

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai Negara maritime dikarenakan memiliki panjang garis pantai ± 81.000 km serta terdiri dari 17.502 pulau. Pulau tersebut tersebar di beberapa wilayah Indonesia. Banyaknya pulau yang berada di Indonesia menyebabkan Indonesia memiliki perairan dengan potensi sumber daya hayati laut yang sangat tinggi. Potensi sumber daya hayati laut tersebut memiliki banyak manfaat salah satunya yaitu sebagai sumber pangan serta pakan. Salah satu contoh sumber hayati laut yang memiliki manfaat sebagai sumber pangan dan pakan yaitu makroalga. Makroalga dikenal sebagai sumber daya hayati laut yang sangat melimpah serta memiliki manfaat yang baik bagi manusia, hewan maupun lingkungan sekitarnya (Rosdiana *et al.* 2017).

Makroalga tersebar hampir di seluruh Perairan Indonesia diantaranya yaitu Perairan Lampung, Maluku, Madura, Bali, NTB, Kepulauan Karimunjawa, Kepulauan Seribu, Perairan barat Sumatera, Bangka, Belitung dan Pantai Barat dan Selatan Jawa. Menurut Ilalqisny dan Widyartini (2000) mulai dari tahun 2700 SM rumput laut atau makroalga telah dipergunakan sebagai bahan pakan, pangan, obat-obatan serta kosmetik. Makroalga atau disebut sebagai seaweed (rumput laut) merupakan komoditi unggulan dari program revitalisasi kelautan. Makroalga dinilai menjadi prospek yang cukup baik bagi masa mendatang dikarenakan banyak tumbuh serta tersebar di seluruh Perairan Indonesia (Novianti dan Apri 2021).

Makroalga yang potensial salah satunya yaitu *Caulerpa lentillifera* atau sering dikenal sebagai anggur laut dikarenakan bentuknya yang bulat kecil seperti anggur laut. *Caulerpa lentillifera* banyak ditemukan tersebar di Perairan Indonesia. Pemanfaatan makroalga terutama makroalga hijau saat ini belum dilakukan secara optimal dimana masyarakat masih memanfaatkan makroalga hijau secara tradisional, contohnya seperti masyarakat Natuna yang mengonsumsi *Caulerpa lentillifera* atau yang sering disebut sebagai lathoh hanya dijadikan sebagai lalapan atau sayuran (Handayani 2017). Kandungan makroalga dapat diketahui dengan melakukan analisis proksimat dengan metode kjeldahl, mineral dan vitamin C untuk mengetahui kandungan yang terdapat dalam makroalga. Analisis proksimat

merupakan metode analisis kimia untuk menentukan nilai produksi atau kandungan zat pada suatu bahan yang terdiri dari kadar air, kadar abu, kadar serat, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat. Analisa mineral dan vitamin C perlu dilakukan untuk mengetahui nilai nutrisi suatu bahan pangan. Kandungan gizi pada makroalga dapat bervariasi dikarenakan adanya perbedaan spesies, kondisi perairan (suhu, salinitas, do, pH), musim maupun iklim (Koir *et al.* 2017).

Salah satu Perairan di Indonesia yang ditemukan makroalga hijau *Caulerpa lentillifera* adalah Perairan Socah, Bangkalan, Madura. Keberadaan makroalga *Caulerpa lentillifera* di Perairan Socah sangatlah melimpah, akan tetapi masyarakat setempat belum memanfaatkan makroalga tersebut secara optimal. Kurangnya perhatian masyarakat terhadap manfaat makroalga *Caulerpa lentillifera* menjadikan penelitian tentang kandungan makroalga *Caulerpa lentillifera* sangat menarik untuk dilakukan sehingga nantinya masyarakat tidak hanya menggunakan *Caulerpa lentillifera* sebagai sayuran saja akan tetapi dapat menggunakannya lebih optimal lagi, dikarenakan sayang sekali jika sumber daya hayati laut yang kita miliki dan ada disekitar kita tidak dimanfaatkan dengan optimal.

1.2 Rumusan Masalah

Makroalga hijau *Caulerpa lentillifera* di Perairan Socah, Kabupaten Bangkalan Madura belum banyak diketahui kandungan nutrisinya dan belum banyak dimanfaatkan secara maksimal, sehingga rumusan masalah dalam penelitian ini adalah masyarakat belum mengetahui kandungan apa saja yang terdapat dalam Makroalga hijau *Caulerpa lentillifera* sehingga perlu dilakukan analisis berupa proksimat yang terdiri dari kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat, kadar protein, kadar karbohidrat dan analisis mineral dan vitamin C.

1.3 Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi untuk penelitiannya yaitu:

1. Makroalga hijau yang digunakan yaitu *Caulerpa lentillifera*.
2. Analisis yang digunakan yaitu analisis proksimat dengan metode kjeldahl yang terdiri dari kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat, kadar protein, kadar karbohidrat dan analisa mineral serta vitamin C.

3. Sampel yang digunakan berupa sampel kering yang di ambil di Perairan Socah, Kabupaten Bangkalan.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis kandungan kadar air, kadar abu, kadar serat, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, mineral dan vitamin C pada jenis makroalga hijau (*Caulerpa lentillifera*) beserta potensinya potensinya.
2. Menganalisis kondisi kualitas perairan di Perairan Socah Kabupaten Bangkalan.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu:

1.5.1 Manfaat Bagi IPTEK

Memberikan informasi mengenai kandungan dari *Caulerpa lentillifera* berupa kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat, kadar protein, kadar karbohidrat, mineral dan vitamin C di Perairan Socah, Kabupaten Bangkalan.

1.5.2 Manfaat Secara Teknis

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai kandungan dari *Caulerpa lentillifera* berupa kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat, kadar protein, kadar karbohidrat, mineral dan vitamin C agar masyarakat dapat mempertimbangkan pemanfaatan sumber daya hayati laut sebagai sumber keterbaruan.