

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Peluang pasar pada produk camilan saat ini sangat tinggi, hal tersebut ditandai dengan banyaknya ragam bentuk dan varian rasa yang bermacam-macam. *Snack* nori merupakan salah satu dari bentuk keragaman hasil produk camilan dan menjadi salah satu alternatif camilan yang sehat. *Snack* nori merupakan camilan dari bahan dasar rumput laut yang dikeringkan dan dipanggang, kemudian dibumbui dengan berbagai rasa dan dikemas seperti *crackers* (Hoff, 2015).

Nori pada umumnya dibuat dari rumput laut jenis *Porphyra*. Proses pembuatan nori yaitu melalui proses pengeringan *Porphyra* sampai menghasilkan sebuah lembaran (Kaliaperumal, 2003). Minat masyarakat Indonesia terhadap camilan nori saat ini cukup besar, terbukti dengan semakin banyaknya produk nori dalam kemasan yang dijual di supermarket (Syarifah, 2016). Menurut Rahmawati (2016), konsumsi nori di Indonesia sedang menunjukkan peningkatan, tidak hanya digunakan sebagai penyalut (*coating*) nori juga dapat dikonsumsi langsung menjadi camilan atau *snack* oleh anak-anak hingga orang dewasa. Peningkatan jumlah konsumsi camilan nori yang cukup tinggi tidak diimbangi dengan jumlah bahan utama dari nori itu sendiri yakni *Porphyra*, karena sebagian dari produk nori yang berada di pasaran di impor dari perusahaan asing (Syarifah, 2016). Bahan utama pembuatan nori yang sulit didapat bisa menjadi peluang baru untuk proses pengembangan produk, seperti penggantian bahan baku alternatif yang jumlahnya cukup melimpah dan mudah ditemukan di Indonesia.

Chaya (*Cnidocolus aconitifolius*) adalah semak abadi yang tumbuh cepat dari negara Meksiko atau masyarakat Indonesia sering menyebutnya pepaya jepang karena daunnya menyerupai daun pepaya. Sayuran hijau ini memiliki serat kasar cukup tinggi, dimana dalam 100 gram chaya terdapat serat kasar sebesar 31,17% (Orji *et al.*, 2016). Seseorang yang mengalami masalah kegemukan, mengonsumsi olahan chaya menjadi *snack* nori diharapkan dapat mengontrol berat badan karena menurut Santoso 2011, makanan yang mengandung serat membutuhkan waktu cerna yang lama,

sehingga memberi rasa kenyang menjadi lebih lama. Hal tersebut bisa membantu mengurangi angka obesitas karena menjadi upaya untuk pencegahan pola konsumsi makanan yang banyak. Penelitian Anggraini (2020) dalam *snack* nori rumput laut (*Eceuhma cottonii*) dan чая menunjukkan hasil serat kasar sebesar 3,24%.

Pada pembuatan *snack* nori, serat kasar dalam чая digunakan untuk membentuk lembaran agar kompak dan tidak mudah sobek. Anggraini (2020) didalam penelitiannya mensubstitusikan чая pada *snack* nori dengan rumput laut (*Eceuhma cottonii*). Penelitian tersebut menunjukkan bahwa чая berpotensi untuk dijadikan bahan utama tanpa penambahan rumput laut karena formulasi 40% daun чая dengan 60% rumput laut menghasilkan organoleptik yang cukup baik. Oleh karena itu dicoba untuk digunakan чая tanpa penambahan rumput laut, tetapi tetap butuh bahan pengikat untuk menyatukan serat agar dapat membentuk lembaran *snack* nori. Bahan pengikat tersebut ialah tapioka. Menurut Wulansari (2020) tapioka adalah jenis pati selain berfungsi sebagai bahan pengikat, tapioka juga dapat memberikan tekstur yang renyah pada *snack* nori. Dalam penelitian Augusta, *et al* (2017) *snack* nori artifisial berbahan daun bayam dengan bahan pengisi tapioka menjadi perlakuan terpilih dengan persentase penerimaan panelis sebesar 88,3% dan didapatkan karakteristik sensori yaitu berwarna cerah dan tekstur renyah.

Dalam menghasilkan produk nori, terdapat proses pengolahan yang sangat penting juga dapat menentukan hasil akhir produk. Salah satu bentuk metode pengolahan untuk produk *snack* nori tiruan ada dalam penelitian Anggraini (2020) yaitu menggunakan metode oven dengan suhu 150°C, didapatkan hasil *snack* nori yang kompak akan tetapi penampakan *snack* nori kurang mirip dengan *snack* nori komersial oleh karena itu pada penelitian ini akan dicoba menggunakan pengolahan lanjutan yaitu penggorengan. Menurut Rezekiana (2015) penggorengan lanjutan dalam beberapa detik dapat membuat *snack* nori menghasilkan penampakan dan rasa yang sesuai. Oleh sebab itu, dilakukan penelitian mengenai “Formulasi *Snack* Nori Artifisial

Berbahan Daun Chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*) dan Tapioka Beserta Sifat Organoleptik dan Kimianya”.

## **B. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*) dan tapioka pada pembuatan *snack* nori.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pengaruh perbandingan daun chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*) dan tapioka pada karakteristik organoleptik *snack* nori
- b. Menganalisis pengaruh metode pengolahan oven dan penggorengan pada karakteristik organoleptik *snack* nori
- c. Menganalisis kandungan kimia pada formulasi *snack* nori chaya dan tapioka terpilih