I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat umum belum begitu mengenal akan potensi hutan mangrove sebagai penghasil cadangan pangan untuk membantu mencukupi kebutuhan pangan masyarakat pesisir. Bagi masyarakat yang tinggal dan berinteraksi dengan hutan mangrove dalam kehidupan sehari-hari, hanya memanfaaatkan mangrove sebagai tempat wisata. Hal ini dapat dilihat pada sebagian wilayah Timor seperti Papua, Flores, Sumba, Sabu dan Alor, masyarakat hanya menggunakan hutan mangrove sebagai tempat wisata dan sebagian masyarakat di kabupaten Lembata, Nusa Tenggara Timur, sudah terbiasa mengkonsumsi buah mangrove dan kacang hutan sebagai pangan lokal pada waktu tertentu. Akan tetapi, pemanfaatan hasil hutan mangrove tersebut hanya berlangsung di sebagian kecil wilayah di Indonesia. Hal tersebut disebabkan oleh beberapa faktor seperti kurangnya pengetahuan dari masyarakat mengenai manfaat dari buah mangrove,adanya pola pikir (*mindset*) masyarakat yang menganggap bahwa mangrove hanyalah sebagai tambak udang, pariwisata, perlindungan bagi ekosistem daratan dan lautan serta belum banyak pengetahuan tentang potensi dan manfaat mangrove sebagai sumber pangan.

Untuk itu dengan kurangnya pemanfaatan hasil hutan mangrove yang ada di Indonesia maka peneliti melakukan penelitian tentang buah mangrove dari jenis *Rhizophora mucronata* yang diambil sarinya untuk di jadikan sebagai sirup. Kandungan yang terdapat pada buah mangrove memiliki sifat antibakteri, antivirus dan antijamur.

Permasalahan dalam penelitian ini adalah sari mangrove *Rhizopohora mucronata* mengandung rasa asin sehingga untuk menetralisasikan rasa asin maka di tambahkan madu hutan sebagai penetralisasi. Madu hutan memiliki kandungan multimineral sebagai suplemen alami dan kandungan lainnya adalah multivitamin yang bisa membantu untuk memelihara kesehatan tubuh dan juga untuk membantu proses perawatan berbagai gangguan kesehatan. Kandungan baik yang ada dalam madu hitam adalah jenis gula yang

terkandung didalamnya lebih manis dibandingkan jenis gula yang lainnya. Dan jenis gula yang ada didalam madu yakni fruktosa,glukosa,sukrosa dan maltosa. Penggunaan madu hutan ini sebagai penetralisasi dengan konsentasi yang berbeda-beda sehingga dapat menghasilkan minuman sirup yang bergisi dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh sehingga dapat diterima oleh konsumen. Beberapa peneliti menyebutkan madu hutan ini bermanfat sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas di dalam tubuh kita.

Selain penggunaan madu hutan sebagai penetralisasi rasa asin pada sirup mangrove *Rhizophora mucronata* ada juga penambahan bahan penyegar juga perlu di tambahkan untuk meningkatkan cita rasa dari sirup mangrove *Rhizophora mucronata.* Bahan penyegar yang dapat ditambahkan salah satu adalah jahe. Kandungan yang ada pada tumbuhan jahe diantaranya adanya Minyakatsiri *zingiberena (zingirona), zingiberol, bisabolena, kurkumen, gingerol,filandrena, dan resin* pahit. Selain itu, terdapat juga pati, vitamin A, B, C, senyawa flavonoid dan polifenol, serta asam organik seperti asam malat dan asam oksalat.Sifat khas jahe disebabkan adanya minyak atsiri dan oleoresin jahe yang memiliki Aroma menyegarkan disebabkan oleh minyak atsiri, sedangkan oleoresinnya menyebabkan rasa pedas. Sejak dulu Jahe dipergunakan sebagai obat, atau bumbu dapur dan aneka keperluan lainnya.Jahe dapat merangsang kelenjar pencernaan, baik untuk membangkitkan nafsu makan dan pencernaan.

Pada penelitian ini mencoba mencari konsentrasi yang tepat untuk perbandingan ekstrak jahe dan madu hutan untuk menghasilkan sirup mangrove yang paling di sukai oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Adapuan rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah hasil variasi konsentrasi mangrove (*Rhizophora mucronata*) serta ekstrak jahe dan madu terhadap sirup yang dihasilkan?
2. Variasi manakah yang paling banyak disukai penelis terhadap minuman sirup yang dihasilkan dari mangrove (*Rhisophora mucronata*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui berapa perbandingan konsentrasi ekstrak mangrove (*Rhizophora mucronata)* dan ekstrak jahe serta penambahan madu hutan yang terbaik untuk mendapatkan sirup yang paling banyak di sukai konsumen.
2. Mengetahui pengaruh perbandingan ekstrak mangrove dan ekstrak jahe serta penambahan madu hutan terhadap uji kadar gula reduksi, total asam, viskositas, antioksidan, vitamin C, pH dan uji orageneleptik.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam menghasilkan dan mengembangkan produk olahan dari ekstrak mangrove (*Rhizophora mucronata*) menjadi produk dalam bentuk minuman yaitu sirup mangrove.