

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk hutan mangrove yang sering dimanfaatkan manusia adalah kayu yang digunakan sebagai bahan bakar, bahan perahu dan kulitnya untuk pengawet jaring (Dahuri *dkk*, 2001). Pengetahuan dan potensi mangrove sebagai sumber pangan masih sedikit. Salah satu tumbuhan mangrove yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif baru adalah *Bruguiera gymnorrhiza* atau yang dikenal dengan sebutan lindur. Buah lindur dapat diolah menjadi tepung dan bahan pangan olahan baru karena mengandung karbohidrat yang sangat tinggi yaitu 82.092% dan pati lindur mengandung amilosa 31,56% dan amilopektin 26.17% (Seknum, 2012). Menurut Purnobasuki (2011), penepungan adalah salah satu solusi untuk mengawetkan buah lindur karena dapat memutus rantai metabolisme buah lindur sehingga menjadi lebih awet.

Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) yaitu salah satu jenis tumbuhan mangrove yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan baru. Selain sumber pangan, sumber karbohidrat tepung buah lindur umumnya memiliki kadar kalsium yaitu 2948.12 ppm kadar kalsium pada tepung buah lindur cukup tinggi jika dibandingkan dengan mineral lainnya (Perkasa, 2013). Penelitian lainnya menunjukkan buah lindur mengandung senyawa biokimia alami yang aktif antara lain flavonoid (Ravikumar *dkk*, 2010), tepung buah lindur dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuat olahan kue, salah satunya adalah kue makron kenari.

Pemanfaatan tepung lokal seperti lindur sebagai bahan baku pembuat makron kenari diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu dan membatasi import bahan baku dari luar negeri, selain itu juga meningkatkan potensi pangan lokal yang tersedia di Indonesia. Kandungan karbohidrat yang tinggi dalam tepung lindur dapat menjadi alternatif pengganti tepung terigu.

Kue makron kenari merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari Indonesia Timur, tepatnya Pulau Ternate, Maluku utara. Kue ini belum terlalu populer dibandingkan dengan kue khas Ternate lainnya seperti kue sagu dan bagea kenari. Rasanya yang manis dengan tekstur yang renyah menyebabkan banyak disukai oleh anak-anak, sampai orang dewasa (Prasetya *dkk*, 2014).

Makron kenari adalah produk olahan yang tidak memerlukan pengembangan dalam volume yang besar. Definisi kue makron kenari menurut Resep UD Falda Ternate 2007 *dalam* Thalib 2009, adalah kue manis ukuran kecil yang dibuat dari tepung gandum lunak mengandung gula, lemak tinggi dan rendah kandungan airnya. Jenis kue makron kenari, bertekstur rapuh, rasa gurih kenari dan warna yang sesuai dengan kriteria kue kering, sedangkan karakteristik tepung buah lindur yaitu memiliki rasa khas, dan warna yang kecoklatan.

Berdasarkan uraian yang dijelaskan, mendorong penulis untuk melakukan penelitian produk makron kenari dengan memanfaatkan buah mangrove jenis *Bruguiera gymnorrhiza* (lindur) sebagai bahan bakunya. Adapun judul yang dipilih adalah” Formulasi dan Karakterisasi Kue Makron Kenari (*Canarium indicum l.*) Berbahan Dasar Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*)”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan Masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana formulasi makron kenari dengan menggunakan tepung buah lindur.
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap kue makron kenari yang menggunakan tepung buah lindur
3. Bagaimana karakteristik mutu hedonik dan kimia kue makron kenari .

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Melakukan formulasi kue makron kenari tepung buah lindur.
2. Menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap kue makron kenari tepung buah lindur.
3. Menentukan karakteristik mutu hedonik makron kenari untuk formula terpilih

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari Penelitian ini adalah :

1. Melestarikan produk lokal yang memiliki ciri khusus dari segi bahan baku.
2. Meningkatkan nilai ekonomis hasil olahan dari tepung buah lindur
3. Memberikan informasi ilmiah tentang manfaat tepung buah lindur kepada masyarakat dan cara pembuatan tepung lindur.