

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki hutan mangrove terluas di dunia yakni mencakup 21% dari luas total dunia. Di Indonesia, mangrove tersebar hampir di seluruh pulau-pulau besar mulai dari Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi sampai ke Papua, dengan luas sangat bervariasi bergantung pada kondisi fisik, komposisi tanah, kondisi air, dan iklim yang terdapat di pulau-pulau tersebut. Hutan mangrove merupakan hutan yang hanya terletak pada pertemuan daratan dan lautan di dunia bagian tropik maupun subtropik. Tempat di mana air pasang dan arus pantai membawa perbedaan terhadap hutan dan di mana tumbuh-tumbuhan beradaptasi terhadap perubahan kimiawi, fisika dan karakteristik biologis lingkungannya (Jeprianto, 2012).

Paluh Kurau merupakan salah satu desa penghasil buah mangrove yang terletak di Jalan Besar Dusun 6 Kecamatan Hamparan Perak Kabupaten Deli Serdang. Luas tanah Paluh Kurau 3.814 ha/m² dengan jumlah 1359 kepala keluarga dan jumlah penduduk 5506 jiwa

Hutan mangrove selama ini 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 dan udang, tempat berlindung/bersarang dan berkembang biak burung-burung dan satwa lain, sebagai penghasil kayu, dan sebagai tempat wisata, penelitian dan pendidikan (Ahmad, 2013).

Namun ternyata buah juga mengandung banyak nilai gizi dari daun hingga buahnya, dimana daun mangrove dari berbagai jenis umumnya berpotensi sebagai sumber serat dan hijauan serta sumber mineral bagi bahan pakan ternak. Komposisi hasil analisa dari bagian daun tanaman mangrove menunjukkan bahwa bagian daun mengandung komponen terbesar serat sebanyak 8.7% dan karbohidrat sebanyak 13%, sehingga pemanfaatannya sesuai untuk sumber hijauan pada pakan ternak. Sumber serat bermanfaat untuk pakan ternak dan karbohidrat sebagai sumber energi bagi hewan ternak. Senyawa mineral yang teridentifikasi pada daun adalah kalsium kalium, dan natrium dalam jumlah yang tinggi. Adanya mineral makro tersebut, dapat memperkaya kandungan nutrisi pakan ternak. Berdasarkan analisis proximate dari daun dan biji tanaman api-api (*Avicennia marina*), khususnya kadar lemak bahan yang cukup rendah maka kuat dugaan bahwa dalam bahan tersebut tidak mengandung vitamin-vitamin yang sifatnya larut dalam lemak (A,D,E,K) tetapi diduga kuat ada kandungan vitamin yang sifatnya larut dalam air seperti vitamin B dan C. Hasil uji terhadap Kadar vitamin B dan C pada daun *Avicennia marina* menunjukkan hasil sebagai berikut : Kandungan vitamin B pada daun sebesar 2,64 mg/100g bahan dan kandungan vitamin C nya sebesar 15,32 mg/100 g bahan. Sebagai bahan pakan ternak, kandungan vitamin B dan C juga ini diperJukan juga dalam nutrisi ternak. Komposisi hasil analisa dari bagian tanaman mangrove api-api menunjukkan bahwa bagian biji tanaman banyak mengandung protein sebanyak 10.8% dan karbohidrat sebanyak 21.4%, sehingga biji tanaman tersebut dapat dijadikan alternatif sebagai bahan pangan. Protein dapat dimanfaatkan dalam tubuh sebagai sumber nutrisi sel untuk tumbuh dan berkembang. Di lain pihak, karbohidrat dapat digunakan sebagai

sumber energi bagi tubuh. Dengan sedikitnya kandungan lemak pada biji, maka kecil kemungkinan untuk mendapatkan kandungan vitamin larut lemak (A, D, E, dan K). Sebaliknya kandungan air yang tinggi pada biji api-api memungkinkan untuk mendapatkan kandungan vitamin larut air (B dan C) lebih besar. Hasil uji terhadap Kadar vitamin B dan C pada biji *Avicennia marina* menunjukkan hasil yang lebih tinggi, yaitu sebagai berikut : Kandungan vitamin B pada biji sebesar 3,74 mg/100g bahan dan kandungan vitamin C nya sebesar 22,24 mg/100 g bahan. Kandungan kedua vitamin ini menunjukkan bahwa biji sebagai bahan pangan ternyata juga dapat memenuhi kebutuhan sebagian vitamin B dan C yang diperlukan oleh tubuh (Cecep, 2009)

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti hasil olahan mangrove di produksi mengikuti musim buah mangrove yang panen setiap dua kali dalam setahun dan serentak di seluruh Indonesia. Buah mangrove tersebut juga dapat diolah sebagai bahan pangan seperti : dodol, sirup dan keripik dari buah mangrove tanpa bahan pengawet dan pewarna sehingga masih mempunyai rasa yang khas.

