

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cokelat batang merupakan suatu produk multi-komponen yang mengandung 65 – 75 % padatan partikel dalam fase lemak, terutama lemak kakao (*cacao butter*) (Afaokwa *et al.*, 2009). Banyak penelitian telah dilakukan untuk pengembangan produk cokelat karena dampak positif cokelat bagi kesehatan jantung. Sebagian besar dampak tersebut dapat dikaitkan dengan fraksi fenolik dari produk cokelat (Lecumberri *et al.*, 2007). Cokelat memiliki kandungan senyawa fenolik (terutama polifenol) yang cukup tinggi sebesar 9,85 – 23,77 mg/g (Petromijevic *et al.*, 2016). Berbagai pengembangan produk cokelat berkaitan dengan kandungan fenolik yang telah dilakukan diantaranya cokelat dengan tambahan *blackberry* dan *green tea* (Lončarević *et al.*, 2018; Lončarević *et al.*, 2019; Aroyeun and Jayeola, 2016).

Polifenol merupakan salah satu metabolit sekunder yang paling melimpah pada tanaman. Polifenol memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional karena memiliki berbagai manfaat seperti antioksidan, anti-inflamasi, antimutagenik, dan antitumor. Aktivitas polifenol pada suatu produk pangan dipengaruhi oleh stabilitas, bioaktivitas dan struktur bahan pangan serta interaksinya terhadap konstituen bahan pangan lain seperti protein, lipid dan karbohidrat (Lončarević *et al.*, 2019). Senyawa fenolik alami mudah terdegradasi selama pemrosesan dan penyimpanan produk pangan karena sensitivitasnya terhadap panas, cahaya, oksigen dan pH. Namun, penggunaan

senyawa fenol pada produk pangan perlu dibatasi karena kandungan fenol yang terlalu banyak dapat menyebabkan rasa pahit (Lončarević *et al.*, 2018).

Bruguiera gymnorrhiza atau yang dikenal sebagai lindur merupakan salah satu tanaman mangrove yang banyak ditemukan di Indonesia dengan tingkat produksi mencapai 36,79% atau 1.475,1923 kg/Ha. Penduduk Indonesia timur dan penduduk di pulau-pulau terpencil memanfaatkan buah dari tanaman lindur sebagai bahan makanan yang dicampur dengan gula (manisan kandeka) dan sebagai sumber makanan saat musim paceklik tiba (Glen, 2005).

Buah lindur memiliki berbagai kandungan bahan aktif seperti fenol, tanin, flavonoid, saponin, steroid, dan triterpenoid yang memiliki manfaat sebagai antioksidan (Dia *et al.*, 2015). Ekstrak metanol buah lindur memiliki aktivitas antioksidan yang sangat kuat dengan nilai IC_{50} 9,42 mg/L (Jacoeb *et al.*, 2013).

Pegolahan buah lindur dilakukan melalui proses penepungan yang menghasilkan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza Flour/BGF*). Tepung buah lindur memiliki karakteristik warna berwarna coklat. Selain itu, kandungan senyawa polifenol berupa tanin menyebabkan tepung buah lindur memiliki rasa yang pahit (Sulistyawati *et al.*, 2009). Karakteristik tersebut menjadikan tepung buah lindur dapat menjadi bahan baku inovatif untuk pembuatan coklat.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana proses pembuatan coklat batang dari buah lindur serta bagaimana kandungan fenol,

aktivitas antioksidan dan total asam dari cokelat buah lindur selama masa penyimpanan.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perubahan kandungan fenol aktivitas antioksidan dan total asam dari produk cokelat buah lindur.

1.4 Manfaat

Berdasarkan uraian diatas, maka manfaat dari penelitian ini adalah:

- 1) Memberikan informasi mengenai potensi buah lindur sebagai produk pangan fungsional.
- 2) Menghasilkan suatu produk diversifikasi pangan dari buah lindur berupa cokelat batang.
- 3) Mendukung program pemerintah dalam mengembangkan diversifikasi produk pangan dari produk Perikanan dan Kelautan.