

BIG ISSUE

Pakar FPK UNAIR Paparkan Potensi Anggur Laut Sebagai Sumber Nutrisi Masa Depan

Achmad Sarjono - JATIM.BIGISSUE.ID

Mar 6, 2022 - 06:01



SURABAYA - “Salah satu inovasi perikanan berkelanjutan adalah potensi dan pengembangan anggur laut *Caulerpa racemosa* dalam akuakultur,” papar Dr Woro Hastuti Satyantini pada Webinar yang diadakan Fakultas Perikanan dan Sains Makanan Universitas Malaysia Terengganu pada Kamis (03/03/2022).

Menurutnya, anggur laut *Caulerpa racemosa* adalah salah satu spesies rumput

laut yang tumbuh alami di perairan Indonesia dan bersifat edible atau dapat dikonsumsi manusia.

“*Caulerpa racemosa* memiliki banyak manfaat jika dikonsumsi karena kaya akan nutrisi seperti karbohidrat, protein tinggi, lemak, serta mengandung berbagai mineral seperti fosfor, potasium, sodium, dan zat besi,” jelas wakil dekan I Fakultas Perikanan dan Kelautan (FPK) Universitas Airlangga (UNAIR) tersebut.

Kandungan vitamin A, B1, B2, B6, B12, dan Vitamin C dalam anggur laut bersifat antioksidan. Yaitu dapat mencegah dan memperbaiki kerusakan sel-sel dalam tubuh. Selain itu, juga diketahui bahwa ekstrak agar dan karagenan yang terkandung dalam anggur laut bermanfaat sebagai bahan konsumsi manusia. Salah satunya sebagai bahan pengental dalam minuman.

Indonesia merupakan negara peringkat kedua terbesar di dunia dalam produksi rumput laut, mengekspor 195.574 ton rumput laut pada 2020. Namun spesies anggur laut *Caulerpa racemosa* sendiri masih belum banyak diproduksi secara komersial karena belum dibudidayakan dengan baik, dan hanya dimanfaatkan sebagai makanan yang mengandalkan pengambilan dari alam.

Lebih lanjut, Dr Woro menjelaskan bahwa budidaya anggur laut *Caulerpa racemosa* perlu dilakukan untuk meningkatkan produksi dan menjaga kelestariannya di alam agar tidak terancam akibat eksploitasi yang terus menerus.

“Perlu diketahui bahwa *Caulerpa racemosa* berpotensi sebagai sumber konsumsi alternatif di masa depan yang sehat dan berkelanjutan. Mengingat potensi dan kandungannya yang kaya akan nutrisi, diharapkan konsumsinya meningkat dan kelestariannya di alam terus terjaga,” ujar Dr Woro.

Penulis: Thara Bening

Editor: Khefti Al Mawalia