

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara kepulauan terbesar yang memiliki garis pantai sepanjang lebih dari 81.000 km<sup>2</sup> dengan luas perairan laut sekitar 5,8 juta km<sup>2</sup> serta memiliki 17.504 pulau (Reina, 2004). Hal tersebut menjadikan perairan Indonesia memiliki potensi kekayaan alam yang besar dengan tingkat keragaman hayati yang tinggi, didalamnya terdapat berbagai jenis organisme laut. Pemanfaatan organisme laut tidak hanya terbatas sebagai bahan makanan, tetapi juga sebagai sumber bahan kimia alam yang berpotensi sebagai obat (Handayani dkk, 2008).

Kepiting bakau (*Scylla serrata*) dapat dijumpai hampir di seluruh perairan pantai. Kepiting hidup di daerah muara sungai dan rawa pasang surut yang banyak ditumbuhi vegetasi mangrove dengan substrat berlumpur atau berpasir (Kanna, 2002).

Menurut (Juwana, 2004) Kepiting bakau adalah jenis kepiting yang hidup di habitat mangrove/hutan bakau. *Scylla serrata* merupakan komoditas ekspor disamping rajungan (*Portunus pelagicus*). Bila rajungan mempunyai nilai ekonomis penting sebagai daging dalam kaleng atau dalam keadaan beku, maka kepiting bakau dapat dipasarkan dalam keadaan hidup karena lebih tahan hidup di luar air.

Ada dua spesies dari kelompok *Scylla* sp yang ditemukan di Indonesia, yaitu yang berwarna hijau kemerahan/kecoklatan dan hijau keabu-abuan. Jenis ini adalah *S. serrata* dan *S. serrata* var. *paramamosain* (Moosa. dalam Cholik dan Hanafi 1991). Berikutnya ditemukan spesies *Scylla* yang lain, yaitu *S. tranquebarica* dan *S. olivacea*. Namun, studi morfometri dan allozyme yang digunakan untuk menyatakan spesiasi dalam genus (Fuseya dan Watanabe; Overton.; Sugama dan Hutapea; dalam LeVay 2001) merevisi genus *Scylla* menjadi empat jenis, *S. serrata*, *S. tranquebarica*, *S. olivacea* dan *S.*

paramamosain, berdasarkan allozyme elektroforesis, DNA mitokondria sekuensing dan analisis morfometri (Keenan. 1998).

Menurut (Muskar, 2007) daging kepiting mengandung nutrisi penting bagi kesehatan. Meskipun mengandung kolesterol, makanan ini rendah kandungan lemak jenuh dan merupakan sumber Niacin, Folate, dan Potassium. Selain itu juga merupakan sumber protein, Vitamin B12, Phosphorous, Zinc, Copper, dan Selenium. Selenium diyakini berperan dalam mencegah kanker dan perusakan kromosom, juga meningkatkan daya tahan terhadap infeksi virus dan bakteri. Fisheries Research and Development Corporation di Australia melaporkan bahwa dalam 100 gram daging kepiting bakau mengandung 22 mg Omega-3 (EPA), 58 mg Omega-3 (DHA), dan 15 mg Omega-6 (AA) yang penting untuk pertumbuhan dan kecerdasan anak.

Berdasarkan penelitian menurut (soim, 1994) Bagian tubuh kepiting yang bisa dimakan mengandung 65,72% protein, 7,5% mineral, dan 0,88% lemak. Bahkan, kandungan protein telurnya lebih tinggi yaitu 88,55%, mineral 3,2% dan lemak 8,16%. Kemudian menurut Afrianto dan Liviawaty (1992), setiap 100 gram daging kepiting mengandung protein sebesar 13,6 gram, lemak 3,8 gram, hidrat arang 14,1 gram dan air sebanyak 68,1 gram.

Menurut (Muskar, 2007) bukan hanya daging kepiting yang mempunyai nilai komersil, kulitnya pun mempunyai nilai ekonomis tinggi. Kulit kepiting diekspor dalam bentuk kering sebagai sumber chitin, chitosan dan karotenoid yang dimanfaatkan oleh berbagai industri sebagai bahan baku obat, kosmetik, pangan, dan lain-lain. Bahan-bahan tersebut memegang peran sebagai antivirus dan antibakteri dan juga digunakan sebagai obat untuk meringankan dan mengobati luka bakar, selain dapat digunakan sebagai pengawet makanan yang murah dan aman.

Menurut (Lesbani, 2011) cangkang kepiting bakau (*Scylla paramamosain*) juga diketahui mengandung senyawa aktif kitin yang bermanfaat bagi industri kosmetika maupun farmasi.

Berdasarkan penelitian terdahulu diatas perlu dilakukan penelitian kepiting bakau khususnya yang berada di kabupaten pohuwato untuk pengujian senyawa yang terkandung dalam kepiting bakau khususnya senyawa protein.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dalam penelitian ini menganalisis protein kasar pada kepiting bakau (*Scylla serrata*) yang ada di kabupaten pohuwato.

## **1.3 Tujuan**

Untuk mengetahui kadar protein kasar pada kepiting bakau (*Scylla serrata*) dengan menggunakan metode kjeldahl.

## **1.4 Manfaat**

### **1. Bagi instansi**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan refrensi dan data tambahan untuk penelitian-penelitian berikutnya.

### **2. Bagi peneliti**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan dari informasi yang diperoleh serta mengembangkan apa yang sudah diteliti sebelumnya dalam bidang penelitian.

### **3. Bagi masyarakat**

Dapat memberikan tambahan informasi dan pengetahuan tentang kandungan senyawa kimia yang terdapat dalam kepiting bakau dan bisa dijadikan obat tradisional sehingga kepiting bakau ini bisa dibudidayakan.