

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman mangrove jenis *Bruguiera gymnorrhiza* merupakan jenis yang memiliki sebaran longitudinal alami terbesar, yaitu dari pantai timur Afrika hingga Asia (Kraus and Allen, 2003). Di Indonesia, mangrove jenis ini disebut sebagai buah lindur. Kegunaan bagian pohon termasuk batang, daun, kulit kayu, serta buah telah banyak diteliti. Buah lindur sendiri dapat dimanfaatkan sebagai makanan bagi manusia. Buah lindur dijual dalam bentuk mentah dan diidentifikasi sebagai sayuran di Honiara, Kepulauan Solomon. Sedangkan di Papua Nugini, buah ini dimakan sebagai makanan pokok dengan cara dicuci, dikikis, dikeringkan dan direbus (Allen and Duke, 2006; Bandranayake, 2002; Bunyapraphatsara, 2000).

Di Indonesia, bentuk pemanfaatan buah lindur yang umum dilakukan ialah dengan melakukan penepungan. Hal ini karena tingginya kandungan karbohidrat yang dimiliki oleh buah lindur (Wanma, 2007; Sulistyawati, 2012). Penelitian mengenai diversifikasi produk buah lindur telah banyak dilakukan, dan menghasilkan berbagai produk yaitu beras analog, biskuit, bakso, dan nugget (Hidayat *et al.*, 2013; Rahmaningsih, 2016; Ernawati dan Nugroho, 2017).

Karakteristik fisik yang menonjol dari tepung buah lindur ialah memiliki adalah kohesif dan berwarna kecokelatan, dimana senyawa tanin merupakan komponen yang memberi warna coklat tepung buah lindur dan menghasilkan rasa yang pahit dan sepat (Amin *et al.*, 2018). Hal ini mendorong inovasi untuk menciptakan produk coklat batang dengan bahan dasar tepung buah lindur sebagai upaya diversifikasi produk. Terlebih, Indonesia merupakan salah satu negara

pengkonsumsi coklat dengan tingkat konsumsi mencapai 0,10 kg per orang per tahun (Mulato dan Suharyanto, 2014).

Cokelat batang merupakan produk pangan olahan yang terdiri dari kombinasi pasta coklat atau bubuk coklat, gula, dan *cocoa butter*. Dalam pembuatan produk coklat, *cocoa butter* memiliki peranan yang paling penting (Marty-Terrade and Marangoni, 2012). Maka dari itu, substitusi bahan selain *cocoa butter* dapat dilikakukan. Penggantian bubuk coklat dengan tepung buah lindur diharapkan dapat menghasilkan diversifikasi produk buah lindur. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan dilakukan pengujian terhadap pengaruh penggunaan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) terhadap karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur produk coklat batang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penggunaan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) terhadap karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur produk coklat batang dibandingkan dengan kontrol?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) terhadap karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur coklat batang.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- (1) Melakukan pengembangan produk makanan berbasis buah lindur.
- (2) Memberikan informasi mengenai pengaruh penggunaan tepung buah lindur terhadap karakteristik fisik dan mikrostruktur produk cokelat batang.
- (3) Memberikan informasi tentang tingkat penerimaan konsumen terhadap karakteristik sensoris produk cokelat batang dari tepung buah lindur.
- (4) Memberikan informasi mengenai potensi buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) sebagai bahan baku pembuatan cokelat batang.