

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara terbesar dalam kepemilikan luas hutan mangrove dengan menguasai 19% dari total hutan mangrove dunia. Kawasan hutan mangrove di Provinsi Gorontalo salah satunya terdapat di Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara. Berdasarkan hasil penelitian Katili (2009), luas kawasan mangrove di pesisir Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara pada tahun 2005 mencapai 1800 ha, namun data terakhir tahun 2011 luas kawasan wilayah menurun hingga 1.225 Ha.

Hutan mangrove 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, udang dan satwa lain, sebagai penghasil kayu, dan sebagai tempat wisata, penelitian dan pendidikan (Ahmad, 2013). Buah mangrove mengandung nilai gizi dan berpotensi sebagai bahan baku olahan pangan yang saat ini mulai berkembang seperti sirup, klepon, resoles, kolak, dodol, bolu, kerupuk dan penganan lainnya. Menurut BPHM (2012), buah pedada mengandung kadar air 74%, lemak 1,2%, protein 1,1%, kadar abu 0.342% dan karbohidrat 23,5%.

Sonneratia caseolaris atau kenal dengan buah pedada merupakan tumbuhan mangrove yang mempunyai kuantitas buah yang cukup tinggi. Menurut Arisandi (2001) tumbuhan mangrove saat tidak musim saja 1 pohon masih bisa menghasilkan kurang lebih 2 kg/hari sehingga dalam satu hari minimal bisa menghasilkan buah sebanyak 62932 kg. Indra, *dkk.*, (2007) menyatakan buah mangrove *Sonneratia caseolaris* memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan jenis tanaman mangrove lainnya yaitu sifat buahnya tidak beracun dan dapat dimakan langsung. Melihat potensi sumberdaya buah mangrove di Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara, oleh karena itu diperlukan cara untuk mengolah buah pedada agar lebih disukai, salah satunya dengan mengolah buah pedada menjadi selai pedada (Katili, 2009).

Muchtadi (2000), 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%, selai akan mempunyai konsistensi yang cukup tinggi sehingga cenderung untuk mempertahankan bentuknya, bila dikeluarkan dari wadahnya.

Menurut Kunikawati (2009), selai merupakan salah satu jenis makanan awetan sari buah yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental. Penggunaan selai bukan dimakan begitu saja melainkan dioleskan pada roti tawar atau sebagai isi roti manis, kue nastar dan lain sebagainya. Margono (1993) menyatakan selai merupakan salah satu produk makanan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula dengan atau tanpa penambahan air. Selai yang baik harus berwarna cerah, jernih, kenyal seperti agar-agar tetapi tidak terlalu keras, serta mempunyai rasa buah asli.

Seiring dengan perkembangan zaman pola kehidupan masyarakat termasuk dalam hal ini pola makan terus berkembang. Di kalangan 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 pada umumnya orang membeli roti tawar beserta selainya. Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan, maka penulis melakukan penelitian pengembangan produk selai dengan memanfaatkan buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimanakah formulasi selai buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*)?
2. Bagaimanakah karakteristik organoleptik mutu hedonik dan kimia selai buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*) formula terpilih?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Melakukan formulasi selai buah pedada (*Sonneratia caseolaris*).
2. Menganalisis tingkat kesukaan panelis terhadap selai buah pedada (*Sonneratia caseolaris*).
3. Menganalisis karakteristik mutu hedonik dan kimiawi selai buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) terpilih.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak (penulis, masyarakat, wirausaha), diantaranya yaitu menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis maupun kalangan wirausaha dalam pengolahan hasil perikanan khususnya produk selai berbahan baku buah mangrove pedada.