

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman katuk merupakan salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia. Tanaman tersebut banyak tumbuh di Pulau Jawa (Malang, Madiun, Jakarta, Kediri, Banyuwangi, Situbondo dan Madura), Pulau Sumatra (Jambi, Palembang, Padang, dan Lampung), Pulau Kalimantan (Anabas, Natuna, dan Pulau Bunguran), Kepulauan Sunda dan Maluku (Setyowati 1997). Tanaman ini juga dibudidayakan, budidaya tanaman katuk yang kini menjadi bisnis salah satunya ada di Bogor.

Tanaman katuk merupakan tanaman yang sering dimanfaatkan daunnya. Biasanya daun katuk sering dijumpai di pekarangan rumah sebagai pagar tanaman, dan sering digunakan lalapan oleh ibu-ibu yang telah diketahui oleh masyarakat sebagai pelancar air susu ibu (ASI) (Rukmana *et al.* 2003). Selain ditanam di pekarangan rumah, tanaman katuk juga banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Produksi tanaman katuk di Indonesia tidak diketahui karena daun katuk masih belum dijadikan komoditi unggulan saat ini. Wiradimadja (2012) pada 75-90 hari pertama hasilnya hanya sedikit, sekitar 3-4 ton/ha. Pada selang 40-50 hari selanjutnya produksi daun katuk meningkat mencapai 15-20 ton/ha, selang 45 hari berikutnya dan seterusnya, hasil panen daun katuk bisa mencapai 30-40 ton/ha. Jika di rata-rata perolehan hasil daun katuk mencapai 35 ton/ha/tahun. Selain mudah untuk dibudidayakan, katuk juga memiliki kelebihan pada kandungan gizinya.

Daun katuk (*Sauropus androgynous* L. Merr.) yang sudah diolah dan bisa dikonsumsi memiliki banyak manfaat, yakni dapat mengobati penyakit borok (luka), bisul (penyakit kulit), susah buang air kecil, mengatasi demam dan menyehatkan mata. Selain itu, manfaat daun katuk yang terkenal adalah memperlancar intensitas ASI (Air Susu Ibu). Banyak penyakit yang bisa diderita oleh bayi (baik jangka panjang ataupun pendek) jika kekurangan ASI, misalnya busung lapar, Anemia Zat Besi, Gangguan Akibat Kekurangan Yodium (GAKY), dan Kekurangan Vitamin A (KVA) (Indrati *et al.* 2013). Pada akhir tahun 2016,

masih 71% ibu-ibu yang memberikan ASI eksklusif, lainnya karena kesibukan dan karena asinya sulit keluar atau bahkan tidak keluar.

Banyaknya manfaat daun katuk tersebut tidak terlepas dari banyaknya kandungan bermanfaat yang ada dalam daun katuk. Beberapa kandungan tersebut antara lain memiliki zat besi, vitamin c, mineral, β – karoten, dan protein.

Nori merupakan makanan tradisional dari rumput laut merah yang dikonsumsi setelah dikeringkan atau dipanggang (Kuda *et al.* 2004) bentuknya tipis dengan warna hijau kehitaman (Cahya 2015). *Nori* berasal dari Jepang, bahan baku pembuatannya adalah rumput laut merah jenis *Porphyra*. *Nori* merupakan sediaan yang memiliki nilai gizi tinggi, hal inilah yang menjadi alasan mengapa *nori* banyak diproduksi dan dikonsumsi di Jepang, China dan Korea (Lahaye 1991 dalam Dawczynski *et al.* 2007).

Di Indonesia, *nori* banyak dibutuhkan terutama di restoran-restoran China dan Jepang yang menyajikan menu siap sajinya. *Nori* yang dikonsumsi saat ini masih diimpor dari Negara Jepang, Korea, China dan Amerika Serikat, sedangkan kebutuhan *nori* untuk makanan Jepang mencapai 80 %. Dengan melihat kondisi ini maka perlu dilakukan pembuatan *nori* dari bahan baku alternatif yang persediaannya banyak terdapat di Indonesia yakni daun katuk.

Nori komersial yang dijual dipasaran memiliki tekstur fleksibel. Hal itu dikarenakan adanya *plasticizer* alami dari rumput laut yakni karagenan. Sedangkan daun katuk yang nantinya digunakan menjadi *nori* tidak memiliki *plasticizer* secara alami, sehingga diperlukan *plasticizer* tambahan agar memiliki tekstur yang fleksibel menyerupai *nori* komersial.

Blanching merupakan pemanasan awal pada bahan sebelum diolah. Tujuan *blanching* yakni mempertajam warna bahan, meningkatkan keempukan bahan, menghilangkan bau dan gas yang kurang sedap dan menekan aktivitas enzim (Suprpti 2004). Pada pembuatan *nori* daun katuk, *blanching* digunakan sebagai pengempuk tekstur sehingga daun katuk bisa mudah diproses pada proses selanjutnya. Selain itu proses *blanching* juga untuk menginaktivasi enzim, sehingga tidak terjadi reaksi pencoklatan pada proses selanjutnya.

Latar belakang diatas dilakukan penelitian inovasi pembuatan *nori* imitasi berbahan dasar daun katuk dan penambahan *plasticizer* dengan lama *blanching*

sebagai faktor utamanya. Kemudian didapatkan nori daun katuk yang sesuai mirip dengan nori komersial dalam segi karakteristik dan finansialnya. Sehingga dapat memanfaatkan daun katuk yang melimpah dan banyak manfaat menjadi nori daun katuk yang nantinya diharapkan bisa memenuhi kebutuhan nori di Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Formulasi dari jenis *plasticizer*, konsentrasi *plasticizer* dan lama *blanching* manakah yang tepat untuk pembuatan nori daun katuk?
2. Apakah jenis *plasticizer*, konsentrasi *plasticizer* dan lama *blanching* berpengaruh terhadap sifat fisik karakteristik (kadar air, kerapatan massa, warna dan kuat tarik) nori daun katuk.
3. Apakah nori daun katuk layak secara finansial?

1.3 Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi pada bahan *plasticizer* hanya menggunakan gum arab dan pektin, konsentrasi *plasticizer* masing-masing hanya 3% dan 5% serta lama *blanching* yakni 5 menit, 7 menit dan 10 menit, sehingga tidak mempengaruhi rasa dan kandungan nori tersebut. Selain itu, pengujian pada penelitian ini hanya sebatas kadar air, massa jenis, warna, kuat tarik dan uji finansial meliputi BEP, IRR, NPV, dan BCR.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Mempelajari jenis *plasticizer*, konsentrasi *plasticizer* dan lama *blanching* yang tepat untuk pembuatan nori daun katuk yang dinilai dari uji kadar air, uji massa jenis, uji warna dan uji kuat tarik.
2. Mempelajari pengaruh jenis *plasticizer*, konsentrasi *plasticizer* dan lama *blanching* terhadap sifat fisik karakteristik (kadar air, kerapatan massa, warna dan kuat tarik) nori daun katuk yang dinilai dari uji kadar air, uji massa jenis, uji warna dan uji kuat tarik.
3. Mempelajari seberapa layak usaha nori daun katuk jika dilihat dari segi finansial.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Memberikan inovasi kepada masyarakat tentang makanan ringan nori yang juga bisa dibuat dari daun katuk.
2. Memberikan pengetahuan yang bermanfaat pembuatan nori memanfaatkan tumbuhan di sekitar.