

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wilayah pesisir menyimpan potensi perekonomian yaitu dengan kekayaan yang dimiliki berupa hasil laut yang melimpah dan juga keanekaragaman hayati lainnya untuk wisata dan industri. Madura merupakan salah satu pulau yang ada di Indonesia dengan wilayah pesisir yang cukup luas, dan sebagian besar penduduknya bergantung pada hasil laut untuk perekonomiannya. Kekayaan alam yang ada di daerah pesisir tidak diiringi dengan kesejahteraan kehidupan masyarakat malah justru menepati strata ekonomi yang rendah jika dibandingkan dengan masyarakat darat lainnya termasuk juga dalam pemenuhan gizi (Widodo, 2011).

Gizi sangat berperan penting untuk mencapai pertumbuhan yang optimal termasuk juga perkembangan otak dan kecerdasan seseorang sehingga akhirnya turut mempengaruhi kualitas sumberdaya manusianya (Auliya, 2015). Menurut Retnaningsih (2011), kualitas gizi merupakan salahsatu faktor yang menentukan pola konsumsi pangan yang dipengaruhi oleh tingkat ketersediaan pangan adalah jenis dan jumlah pangan yang dikonsumsi. Untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat pesisir Madura tanaman lokal yang berpotensi yaitu tanaman yang mampu beradaptasi pada kondisi ekstrim lahan pesisir dan umumnya tumbuh di daratan mangrove, rawa-rawa, dan area pasang surut pantai.

Tanaman yang teridentifikasi dapat dimanfaatkan sebagai sayuran yaitu *Suaeda maritima* yang biasanya masyarakat setempat menyebutnya dengan nama “alur”. Alur merupakan tanaman herbal tahunan yang terdapat daun sekulen berwarna hijau hingga merah, tingginya 10-30 cm tumbuh merunduk atau tegak dan memiliki cabang lateral. Alur juga bisa tumbuh baik pada tanah dengan salinitas tinggi dan pH netral sampai basah (Naskar, 1999). Menurut Das (2015), selain juga dapat dikonsumsi sebagai sayuran, tanaman alur berfungsi juga sebagai penangkap dan penyimpan karbon yang berpotensi untuk daerah pesisir dan berfungsi juga sebagai tanaman penutup tanah untuk mencegah erosi.

Kerupuk adalah produk olahan kering yang populer dan dikenal oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk biasanya dikonsumsi bukan sebagai makanan utama melainkan sebagai makanan ringan atau sebagai tambahan hidangan yang biasanya dikonsumsi dalam jumlah sedikit dan banyak konsumennya. Kerupuk merupakan makanan yang disukai semua masyarakat, sehingga bisnis kerupuk masih banyak diproduksi, dan juga konsumennya semakin bertambah.

Pada proses pembuatan kerupuk diperlukan bahan tambahan sebagai bahan pengembang kerupuk. Pengembang kerupuk yang biasanya sering digunakan yaitu *sodium tripolyphosphate*. Penggunaan bahan tambahan borax atau bleng dalam bahan pangan tidak diperbolehkan. Borax atau bleng selain berbahaya bagi kesehatan dapat menyebabkan penyakit seperti gangguan otak, hati, demam dan juga gangguan pada susunan saraf (Widayat, 2011). Soda kue juga diijinkan sebagai pengembang bahan pangan selain *sodium tripolyphosphate*. Pada penelitian ini, dikaji pengaruh konsentrasi *suaeda maritima* dan STPP pada kualitas fisik, kimia, dan sensoris kerupuk.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana sifat sensoris, fisik dan kimia kerupuk alur (*Suaeda maritima*) sebagai efek konsentrasi *sodium tripolyphosphate* (STPP)?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi produk kerupuk alur (*Suaeda maritima*) sebagai efek konsentrasi *sodiumtripolyphosphate* (STPP)?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui sifat sensoris, fisik dan kimia kerupuk alur (*Suaeda maritima*) sebagai efek konsentrasi *sodium tripolyphosphate* (STPP).
2. Untuk mengetahui harga pokok produksi kerupuk alur (*suaeda maritima*) sebagai efek konsentrasi *sodium tripolyphosphate* (STPP).

1.4 Manfaat

Dapat memanfaatkan potensi tanaman yang tumbuh di daerah pesisir yang masih kurang di manfaatkan untuk menghasilkan produk baru yang memiliki harga jual dan bahan tambahan yang aman digunakan untuk bahan pangan.