuh dengan cara menempel pada substrat (*holdfast*).²

¹ Kharkongor, D. and Ramanujam, P. Research Article Diversity and Species Composition of Subaerial Alga Communities in Forested Areas of Meghalaya, India. Hindawi Publishing Corporation International *Journal of Biodiversity* 456202 (2014): 1-10.

² Tyas Putri Utami and Budiarto Heru Sayogo, "Studi Literatur Potensi Pemanfaatan Dan Pengolahan Alga Genus *Sargassum* Yang Terdapat Di Kepulauan Seribu Sebagai Bahan Obat," *Archives Pharmacia* 3, no. 1 (2021): 41-48.

Di Indonesia bagian timur, telah ditemukan 782 jenis alga, yang terdiri dari 179 jenis alga hijau, 134 jenis alga cokelat, dan 352 jenis alga merah.³ Sedangkan jenis alga yang ditemukan pada perairan Maluku $\pm$ 75 jenis. Dari banyaknya jenis alga laut di Maluku, sebagian besar telah dimanfaatkan sebagai bahan makanan, di antaranya: kue cincau yang terkenal di Ameth (Nusalaut) yang terbuat dari *Hypnea carvivoris*, *Caulerpa sp* atau yang dikenal dengan istilah “lat” (di daerah Maluku Tenggara, Tual), yang dikonsumsi mentah atau diolah menjadi *kohu-kohu*, dan *gudangan* (makanan khas Maluku), serta *gracilaria*, *sargassum* dan *eucheuma* yang telah lama dimanfaatkan sebagai bahan makanan.

Di Maluku khususnya pada Kabupaten Maluku Barat Daya (MBD) diketahui bahwa masyarakatnya telah lama mengonsumsi salah satu jenis alga hijau yaitu *Dictyosphaeria versluysii* yang dikenal dengan nama lokal *silpau*. Alga ini dikonsumsi oleh masyarakat MBD sebagai bahan pangan alternatif pengganti lauk apabila kondisi laut tidak memungkinkan untuk para nelayan mencari ikan.⁴ Alga *Dictyosphaeria versluysii* juga tumbuh di wilayah perairan pantai Pulau Ambon dan Maluku Tengah. Meskipun demikian, tidak seperti masyarakat MBD, masyarakat di Pulau Ambon dan Maluku Tengah sama sekali belum memanfaatkan alga *Dictyosphaeria versluysii* dan tidak mengetahui bahwa alga tersebut dapat dikonsumsi. Oleh sebab itu, alga *Dictyosphaeria versluysii* di Pulau

³ Nontji, A. *Laut nusantara*. Gramedia: Jakarta, 1983.

⁴ Sintje Liline and Tri Santi Kurnia, “Pengenal Silpau (*Dictyosphaeria Versluysii*) Bagi Masyarakat Dusun Lemon Di Desa Tial Kabupaten Maluku Tengah Sebagai Sumber Pangan Alternatif,” *Mangente: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 1 (2022): 24.

Ambon dan Maluku Tengah belum tersentuh sama sekali dan masih bisa diambil secara gratis.

Silpau (*Dictyosphaeria versluysii*) merupakan salah satu jenis alga hijau yang hidup pada substrat karang dan tidak tergolong tumbuhan musiman, sehingga tersedia setiap saat. Thalus pada *silpau* membentuk bulatan berongga seperti bola dengan kulit agak kasar berbenjol-benjol, kaku dan agak tebal. *Silpau* ketika muda berbentuk bulat, agak padat, dan berbentuk rata ketika matang. *Silpau* juga memiliki *rhizoid* yang pendek dan tidak bercabang dan habitatnya di perairan yang berkarang.⁵

Sebagai sumber nutrisi sehat yang alami, *Dictyosphaeria versluysii* harus diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi, karena jika tidak diolah maka, cita rasa pada alga tersebut akan terasa hambar serta akan mempengaruhi tingkat penerimaan dan kesukaan masyarakat. Alga *Dictyosphaeria versluysii* biasanya diolah menjadi colo-colo dan gubahan. Untuk memastikan tingkat penerimaan masyarakat Pulau Ambon dan Maluku Tengah terhadap produk olahan alga *Dictyosphaeria versluysii*, maka perlu dilakukan uji organoleptik.

