

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini masyarakat banyak terbiasa mengonsumsi makanan siap saji dan instan yang cenderung mengandung lemak jenuh dan kolesterol tinggi. Kebiasaan hidup masyarakat yang seperti itu dapat menimbulkan beberapa gangguan pada kesehatan seperti, diabetes, penyakit jantung, stroke dan hiperkolesterol akibat terlalu banyak mengonsumsi makanan yang tinggi kolesterol secara terus menerus. Beberapa gangguan kesehatan tersebut dapat dicegah, salah satunya ialah dengan cara mengonsumsi pangan hasil laut yang mengandung asam lemak tak jenuh, rendah kolesterol serta kaya akan EPA dan DHA yang memiliki fungsi penting bagi tubuh (Yunisca 2011).

Sumber daya perairan laut di Madura sangat berpotensi untuk dikembangkan, banyak jenis-jenis biota laut yang beragam dan mempunyai fungsi penting bagi kehidupan yang belum dimanfaatkan secara optimal. Sumber hayati dari laut yang belum dieksplorasi dengan baik adalah spesies-spesies dari *filum molusca*. Lintah laut (*Discodoris* sp) merupakan salah satu hewan moluska dari kelas *gastropoda* yang banyak ditemukan di perairan Kalianget Kabupaten Sumenep.

Hewan ini merupakan hewan yang memiliki tubuh kecil berwarna keabuan, coklat hingga kehitaman. Hewan ini ditemukan disepanjang perairan berlumpur di Kalianget. Lintah laut dijadikan berbagai olahan seperti urap-urap dan kripik oleh masyarakat di sekitar desa Kalianget. Olahan lintah laut sangat banyak diminati karena rasanya yang gurih, namun sebagian orang tidak menyukai hasil olahan ini karena bentuknya yang kurang menarik konsumen. Beberapa olahan tersebut belum diketahui seberapa besar kandungan gizi pada daging yang sudah direbus dan kandungan bioaktif dari air rebusan. Fakta-fakta yang terjadi di masyarakat selain dijadikan bahan pangan juga menjadi obat alternatif untuk penderita diabetes, tekanan darah tinggi dan obat penambah stamina. Sebagian besar masyarakat sekitar belum mengetahui potensi mengenai kandungan senyawa bioaktif yang dapat bermanfaat dibidang pangan dan farmasi.

Witjaksono (2005) menjelaskan bahwa lintah laut mengandung asam lemak jenuh dan tidak jenuh. Peneliti lain juga mengatakan bahwa lintah laut memiliki kandungan senyawa bioaktif pada daging dan jeroan berupa senyawa alkaloid, flavonoid, steroid, saponin, molish, benedict, fenol hidrokuinon, biuret, ninhidrin dan isolasi sebagai senyawa antioksidan (Hafiluddin 2011). Penelitian mengenai lintah laut yang belum dikaji adalah kandungan gizi dan bioaktif pada rebusan lintah laut yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat pesisir.

Fenomena-fenomena yang telah terjadi dikalangan masyarakat perlu pembuktian secara ilmiah, sehingga perlu adanya pengkajian untuk mengetahui kandungan senyawa bioaktif yang terkandung dalam rebusan lintah laut (*Discodoris* sp).

1.2 Rumusan Masalah

Pengetahuan dan pemanfaatan lintah laut (*Discodoris* sp) masih belum berkembang dikalangan masyarakat dikarenakan terbatasnya informasi. Pemanfaatan lintah laut hanya sebatas olahan-olahan sederhana yang masih memiliki nilai ekonomis yang tergolong rendah. Cara masyarakat pesisir dalam memanfaatkan lintah laut sebagai obat alternatif sebatas hasil pengalaman, sehingga diharapkan penelitian ini dapat membuktikan keberadaan senyawa aktif yang terkandung di dalam lintah laut.

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini terbatas pada pengujian senyawa bioaktif pada air dan daging rebusan serta menganalisis komposisi kimia berupa: kadar air, abu, lemak dan protein lintah laut (*Discodoris* sp).

1.4 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui kandungan gizi pada daging lintah laut (*Discodoris* sp).
2. Mengetahui senyawa kimia pada air dan daging rebusan lintah laut (*Discodoris* sp).

1.5 Manfaat

Diketahuinya kandungan gizi dan senyawa kimia yang terkandung dalam rebusan lintah laut (*Discodoris* sp) dapat digunakan sebagai :

1. Bahan referensi untuk penelitian lebih lanjut mengenai bioaktif yang lebih spesifik.
2. Bahan informasi khususnya untuk masyarakat pesisir sehingga dapat menambah nilai ekonomis.
3. Pengembangan senyawa bioaktif yang dapat dimanfaatkan dalam segi kesehatan yang dapat diaplikasikan dalam bentuk minuman atau obat-obatan yang lebih praktis dan higienis.