Hasil olahan tersebut diolah oleh kelompok perempuan (wanita mangrove) yang terdiri dari beberapa ibu-ibu (wanita mangrove) di Desa Paluh Kurau Kec Hampan Perak tersebut.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa daun mangrove dari berbagai jenis umumnya berpotensi sebagai sumber serat dan hijauan serta sumber mineral bagi bahan pakan ternak. Komposisi hasil analisa dari bagian daun .tanaman mangrove menunjukkan bahwa bagian daun mengandung komponen terbesar serat sebanyak 8.7% dan karbohidrat sebanyak 13%, sehingga pemanfaatannya sesuai

untuk sumber hijauan pada pakan ternak. Sumber serat bermanfaat untuk pakan ternak dan karbohidrat sebagai sumber energi bagi hewan ternak. Senyawa mineral yang teridentifikasi pada daun adalah kalsium kalium, dan natrium dalam jumlah yang tinggi. Adanya mineral makro tersebut, dapat memperkaya kandungan nutrisi pakan ternak. Berdasarkan analisis proximate dari daun dan biji tanaman api-api (*Avicennia marina*), khususnya kadar lemak bahan yang cukup rendah maka kuat dugaan bahwa dalam bahan tersebut tidak mengandung vitamin-vitamin yang sifatnya larut dalam lemak (A,D,E,K) tetapi diduga kuat ada kandungan vitamin yang sifatnya larut dalam air seperti vitamin B, dan C. Hasil uji terhadap Kadar vitamin B dan C pada daun *Avicennia marina* menunjukkan hasil sebagai berikut : Kandungan vitamin B pada daun sebesar 2,64 mg/100g bahan dan kandungan vitamin C nya sebesar 15,32 mg/100 g bahan. Sebagai bahan pakan ternak, kandungan vitamin B dan C juga ini diperJukan juga dalam nutrisi ternak. Komposisi hasil analisa dari bagian tanaman mangrove api-api menunjukkan bahwa bagian biji tanaman banyak mengandung protein sebanyak 10.8% dan karbohidrat sebanyak 21.4%, sehingga biji tanaman tersebut dapat dijadikan alternatif sebagai bahan pangan. Protein dapat dimanfaatkan dalam tubuh sebagai sumber nutrisi sel untuk tumbuh dan berkembang. Di lain pihak, karbohidrat dapat digunakan sebagai sumber energi bagi tubuh. Dengan sedikitnya kandungan lemak pada biji, maka kecil kemungkinan untuk mendapatkan kandungan vitamin larut lemak (A, D, E, dan K). Sebaliknya kandungan air yang tinggi pada biji api-api memungkinkan untuk mendapatkan kandungan vitamin larut air (B dan C) lebih besar. Hasil uji terhadap Kadar vitamin B dan C pada biji *Avicennia marina* menunjukkan hasil yang lebih tinggi, yaitu sebagai berikut : Kandungan vitamin B

pada biji sebesar 3,74 mg/100g bahan dan kandungan vitamin C nya sebesar 22,24 mg/100 g bahan. Kandungan kedua vitamin ini menunjukkan bahwa biji sebagai bahan pangan ternyata juga dapat memenuhi kebutuhan sebagian vitamin B dan C yang diperlukan oleh tubuh.

Agar suatu produk dapat diterima oleh konsumen dapat ditentukan oleh dua aspek yaitu penampilan dan rasa dari makanan itu sendiri. Daya penerimaan terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan yang ditimbulkan oleh makanan melalui indera penglihatan, penciuman serta perasa atau pengecap bahkan mungkin pendengar. Walaupun demikian faktor utama yang akhirnya mempengaruhi daya penerimaan terhadap makanan yaitu rangsangan cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan itu. Oleh karenanya penting sekali dilakukan penilaian cita rasa untuk mengetahui daya penerimaan konsumen (Dina 2013).

Oleh karena itu wanita mangrove di Desa Paluh Kurau Kec.Hamparan Perak tidak menggunakan terlalu banyak bahan-bahan tambahan ataupun pengawet lainnya sehingga semua hasil olahan mangrove tersebut masih mempunyai cita rasa mangrove yang khas dan melihat bagaimana daya terima konsumen terhadap hasil olahan mangrove tersebut.

Bedasarkan hal tersebut, maka penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen terhadap hasil olahan mangrove di Desa Paluh Kurau Kec. Hamparan Perak.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah yang timbul dalam penelitian ini antara lain:

1. Masyarakat Palauh Kurau hanya memanfaatkan hutan mangrove sebagai pelindung pantai dan sungai dari bahaya erosi.
2. Menahan badai/ angin kencang dari laut.
3. Menahan hasil proses penimbunan lumpur, sehingga memungkinkan terbentuknya lahan baru
4. Menjadi wilayah penyangga, serta berfungsi menyarig air laut menjadi air daratan air daratan yang tawar.
5. Masyarakat tidak memanfaatkan hutan mangrove untuk bahan pangan
6. Daya terima konsumen terhadap hasil olahan buah mangrove yang menjadi bahan pangan.
7. Hasil olahan buah mangrove seperti dodol, keripik dan srup buah mangrove.

C. Pembatasan Masalah

Masalah dalam penelitian ini dibatasi sebagai berikut :

1. Daya terima konsumen terhadap buah mangrove.
2. Daya terima hasil olahan buah mangrove adalah dodol, keripik dan sirup buah mangrove.
3. Objek penelitian adalah masyarakat di Desa Paluh Kurau Kec. Hamparan Perak

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana daya terima konsumen terhadap buah mangrove ?
2. Bagaimana hasil olahan buah mangrove ?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap hasil olahan buah mangrove?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap buah mangrove.
2. Hasil olahan buah mangrove
3. Menganalisis daya terima konsumen terhadap hasil olahan buah mangrove.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberitahu masyarakat terhadap hasil olahan buah mangrove, dari hasil olahan buah mangrove dapat menambah pendapatan masyarakat, dapat memperluas hasil olahan buah mangrove hingga ke luar kota dan luar negeri, dapat mengetahui daya terima masyarakat terhadap hasil olahan buah mangrove. Dan sebagai bahan tambahan bagi penliti tentang “Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap Hasil Olahan Buah Mangrove di Desa Paluh Kurau Kec. Hamparan Perak’