Organoleptik adalah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik atau yang biasa disebut dengan uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia

⁵ Mozes S.Y Radiana, Trijunianto Moniharapon, and Beni Setha, "Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Alga Hijau Silpau (*Dictyosphaeria Versluysii*) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli*, *Pseudomonas Aeruginosa* Dan *Staphylococcus Aureus*," *Majalah BIAM* 15, no. 1 (2019): 41–49.

sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan terhadap suatu produk. Indera yang dipakai dalam uji organoleptik yaitu indera penglihatan/mata, indera penciuman/hidung, indera pengecap/lidah, dan indera peraba/tangan. Kemampuan alat indera inilah yang nantinya akan menjadi penilaian terhadap produk yang diuji, apakah sesuai dengan sensor atau rangsangan yang diterima oleh indera atau tidak.⁶

Dengan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Uji Organoleptik Hasil Olahan Alga Hijau *Dictyosphaeria versluysii* Sebagai Salad Tradisional”. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang berguna bagi masyarakat Pulau Ambon dan Maluku Tengah dalam memanfaatkan potensi sumber daya laut seperti alga hijau (*Dictyosphaeria versluysii*) sebagai sumber pangan.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimana tingkat kesukaan masyarakat Pulau Ambon dan Maluku Tengah terhadap hasil olahan alga *Dictyosphaeria versluysii* sebagai salad tradisional?

C. Tujuan Penelitian

⁶ Dendi Gusnadi, Riza Taufiq, and Edwin Baharta, “Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung,” *Jurnal Inovasi Penelitian* 1, no. 12 (2021): 2883–88.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat Pulau Ambon dan Maluku Tengah terhadap hasil olahan alga *Dictyosphaeria versluysii* sebagai salad tradisional.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan terhadap ilmu yang dipelajari selama perkuliahan sehingga dapat menjadi referensi bagi mahasiswa dalam mengembangkan penelitian mengenai uji organoleptik dan alga hijau *Dictyosphaeria versluysii*.

2. Bagi Program Studi

Dapat memberikan pengetahuan yang bermanfaat dan sebagai bahan evaluasi dalam perkuliahan serta dapat menjadi referensi bagi dosen program studi pendidikan biologi dalam mengembangkan penelitian terkait uji organoleptik terhadap sumber daya laut lainnya.

3. Bagi Masyarakat

Menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan alga hijau *Dictyosphaeria versluysii* sebagai bahan pangan. Dapat meningkatkan pengetahuan dibidang pangan serta kesehatan terutama dalam mengaplikasikan cara pengolahan pangan secara tepat, dan dapat diterima oleh masyarakat. Serta dapat memberikan informasi penting pada masyarakat Pulau Ambon dan Maluku Tengah dalam memanfaatkan potensi sumber daya laut sebagai sumber pangan alternatif.

E. Definisi Operasional

Untuk menghindari kesalahan pengertian pada variabel-variabel penelitian maka dibuat penjelasan istilah sebagai berikut:

1. Uji Organoleptik

Uji organoleptik atau yang biasa di sebut uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap terhadap suatu produk.

2. Alga Hijau *Dictyosphaeria versluysii*

Silpau (Dictyosphaeria versluysii) merupakan salah satu jenis alga hijau yang hidup pada substrat karang dan tidak tergolong tumbuhan musiman, sehingga tersedia setiap saat. Alga *Dictyosphaeria versluysii* dapat dikonsumsi dengan cara diolah menjadi salad tradisional sebagai lauk pendamping nasi.

3. Salad Tradisional

Salad tradisional yang dimaksud pada penelitian ini yaitu berupa colo-colo dan gubahan.

- 1) Colo-colo atau dikenal dengan sambal colo-colo merupakan makanan khas masyarakat Indonesia timur yang berbahan dasar cabai, kecap, dan air jeruk nipis dan memiliki perpaduan rasa yang segar, pedas, dan manis.
- 2) Gubahan adalah olahan makanan berupa campuran sayur dengan kelapa parut serta bahan-bahan lain seperti, cabai, jeruk nipis, bawang merah, bawang putih, kemangi, dan garam.