

## I. PENDAHULUAN

### 1.2 Latar belakang

Daun kenikir merupakan tanaman sejenis sayuran yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat pedesaan. Daun kenikir sangat mudah ditemui di pasar – pasar tradisional karena jumlahnya yang melimpah ruah dan harganya yang sangat murah. Melimpahnya jumlah daun kenikir di Indonesia disebabkan belum ada pemanfaatan yang lebih lanjut untuk mengolah tanaman jenis ini menjadi produk yang bernilai lebih ekonomis dan masih sedikit orang yang mengenalnya. Umumnya daun kenikir hanya dijadikan sebagai bahan lalapan dan urap-urapan terlebih untuk makanan desa. Flavonoid, polifenol, dan saponin semuanya terdapat dalam daun kenikir. Daunnya dapat digunakan sebagai pengusir serangga, penambah nafsu makan, dan pengobatan untuk gangguan perut. Secara tradisional, kenikir telah digunakan untuk meningkatkan aliran darah (Shui dkk., 2005).

Usaha untuk membuat daun kenikir lebih dikenal dan meningkatkan nilai ekonomisnya adalah dengan di olah menjadi nori. . Daun kenikir bisa menjadi pewarna alami pada pembuatan *Nori*, karna warna hijau yang lebih pekat dari klorofil serta memiliki kandungan mineral yang baik dan kaya akan kandungan antioksidan. *Nori* adalah salah satu makanan khas Jepang yang berasal dari rumput laut. *Nori* menjadi makanan pokok sehari-hari di Jepang sebagai pendamping makanan sushi. Hal tersebut karena nori juga menjadi sumber nutrisi dan vitamin yang sangat berguna bagi tubuh. Rasanya yang unik membuat *Nori* menjadi makanan yang banyak digemari oleh berbagai kalangan di dunia. Pada umumnya nori mempunyai bau amis yang tajam khas rumput laut sehingga ada beberapa orang yang tidak begitu menyukai aroma khas nori . Penambahan daun kenikir dapat mengurangi bau amis yang tajam khas rumput laut. Menurut Saragih (2014), adanya perubahan aroma dapat terjadi karena proses menguapnya senyawa-senyawa volatil, karamelisasi karbohidrat, dekomposisi protein dan lemak serta koagulasi protein yang disebabkan oleh pemanasan Mulai berkembangnya restaurant Jepang dan aneka macam snack yang berbahan dasar *Nori* serta gaya hidup yang semakin mengikuti negara barat membuat kebutuhan *Nori* di Indonesia semakin tinggi

Pada percobaan sebelumnya dilakukan pembuatan nori daun kenikir dengan rumput laut sebagai bahan pembuatan nori dengan formulasi kenikir : rumput laut ( 25 : 75 ) % dengan penambahan Sorbitol Namun nori yang dihasilkan mempunyai karakteristik kaku dan kurang elastis serta pada beberapa nori juga mempunyai karakteristik yang lembek dan tidak bercampur sempurna antara bubur rumput laut dan bubur kenikir .Sehingga untuk menambah daya elastisitas dari nori maka ditambahkan jenis *Plasticizer* lainnya yakni Gliserol . Gliserol dipilih sebagai plasticizer karena bahannya yang murah dan mempunyai tingkat fleksibelitas yang baik dibandingkan dengan sorbitol

### **Tujuan**

Tujuan dari penelitian adalah :

1. Mengetahui pengaruh dari rasio penambahan bubur rumput laut (*Euchema Cottoni*) dan bubur daun kenikir (*cosmos caudatus*) terhadap karakter fisik dan kimia *nori* yang akan dihasilkan
2. Mengetahui pengaruh penambahan gliserol dengan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat fleksibelitas nori .
3. Mengetahui perlakuan yang terbaik berdasarkan penggunaan dari rasio bubur rumput laut dan bubur daun kenikir dengan gliserol pada studi pembuatan *nori* kenikir.

### **Hipotesa**

1. Diduga terdapat perbedaan karakteristik pada Nori dalam penambahan formulasi bubur kenikir dan rumput laut
2. Diduga terdapat perbedaan karakteristik pada Nori dalam penambahan konsentrasi Gliserol .
3. Diduga terdapat perlakuan terbaik berdasarkan dari penggunaan rasio bubur rumput laut dan bubur daun kenikir dengan penambahan konsentrasi gliserol pada pembuatan *nori* daun kenikir