

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki hutan mangrove terluas di dunia yaitu seluas 3.812.000 ha (Ditjen RRL, 1999). Kawasan hutan mangrove di Provinsi Gorontalo salah satunya terdapat di pesisir Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Katili (2009), luas kawasan mangrove di pesisir Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara pada tahun 2005 mencapai 1800 ha dan data terakhir tahun 2011 luas kawasan wilayah mencapai 1.225 Ha.

Hutan mangrove selain menjaga pelestarian alam, juga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan meningkatkan nilai ekonomi dari tanaman tersebut. Penduduk Indonesia hanya mengetahui tanaman pangan yang asli Indonesia diantaranya adalah padi, pisang, jenis umbi, jagung, sagu, dan talas. Komoditi sumber pangan lain yang mengandung karbohidrat bersumber dari hutan mangrove yakni buah mangrove yang belum diolah oleh masyarakat pesisir karena masyarakat pesisir beranggapan bahwa buah mangrove berbahaya, beracun, dan tidak dapat di konsumsi. Buah mangrove dapat diolah menjadi berbagai jenis bentuk makanan seperti kue bolu, kue kering dan kerupuk mangrove (BPHM, 2012), sebab buah mangrove mengandung kadar air 74%, lemak 1,2%, protein 1,1%, kadar abu 0.342% dan karbohidrat 23,5% (BPHM, 2012). Berdasarkan hasil penelitian Perkasa (2013) pada produk biskuit yang menggunakan buah lindur, mengandung mineral tepung lindur 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.

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi, selain itu kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan (Koswara, 2009). Menurut Muliawan (1991), dalam pembuatan kerupuk diperlukan bahan yang

mengandung pati sebagai bahan pengikat untuk memperbaiki tekstur. Bahan pengikat yang sering digunakan dalam pembuatan kerupuk adalah bahan yang mengandung karbohidrat.

Salah satu bahan pengikat yang dapat dijadikan alternatif untuk ditambahkan atau sebagai pengganti/substitusi tepung tapioka yaitu buah mangrove jenis *Bruguiera gymnorrhiza* (Lindur). Buah mangrove ini mengandung energi dan karbohidrat yang cukup tinggi, bahkan melampaui berbagai jenis pangan sumber karbohidrat yang biasa dikonsumsi masyarakat seperti beras, jagung singkong atau sagu. Penelitian yang dilakukan oleh IPB bekerjasama dengan Badan Bimas Ketahanan Pangan Nusa Tenggara Timur menghasilkan kandungan energi buah mangrove ini adalah 371 kalori per 100 gram, lebih tinggi dari beras (360 kalori per 100 gram), dan jagung (307 kalori per 100 gram). Kandungan karbohidrat buah bakau sebesar 85.1 gram per 100 gram, lebih tinggi dari beras (78.9 gram per 100 gram) dan jagung (63.6 gram per 100 gram) (Fortuna, 2005).

Berdasarkan uraian yang dikemukakan, mendorong penulis untuk melakukan penelitian pengembangan produk kerupuk dengan memanfaatkan buah mangrove jenis *Bruguiera gymnorrhiza* (Lindur) sebagai bahan bakunya. Adapun judul penelitian “Formulasi Kerupuk Dengan Penambahan Tepung Buah Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan Karakterisasi Formulasi Produk Terpilih”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimanakah formulasi kerupuk tepung buah mangrove ?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan panelis terhadap kerupuk tepung buah mangrove ?
3. Bagaimanakah karakteristik mutu hedonik dan kimia kerupuk tepung buah mangrove terpilih ?

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Melakukan formulasi kerupuk tepung buah mangrove.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kerupuk tepung buah mangrove.
3. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimiawi kerupuk tepung buah mangrove terpilih.

## **1.3 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 kerupuk dengan penambahan tepung buah mangrove.
- 2 Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi masyarakat tentang pembuatan kerupuk berbahan buah mangrove baik dikalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga sebagai salah satu produk hasil perikanan.