

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Selama ini kuliner merupakan salah satu senjata efektif untuk meningkatkan *brand* dan promosi bagi sebuah daerah. Setiap daerah pasti memiliki kekhasan yang membedakannya dari daerah lain. Begitu pula di Indonesia, setiap daerah pasti mempunyai makanan dan jajanan khas. Jajanan tradisional adalah warisan budaya yang unik, dan sering terlupakan tapi sesungguhnya cukup diminati. Meskipun kecil, tapi kue tradisional adalah bagian dari atribut tradisi bangsa Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan, sebagai *local jewel* untuk memajukan pariwisata Indonesia (Alamsyah, 2006). Kue-kue tradisional mempunyai citarasa khas, terbuat dari bahan alami yang tetap layak dan bisa digali lagi untuk dijadikan sebagai salah satu pelestarian budaya yang menjadi daya tarik wisatawan.

Kue kolombengi merupakan kue khas Gorontalo yang menjadi makanan pada perayaan maulid Nabi Muhammad SAW atau perayaan tradisi walima di Gorontalo. Kue ini dijual di pasar-pasar tradisional Gorontalo. Kue kolombengi berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan bahan tambahan lainnya, yaitu gula pasir, telur, baking powder, vanili dan air.

Harga tepung terigu terus meningkat karena biji gandum masih tergantung dari luar negeri (impor). Tinggi kebutuhan gandum diprediksi akan terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan adanya globalisasi perdagangan pangan dunia. Disisi lain, Indonesia belum bisa memproduksi

gandum secara komersial serta program diversifikasi pangan belum gencar dilaksanakan. Dampaknya, impor gandum dari tahun ke tahun kian meningkat. Pada tahun 2010-2011, impor gandum mencapai 7,4 juta ton dan naik menjadi 7,8 juta ton pada tahun 2011-2012 (PSPG UGM,2014), maka perlu dicarikan alternatif bahan yang dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Salah satu alternatif bahan yang dapat digunakan yaitu tepung dari buah lindur (*Bruguiera gymnorhizza*).

Lindur adalah salah satu buah dari jenis tumbuhan mangrove yang banyak ditemukan di wilayah perairan nusantara. Penyebaran buah lindur yaitu di daerah tropis Afrika Selatan dan Timur, Madagaskar, Asia Tenggara dan Selatan (termasuk Indonesia dan negara di kawasan Malaysia), sampai timur laut Australia, Mikronesia, Polinesia dan kepulauan Ryukyu (Duke dan Allen, 2006). Di Gorontalo, potensi tanaman lindur menyebar luas di wilayah perairan Teluk Tomini. Tahun 2005 luas kawasan mangrove mencapai 1800 ha dan pada Tahun 2011, menurun menjadi 1225 ha (Katili, 2009).

Buah lindur dapat diolah menjadi tepung dan beragam bahan pangan olahan seperti biscuit kue putri salju, dan olahan makanan ringan lainnya (Priyono *dkk.*, 2010). Handayani dan Kartika (2009) telah melakukan penelitian mengenai tepung buah lindur, hasilnya yaitu kadar air 11,63%, kadar abu 1,40%, kadar lemak 3,21%, kadar protein 1,85%, dan kadar karbohidrat 81,89%. Kandungan energi buah mangrove jenis lindur adalah 371 kalori per 100 gram, lebih tinggi dari beras (360 kalori per 100 gram), dan jagung (307 kalori per 100 gram) (Fortuna, 2005). Penelitian lainnya menunjukkan bahwa mangrove ternyata

mengandung senyawa biokimia alami yang aktif antara lain flavonoid, antrokuinon, kelompok fenolik, alkaloid dan triterpenoid (Ravikumar *dkk.*, 2010). Kelompok senyawa aktif ini membuat jenis buah mangrove memiliki aktivitas sebagai anti mikroba maupun antioksidan. Keuntungan dari pemanfaatan tepung buah lindur dalam pembuatan kolombengi ini yaitu sumberdaya lokal yang terdapat di Gorontalo dapat dimanfaatkan dan mengurangi impor biji gandum. Secara tidak langsung pemanfaatan buah lindur tersebut akan mengatasi ancaman rawan pangan bagi masyarakat Indonesia serta mengatasi ancaman kerusakan lahan mangrove.

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan menarik pemikiran penulis untuk melakukan penelitian dengan judul “*Pengaruh Substitusi Tepung Buah Lindur (Bruguiera gymnorhiza) Pada Karakteristik Mutu Kue Kolombengi*”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berikut rumusan masalah yang terdapat pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung buah lindur (*B. gymnorhiza*) pada kue kolombengi berdasarkan karakteristik organoleptik?
2. Bagaimana karakteristik kimia kue kolombengi terpilih yang disubstitusi dengan tepung buah lindur (*B.gymnorhiza*)?

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung buah lindur (*B. gymnorhiza*) pada kue kolombengi berdasarkan karakteristik organoleptik.

2. Mengetahui karakteristik kimia kue kolombengi terpilih yang disubstitusi dengan tepung buah lindur (*B.gymnorhizza*).

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Pembaca dapat mengetahui formula kue kolombengi yang disubstitusi dengan tepung buah lindur berdasarkan karakteristik organoleptik.
2. Pembaca mengetahui karakteristik kimia kue kolombengi terpilih yang disubstitusi dengan tepung buah lindur (*B.gymnorhizza*).