

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mangrove merupakan jenis tanaman yang tumbuh di pesisir pantai dan salah satu bentuk ekosistem hutan yang unik dan khas dan terdapat di daerah pasang surut air serta bertoleransi dengan salinitas air laut. Hampir sepanjang pantai nusantara ditumbuhi oleh tanaman mangrove. Mangrove memiliki fungsi penting dalam ekosistem pesisir, keberadaan mangrove mampu menahan abrasi yang terjadi di pantai. Mangrove juga menjadi tempat yang baik untuk berkembang biak bagi beberapa spesies ikan. Selain itu mangrove juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi untuk dimanfaatkan.¹

Mangrove di Maluku merupakan ekosistem pesisir yang penting untuk mendukung pembangunan kota ambon. Beberapa fungsi dan manfaat utama hutan mangrove yaitu sebagai pelindung laut dan pelindung daratan, untuk mengurangi kerusakan laut akibat berbagai dampak kerusakan dari darat seperti sedimentasi dan pencemaran, sebagai benteng yang melindungi pemukiman dan lingkungan darat lainnya dari abrasi, industri air laut, angin kenang, amukan badai, dan memperkecil gelombang tsunami maka dari itu, ekosistem hutan mangrove perlu dikelola secara bijaksana agar fungsi dan pemanfaatannya dapat berkesinambungan.²

Mangrove sendiri mempunyai manfaat ekonomis dari hasil kayu dan bukan kayu seperti budidaya air payau, tambak udang hingga parawisata. Secara ekologi

¹Jurnal Moerdiyanti .2008 hutan mangrove diperairan

²Jurnal Suyadi 2012 Hutan Mangrove Di Teluk Ambon

hutan mangrove dimanfaatkan sebagai perlindungan ekosistem darat dan laut. Hasil dari hutan mangrove yang sering dimanfaatkan yakni kayu yang dijadikan bahan bakar, bahan pembuatan perahu, perwarna pakaian hingga kandungan tannin yang ada pada kayu dijadikan sebagai pengawet dan lem, sedangkan hasil dari buahnya dapat diolah menjadi produk pangan seperti pembuatan sirup, keripik dodol, tepung dan olahan makanan ringan lainnya.

Produk olahan dari buah mangrove memiliki prospek yang bagus jika dapat diolah dengan standar mutu yang baik serta didukung promosi yang baik. Pemanfaatan buah mangrove untuk memenuhi kebutuhan pangan di Maluku termaksud di Desa Lalasa Kecamatan Pulau Panjang Kabupaten Seram Bagian Timur masih sangat terbatas penggunaannya. Teknik pengolahan buah mangrove juga masih sederhana, kebanyakan buah mangrove hanya diolah menjadi sayur. Oleh karena itu perlu adanya penganekaragaman pangan dengan adanya sentuhan teknologi salah satunya dengan cara pembuatan keripik buah mangrove *braguera* sp.³

Ada sebagian masyarakat di Desa Sidangoli Dehe Maluku Utara khususnya masyarakat di sekitar pantai telah mengolah dan mengkonsumsi buah mangrove secara tradisional. Desa Sidangoli Dehe Maluku Utara mengolah buah mangrove menjadi produk olahan seperti bahan makanan dan minuman yaitu tepung buah mangrove *braguera* sp sebagai pengganti tepung terigu, sirup dari buah mangrove jenis *Sonneratia alba*⁴

³Indah Rusulva; Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol 14 no 2(2012)

⁴Jailan Sahil ;Jurnal Pemanfaatan Buah Mangrove Sebagai Sumber Makanan Alternatif Di Halmahera Barat Maluku Utara

Keripik ini bisa dimanfaatkan sebagai olahan pangan sehingga dapat mengurangi beban perekonomian masyarakat. Keripik mangrove ini masih belum banyak dikenal dan diminati oleh masyarakat, salah satu penyebabnya adalah ketidaktahuan sebagian besar masyarakat mengenai cara pengolahannya

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul “ **Uji Organoleptik Keripik Berbahan Dasar Buah Mangrove *Bruguiera sp* Sebagai Produk Olahan Pangan Masyarakat Desa Lalasa Kabupaten Seram Bagian Timur**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang jadi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pembuatan buah mangrove *Bruguiera sp* menjadi keripik sebagai produk pangan masyarakat Desa Lalasa Kabupaten Seram Bagian Timur?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik dari keripik buah mangrove *Bruguiera sp* sebagai produk pangan masyarakat Desa Lalasa Kabupaten Seram Bagian Timur?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini, sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pembuatan buah mangrove *Bruguiera sp* sebagai produk pangan masyarakat Desa Lalasa Kabupaten Seram Bagian Timur.

2. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik keripik buah *mangrove Bruguiera sp* sebagai produk pangan masyarakat Desa Lalasa Kabupaten Seram Bagian Timur.

D. Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat dari penelitian ini, sebagai berikut:

1. Bagi Masyarakat.

Dapat memanfaatkan buah mangrove dan menambah pemasukan bagi warga Desa Lalasa Kecamatan Pulau Panjang Kabupaten Seram Bagian Timur.

2. Bagi Mahasiswa.

Dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan buah mangrove yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan.

3. Bagi Peneliti.

Dapat memperoleh informasi tentang bagaimana pemanfaatan buah mangrove sebagai bahan pangan lainnya.

4. Bagi prodi

Dapat digunakan sebagai rujukan dalam mata kuliah bioteknologi.

E. Defenisi Operasional

Untuk menghindari kesalahpahaman dan kekeliruan serta memudahkanmu pembaca dalam memahami istilah yang terkandung dalam judul skripsi ini, maka penulis akan menjelaskan beberapa istilah antara lain:

1. Uji Organoleptik

Uji organoleptik atau uji sensorik merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan.

2. *Bruguiera sp*

Bruguiera sp adalah nama genus tumbuhan yang termasuk kedalam famili Rhizophoraceae.

3. Keripik Buah Mangrove

Keripik mangrove merupakan salah satu jenis cemilan dari buah mangrove, yang dilakukan melalui proses pencucian, pengupasan, blanching rebus, perendaman, perebusan dan pengeringan.