

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hutan mangrove merupakan sumberdaya hayati yang terdapat di wilayah pesisir yang memiliki fungsi ekologis dan ekonomis. Fungsi ekologis yaitu sebagai peredam gelombang, angin, pelindung pantai dan abrasi (Sahil dan Soamole, 2013). Kepulauan Riau tepatnya di Kota Tanjungpinang merupakan salah satu kota yang memiliki potensi mangrove dengan luas 774,25 Ha, pemanfaatan potensi sumberdaya hasil perikanan khususnya hasil laut belum banyak dimanfaatkan secara optimal dimasyarakat, salah satu potensi sumberdaya hasil perikanan yang belum dimanfaatkan yaitu buah mangrove. Ada beberapa jenis buah mangrove yang dapat dikonsumsi yaitu *Avecenia sp*, *Bruguiera sp*, *Rhizophora sp*. dan *Sonneratia sp* (Lestari, 2014). Buah mangrove mengandung energi dan karbohidrat yang cukup tinggi bahkan melampaui berbagai jenis pangan sumber karbohidrat yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya seperti beras, jagung, singkong atau sagu (Priyono *et al.*, 2010).

Buah mangrove pada umumnya memiliki kadar gizi yang cukup tinggi salah satunya buah mangrove jenis (*Bruguiera gymnorrhiza*) memiliki kandungan lemak 1,2%, protein 1,1%, kadar air 7,4%, kadar abu 1,29% dan karbohidrat 23,5%. (Mulyatun, 2018). Pemanfaatan buah mangrove menjadi tepung didasarkan bahwa buah mangrove ini mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga dapat diolah menjadi sumber bahan pangan alternatif yaitu tepung bahan baku pembuatan kue, roti, sirup, selai, dodol dan mi. Pemanfaatan buah mangrove masih sangat sedikit untuk diolah menjadi bahan pangan (Sugianto, 2019).

Saat ini buah mangrove jenis (*Bruguiera gymnorrhiza*) baru sebagian kecil dimanfaatkan, salah satu penyebabnya tentang pola pikir pada masyarakat yang menganggap bahwa kandungan karbohidrat ada hanya pada beras (Atmaja dan Melinita, 2022). Buah mangrove yang jatuh ke perairan akan diserap dan dihancurkan oleh bakteri perairan menjadi zat hara atau nutrient terlarut yang dimanfaatkan oleh biota perairan antara lain fitoplanton, alga, ikan udang untuk pakannya sedangkan buah mangrove yang jatuh bertebaran dipermukaan tanah

apabila dibiarkan jangka lama akan membusuk sehingga akan mengganggu lingkungan disekitarnya (Idrus *et al.*, 2018). Untuk mencegah pencemaran oleh buah mangrove yang jatuh dipermukaan tanah perlu diolah buah mangrove tersebut menjadi tepung yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan tepung yang bisa digunakan untuk pengolahan produk mi kering.

Mi merupakan makanan yang diolah dari bahan baku tepung terigu, tingkat konsumsi penduduk indonesia terhadap terigu saat ini sangat tinggi. Produk mi digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat yang cukup tinggi. tepung terigu ini merupakan bahan baku utama dalam pembuatan mi. Tepung terigu terbuat dari biji gandum yang diimpor ke Indonesia pada bulan Januari tahun 2022 sebanyak 8 juta ton (mt) dan angka ini masih mengalami peningkatan pada bulan April menjadi 3,7 ton (Badan Pusat Statistik, 2022). Maka dari itu diperlukannya alternatif baru yang mampu membantu mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar pada pembuatan mi kering salah satu alternatif baru adalah dengan penggunaan tepung buah mangrove. Upaya pemanfaatan bahan baku pangan lokal akan mengalihkan penggunaan tepung terigu dan mengurangi impor tepung terigu yang berdampak pada terciptanya ketahanan pangan serta pemenuhan gizi (Pratiwi, 2020)