

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan pangan merupakan bahan yang dapat dikonsumsi oleh manusia dan sangat penting untuk pertumbuhan manusia sebagai sumber energi bagi tubuh. Bahan pakan merupakan bahan yang dikonsumsi hewan yang sangat penting sebagai pertumbuhan hewan. Perkembangan olahan bahan pangan dan pakan ternak yang telah banyak dilakukan pada sumber daya perairan Indonesia. Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki panjang garis pantai ± 81.000 km terdiri atas 17.502 buah pulau. Perairan Indonesia memiliki potensi sumber daya laut yang tinggi dalam pengembangan pemanfaatan sumber daya perairan. Potensi sumber daya wilayah dan sumber daya alam yang dimiliki negara Indonesia memberikan sumber pangan yang beragam, baik bahan pangan sumber karbohidrat, protein maupun lemak. Salah satu komoditi yang dijadikan bahan olahan dan pakan adalah ekosistem mangrove (Duke dalam Halidah 2014). Ekosistem mangrove memiliki potensi yang tinggi dalam bidang industri makanan, farmasi, obat-obatan, bahan pakan dan lain sebagainya (Halidah 2014).

Pemanfaatan potensi ekosistem mangrove di negara Indonesia sebagai bahan pangan dan pakan sudah lama dikenal. Di Indonesia mangrove *Avicennia* sp. dimanfaatkan berbagai olahan kue, krupuk, mie, tepung, jennang (Fitriah 2015). Salah satunya adalah mangrove *Avicennia* spp. Mangrove *Avicennia* spp. merupakan spesies yang sebagian besar dijumpai di dekat pantai dan mampu hidup pada salinitas tinggi (Sukardjo 1984). Secara umum, *Avicennia* spp. belum banyak dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Mengingat beberapa peneliti yang mengatakan propagul daun *Avicennia* spp. memiliki kandungan kadar air, kadar abu, kadar serat, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, Fe, Mg, K, Ca, Vitamin B dan C (Kasemat dalam Baderan 2015). Propagul dan daun *Avicennia* sp. memiliki kandungan kadar serat, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, Fe, Mg, K, Ca, Vitamin B dan C (Wibowo *et al* 2009). Menurut (Withanawasam 2002 dalam Wibowo 2009) Daun *Avicennia* sp. terdapat aktivitas anti inflamasi, anti oksidan, anti bakteri, anti virus.

Habitat mangrove *Avicennia* spp. hampir ditemui di sepanjang pesisir dan mampu hidup pada salinitas rendah mampu tinggi menempati pada habitat pasang surut (Harianto *et al.* 2015). Mangrove wonorejo Surabaya merupakan ekowisata yang terletak di kota Surabaya yang merupakan daerah muara pertemuan air sungai dan perairan laut. Perairan tersebut merupakan habitat berbagai jenis mangrove. Salah satunya *Avicennia* sp. yang tumbuh pada lokasi tersebut mangrove jenis ini memiliki kemampuan hidup pada salinitas rendah maupun tinggisehingga pada lokasi tersebut terdapat mangrove *Avicennia* sp. berkisar 397 pohon (Kehati *dalam* Djajti Sri 2016).

Avicennia sp. pada mangrove ekowisata Mangrove Wonorejo Surabaya terdapat dua macam spesies yaitu *Avicennia marina* dan *Avicennia lanatatifolia* lokasi tumbuh keduanya berbeda. Pada spesies mangrove *Avicennia marina* terletak dekat dengan muara sungai sedangkan *Avicennia lanata* terletak di perairan tambak kedua lokasi tersebut merupakan perairan alami dan baik bagi pertumbuhan mangrove. Parameter fisika lingkungan dan kondisi perairan mampu mempengaruhi kandungan pada mangrove dan kehidupan mangrove (Hakim 2009). Sampai saat ini hanya sebagian kecil masyarakat pesisir yang mengetahui kandungan gizi mangrove tidak banyak informasi mengenai aspek kandungan gizi pada mangrove untuk masyarakat umum (Halidah 2014). Dengan diketahui nilai kandungan gizinya sehingga mampu menjadi informasi dan diharapkan pemanfaatan olahan bahan pangan dan pakan mangrove dapat diketahui masyarakat umum tidak hanya masyarakat pesisir.

1.2 Rumusan Masalah

Mangrove *Avicennia* spp. merupakan ekosistem mangrove yang dikenal mangrove api-api yang hidup pada perairan pesisir. Propagul mangrove *Avicennia* spp. ini dimanfaatkan sebagai bahan olahan pangan seperti kue, tepung, krupuk dan lain sebagainya. Dilokasi ekowisata mangrove Wonorejo Surabaya di daerah kecamatan Rungkut kota Surabaya merupakan lokasi pertumbuhan *Avicennia* spp. berkisar 397 pohon. Pada lokasi tersebut terdapat spesies *Avicennia marina* dan *Avicennia lanata* propagul diolah menjadi bahan pangan daun dijadikan bahan pakan dan kandungan gizi pada mangrove dapat dipengaruhi parameter fisika, kondisi lingkungan dan kondisi perairan. Pada suhu tinggi dapat mengakibatkan

rendahnya kadar lemak, kadar protein, kadar abu dan tingginya kadar serat, karbohidrat. Pada salinitas yang tinggi dapat mengakibatkan tingginya kadar abu semakin tingginya kandungan mineral-mineral air maka kadar abu pada mangrove juga meningkat. Pada pH dan Oksigen perairan tinggi maka semakin subur kondisi perairan dan mengakibatkan kandungan gizi pada mangrove semakin tinggi.

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini lebih mengutamakan dan difokuskan pada analisa kandungan gizi yang meliputi kadar lemak, protein, serat dan karbohidrat sedangkan kadar abu, kadar air sebagai pendukung pada mangrove *Avicennia marina* dan *Avicennia lanata*. Hal ini disebabkan karena jika dengan mengetahui kandungan gizi dapat mengetahui perbedaan kandungan gizi pada dua lokasi yang berbeda sehingga diperoleh hasil yang baik.

1.4 Tujuan

Tujuan dilakukan penelitian analisis proksimat pada mangrove *Avicennia marina* dan *Avicennia lanata* adalah mengetahui perbandingan kandungan proksimat daun dan propagul *Avicennia marina* dan *Avicennia lanata*.

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Diperoleh informasi kandungan gizi pada mangrove *Avicennia marina* dan *Avicennia lanata*
2. Diperoleh kualitas gizi mangrove *Avicennia marina* dan *Avicennia lanata* pada ekowisata mangrove Wonorejo Surabaya

1.6 Hipotesis

Terdapat perbedaan kandungan gizi daun dan propagul pada *Avicennia marina* dan *Avicennia lanata* pada lokasi mangrove Wonorejo Surabaya diduga dipengaruhi dari perbedaan spesies mangrove dan titik lokasi pertumbuhan dan kondisi perairan yang berbeda.