

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan pertumbuhan penduduk yang semakin cepat, maka kebutuhan hidup manusia semakin meningkat. Perkembangan zaman dan tingkat pendidikan yang terus meningkat akan mengakibatkan perubahan pada gaya hidup dan pola makan. Masyarakat di kota-kota besar cenderung menyukai makanan siap santap yang pada umumnya mengandung karbohidrat, garam, protein dan lemak tinggi, namun sebagian masyarakat sudah peduli dengan kualitas gizi makanan sehingga masyarakat lebih selektif dalam menentukan jenis makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi (Driyani, 2007). Pada umumnya masyarakat menengah sampai kalangan atas, pola makan pagi dengan roti yang diolesi selai merupakan hal yang biasa. Roti erat kaitannya dengan selai, bila permintaan roti meningkat maka secara tidak langsung permintaan selai pun akan meningkat, karena orang membeli roti beserta selainya.

Selai merupakan salah satu produk awetan. Ditinjau dari viskositasnya, selai termasuk makanan semi padat yang terbuat dari campuran 45 bagian berat buah dan 55 bagian berat gula. Campuran ini kemudian dipekatkan sehingga hasil akhirnya mengandung total padatan terlarut minimal 65%, sehingga selai mempunyai konsistensi yang cukup tinggi sehingga cenderung untuk mempertahankan bentuknya, bila dikeluarkan dari wadahnya (Muchtadi, 2000). Selama ini kita mengenal selai berasal dari buah-buahan, salah satu sumber daya alam dari bidang perikanan yang bisa dijadikan bahan baku dalam pembuatan selai yaitu buah mangrove.

Kawasan hutan mangrove di Provinsi Gorontalo salah satunya terdapat di kawasan pesisir Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Katili (2009), melaporkan bahwa luas kawasan mangrove di pesisir Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara pada tahun 2005 mencapai 1.800 ha dan data terakhir tahun 2011 luas kawasan wilayah tersebut mencapai 1.225 Ha. Potensi

mangrove cukup melimpah bila dilihat dari banyaknya jenis-jenis mangrove yang tumbuh. Buah mangrove dapat diolah menjadi berbagai jenis bentuk makanan seperti kue bolu, kue kering, selai dan kerupuk mangrove. Salah satu jenis buah mangrove yang dapat dijadikan alternatif untuk ditambahkan atau sebagai pengganti/substitusi pada produk makanan yaitu *Bruguiera gymnorrhiza* (Lindur), sebab buah mangrove mengandung kadar air 74%, lemak 1,2%, protein 1,1%, kadar abu 0.342% dan karbohidrat 23,5% (BPHM, 2012). Hasil penelitian Perkasa (2013) pada produk biskuit yang menggunakan buah lindur, mengandung mineral yang terdiri dari kalsium 2948,12 ppm, fosfor 314,21 ppm, seng 12,45 ppm, kalium 3853,69 ppm, magnesium 1911,06 ppm, besi 53,89 ppm, natrium 12359,57 ppm, dan tembaga 2,95 ppm.

Berdasarkan uraian yang dikemukakan, mendorong penulis untuk melakukan penelitian pengembangan produk selai dengan memanfaatkan buah mangrove jenis *Bruguiera gymnorrhiza* dengan judul penelitian yaitu pemanfaatan buah mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) pada produk selai.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana memanfaatkan buah mangrove untuk menghasilkan produk selai, serta karakteristik kimia selai terpilih.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui formulasi selai buah mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*).
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis dan kimia selai buah mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) dengan konsentrasi berbeda.
3. Mengetahui karakteristik mutu hedonik selai buah mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) terpilih.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak, diantaranya yaitu :

- 1 Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis maupun kalangan wirausaha dalam pengolahan hasil perikanan khususnya produk selai berbahan baku buah mangrove.
- 2 Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi masyarakat tentang pembuatan selai berbahan buah mangrove baik dikalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga sebagai salah satu produk hasil perikanan.