

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di Gorontalo, potensi tanaman mangrove pedada menyebar luas di wilayah perairan teluk tomini. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS, 2013), Provinsi Gorontalo memiliki wilayah hutan mangrove yang tersebar di tiga Kabupaten, yaitu di Kabupaten Boalemo seluas 1.926,68 Ha, Kabupaten Pohuwato seluas 7.520,85 Ha, Kabupaten Gorontalo Utara seluas 3.401,91 Ha. Berdasarkan Data dari Dinas Kehutanan Kabupaten Gorontalo Utara tahun 2013, luas wilayah mangrove di Kecamatan Kwandang adalah 1.750 Ha (Halimu, 2016).

Beberapa penelitian telah dilakukan terhadap kandungan dari buah pedada. Varghese (2010) melaporkan bahwa pedada memiliki dua puluh empat komponen yang terdiri dari delapan steroid, sembilan triterpen, tiga flavonoid, dan empat turunan karboksil benzena. Wu *dkk* (2009) melaporkan bahwa pedada mengandung triterpenoid dan sterol. Hasil penelitian Bandarayanke (2002) melaporkan bahwa kulit buah mangrove *Sonneratia caseolaris* (pedada) mengandung tanin yang dapat bersifat sebagai antioksidan. Hal ini dipertegas oleh Ahmed *dkk.* (2010) bahwa buah pedada memiliki kandungan fitokimia seperti steroid, triterpenoid, dan flavonoid. Fitokimia merupakan senyawa yang ditemukan pada tumbuhan yang berperan aktif bagi pencegahan penyakit. Buah ini juga sudah dimanfaatkan di beberapa negara sebagai obat tradisional seperti obat keseleo dan bengkak. Dari hasil analisis proksimat yang dilakukan pada buah pedada oleh Manalu, (2011) diperoleh bahwa buah pedada mengandung air (bb) 84,76%. abu (bk) 8,4%, lemak(bk) 4,82%, protein (bk) 9,21% dan karbohidrat (bk) 77,57%.

Buah mangrove pedada berpotensi untuk dijadikan sebagai sumber bahan pangan untuk kebutuhan masyarakat. Hal ini dikarenakan harga tepung terigu terus meningkat Menurut PSPG (2014), pada tahun 2010-2011, impor gandum mencapai 7,4 juta ton dan naik menjadi 7,8 juta ton pada tahun 2011-2012, tingginya kebutuhan gandum diprediksi akan terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan adanya globalisasi perdagangan pangan dunia.

Indonesia belum bisa memproduksi gandum secara komersial serta program diversifikasi pangan belum gencar dilaksanakan. Dampaknya, impor gandum dari tahun ke tahun kian meningkat. Maka perlu dicarikan alternatif bahan yang dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Salah satu alternatif bahan yang dapat digunakan yaitu tepung dari buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*). Pemanfaatan tepung buah mangrove pedada selain dapat dijadikan olahan kue tradisional sukade masyarakat juga dapat memanfaatkan sumber daya lokal yang terdapat di Gorontalo. serta untuk mengurangi impor biji gandum. Secara tidak langsung pemanfaatan buah mangrove pedada tersebut akan mengatasi ancaman rawan pangan bagi masyarakat Indonesia serta mengatasi ancaman kerusakan lahan mangrove.

Kue tradisional sukade merupakan kue khas Gorontalo yang menjadi makanan pada perayaan maulid Nabi Muhammad SAW atau perayaan tradisi walima di Gorontalo. Kue tradisional ini mempunyai citarasa khas, terbuat dari bahan alami yang tetap layak dan bisa digali lagi untuk dijadikan sebagai salah satu pelestarian budaya yang menjadi daya tarik wisatawan. Jajanan tradisional adalah warisan budaya yang unik, dan sering terlupakan tapi sesungguhnya cukup diminati. Meskipun kecil, tapi kue tradisional adalah bagian dari atribut tradisi bangsa Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan, untuk memajukan pariwisata Indonesia. Berdasarkan uraian diatas menarik pemikiran penulis untuk melakukan penelitian dengan judul "*Pengaruh Substitusi Tepung Mangrove (Soneratia Caseolaris) Terhadap Karakteristik Mutu Kue Tradisional Sukade*".

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berikut rumusan masalah yang terdapat pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung buah mangrove pedada (*S.caseolaris*) pada kue sukade hasil karakteristik organoleptik dan kimia?
2. Bagaimana karakteristik kimia (proksimat) dan antioksidan kue sukade terpilih.

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung buah mangrove pedada (*S. caseolaris*) pada kue sukade berdasarkan hasil organoleptik mutu hedonik dan kimia.
2. Mengetahui karakteristik kimia (proksimat) dan antioksidan produk terpilih pada kue sukade yang disubstitusi dengan tepung buah mangrove pedada (*S. caseolaris*).

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian ini adalah sebagai media informasi mengenai proses pengolahan buah mangrove *Soneratia Casolaris* (Pedada) dilihat dari segi mutu organoleptik dan kimiawi sehingga dapat di aplikasikan pada produk pangan fungsional.