

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hutan mangrove selama ini umumnya hanya dimanfaatkan sebagai pelindung pantai dan sungai dari bahaya erosi, menahan badai/angin kencang dari laut, tempat berlindung/bersarang dan berkembang biaknya ikan-ikan, kerang dan udang, tempat berlindung/bersarang dan berkembang biak burung-burung dan satwa lain, sebagai penghasil kayu, dan sebagai tempat wisata, penelitian dan pendidikan (Suryono, 2013). Umumnya masyarakat di Indonesia belum mengetahui buah mangrove. Salah satu jenis mangrove yang menghasilkan buah adalah pedada (*Sonneratia caseolaris*).

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.

Gorontalo Utara merupakan salah satu kabupaten yang memiliki potensi mangrove cukup melimpah bila dilihat dari banyaknya jenis-jenis mangrove yang tumbuh salah satunya adalah jenis pedada (*Sonneratia caseolaris*) atau yang biasa disebut dengan buah *Taminda'o* (bahasa lokal). Buah pedada ini telah banyak diolah untuk dijadikan beberapa produk pangan seperti jenang, dodol, selai dan sirup. Produk sirup lebih banyak disukai mengingat iklim tropis kita yang memungkinkan orang lebih memilih minuman segar daripada makanan manis. Buah *Sonneratia caseolaris* memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan jenis tanaman mangrove lainnya yaitu sifat buahnya tidak beracun, dapat dimakan langsung. Rasa asam dan aroma yang khas serta tekstur buah yang lembut membuat buah pedada cocok diolah menjadi sirup (Indra dkk., 2007).

Menurut SNI 01-12984-1998, sirup didefinisikan sebagai larutan gula pekat dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang di ijin.

Sirup merupakan salah satu produk pangan siap saji, kelebihanannya adalah mudah dilarutkan dalam air, praktis dalam penyajian dan memiliki daya simpan yang relatif lama, mempermudah mengkonsumsinya dan tidak membutuhkan waktu yang lama untuk menyajikannya.

Penggunaan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) pada produk sirup selain merupakan upaya diversifikasi pangan juga merupakan sumber gizi, sebab buah pedada memiliki kandungan gizi yang tinggi, namun pengetahuan akan kandungan gizi tersebut masih sangat terbatas, sehingga informasi pengolahan buah tersebut masih sedikit. Buah pedada mengandung kadar air 74 %, lemak 1,2 %, protein 1,1 %, kadar abu 0.342 % dan karbohidrat 23,5 % (BPHM, 2012). Selain itu Ahmed *et.,al.* (2010) menyatakan bahwa buah pedada memiliki kandungan fitokimia seperti steroid, triterpenoid, dan flavonoid. Fitokimia merupakan senyawa yang ditemukan pada tumbuhan yang berperan aktif bagi pencegahan penyakit degeneratif seperti kanker, osteoporosis dan kardiovaskuler.

Manalu (2011) telah melakukan penelitian tentang kandungan vitamin pada buah pedada, yang hasilnya buah pedada mengandung vitamin A 221,97 UI, vitamin B1 5,04 mg, vitamin B2 7,6 5 mg, vitamin C 56,74 mg dalam 100 gr buah pedada. Untuk mengembangkan sirup buah pedada dan untuk meningkatkan nilai gizi (vitamin) maka perlu ditambahkan bahan tambahan lainnya seperti jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) yang bertujuan selain untuk meningkat gizi jeruk, dapat pula memperbaiki rasa sirup, sebab mangrove memiliki rasa dan aroma yang khas, yang kurang disukai oleh masyarakat. Hal ini diperkuat oleh Hastuti (2010), bahwa sirup yang dibuat dengan bahan dasar buah pedada menghasilkan sirup dengan kriteria agak suka, sehingga perlu ditambahkan bahan tambahan lainnya untuk meningkatkan nilai penerimaan panelis.

Jeruk merupakan komoditas buah-buahan yang mempunyai nilai ekonomi penting dan nilai kesehatan yang berarti karena mengandung nilai gizi yang tinggi (Vitamin C dan vitamin A). Vitamin C sangatlah bermanfaat bagi kesehatan, salah satunya yaitu sebagai antioksidan untuk dapat menjaga daya tahan tubuh. Pembuatan minuman dengan rasa asam pada zaman sekarang ini di rasa sangat

banyak beredar di masyarakat. Namun rasa asam yang dihasilkan tidak semuanya berasal dari penggunaan bahan alami, melainkan bahan buatan yang tidak sehat bagi tubuh bila dikonsumsi.

Berdasarkan uraian tersebut perlu dilakukan penelitian tentang Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Sebagai Produk Sirup Dengan Penambahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimanakah formulasi sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan panelis terhadap sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis?
3. Bagaimanakah karakteristik mutu hedonik dan kimia sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Melakukan formulasi sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis.
3. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimiawi sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis terpilih.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan :

1. Sebagai informasi untuk penulis tentang pembuatan sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*).
2. Sebagai bahan pertimbangan bagi pembaca untuk dapat memanfaatkan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) yang dicampur dengan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam pembuatan sirup.