

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu buah unggulan yang banyak diproduksi di Indonesia. Produksi pisang di Indonesia sebesar 6,20% dari total produksi dunia, 50% produksi pisang Asia berasal dari Indonesia. Sulawesi Selatan adalah pulau diluar Jawa penghasil pisang terbesar yaitu 183.853 ton (Suyanti dan Supriyadi, 2008). Walaupun produksi pisang Indonesia cukup besar, namun pemanfaatan produk pisang menjadi suatu olahan pangan masih tidak banyak. Sehingga perlu dilakukan diversifikasi produk pisang.

Pisang kepok (*Musa paradisiaca*) merupakan produk pangan yang memiliki prospek untuk dikembangkan sebagai sumber pangan lokal. Pisang kepok putih memiliki rasa yang tawar, berwarna putih, aroma yang lemah dan ketersediaannya tinggi. Pemanfaatan pisang kepok putih menjadi suatu produk pangan masih kurang. Dalam masyarakat, pisang kepok putih biasanya digunakan sebagai pakan burung dan diolah menjadi keripik, sehingga perlu dilakukan inovasi untuk mengolah pisang menjadi suatu produk yang dapat diterima masyarakat. Salah satu bentuk inovasi adalah dengan membuat pisang kepok putih menjadi *patties*.

Menurut *USDA (United State Department of Agriculture)*, *patties* merupakan bentuk potongan kecil adonan daging yang diratakan. *Patties* merupakan daging, yang dikecilkan ukurannya dengan cara pemotongan dan penggilingan, kemudian dibentuk kembali menjadi bulat pipih seperti bentuk cakram. Biasanya *patties* terbuat dari campuran daging sapi giling, tepung, garam dan bumbu-bumbu lainnya. *Patties* pada umumnya disajikan sebagai isian *burger* atau dikenal sebagai *beef burger*.

Konsumsi makanan siap saji di restoran, seperti *beef burger* sedang meningkat. Produk ini pada umumnya mengandung lemak 20-30% untuk memberikan tekstur dan *juiciness* yang diinginkan (Wilson *et al.*, 1981). Lemak dari *beef burger* mengandung asam lemak jenuh dan kolesterol yang dapat menyebabkan penyakit jantung (Oh *et al.*, 2005), dan obesitas (Howarth *et al.*, 2005; Fernandez-Gines *et al.*, 2005).

Dalam upaya diversifikasi pemanfaatan pisang kepek putih, maka digunakan pisang kepek putih sebagai bahan diversifikasi produk *patties*. *Patties* pada umumnya terbuat dari daging sapi, dalam penelitian ini digunakan pisang kepek putih masak hijau dandaging sapi bagian paha. Penggunaan pisang kepek putih pada pembuatan *patties* sapi dapat mengurangi penggunaan daging, sehingga cocok untuk orang yang sedang mengurangi asupan daging. Sebagian daging sapi digantikan dengan pisang kepek putih masak hijau, diharapkan produk yang dihasilkan *juicy* dan memiliki tekstur yang kompak. Sistem yang terbentuk dalam *patties* adalah sistem gel, dimana protein dari daging berfungsi untuk memerangkap air sehingga dihasilkan produk yang *juicy*. Sebagian posisi daging sapi digantikan oleh pisang kepek putih masak hijau. Pati dalam pisang kepek putih berperan memerangkap air, membentuk sistem gel, menggantikan peran dari protein daging sapi.

Bagian daging sapi yang digunakan dalam penelitian ini adalah bagian paha belakang atau dikenal dengan istilah *round* atau *topside*. Berdasarkan Standar Perdagangan Indonesia, daging sapi bagian paha belakang tergolong kelas dua (2) dengan standar warna merah segar, bau khas daging dan kenampakan lembap. Alasan pemilihan daging sapi bagian belakang dalam pembuatan *patties* adalah karakteristik dari daging tersebut yang memiliki kandungan lemak sedang dan kandungan air yang cukup tinggi. Pisang kepek putih yang digunakan dalam pembuatan *patties* adalah

pisang kepok putih masak yang kulitnya masih hijau dan keras. Pisang kepok putih masak yang kulitnya masih hijau dan keras memiliki aroma yang lemah dan rasa yang tawar serta kandungan pati yang tinggi. Tidak digunakan pisang kepok putih yang belum masak (*immature*) sebab daging buah belum terbentuk secara maksimal, proporsi kulit lebih banyak daripada daging buahnya dan bergetah, komponen yang ingin digunakan dalam pembuatan *patties* belum terbentuk sempurna.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, perbedaan proporsi pisang kepok putih dan daging sapi berpengaruh terhadap dan sifat organoleptik, tekstur, WHC (*Water Holding Capacity*), dan *juiciness patties* pisang sapi. Semakin besar proporsi pisang maka kandungan air adonan semakin tinggi, adonan *patties* menjadi kompak dan lunak.

Proporsi pisang kepok putih dan daging sapi dilakukan dalam 6 (enam) proporsi yang berbeda, yaitu: kontrol; 30:70; 35:65; 40:60; 45:55; 50:50. Perbedaan proporsi pisang kepok putih dan daging sapi berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *patties* sapi pisang kepok putih yang dihasilkan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan konsentrasi pisang kepok putih dan daging sapi yang tepat, sehingga dapat diterima dan disukai oleh masyarakat, serta dapat meningkatkan pemanfaatan pisang kepok putih dan menurunkan konsumsi daging.

1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimanakah pengaruh proporsi pisang kepok putih dan daging sapi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *patties* pisang sapi?
- 1.2.2. Berapakah proporsi pisang kepok putih dan daging sapi yang sesuai dalam pembuatan *patties* pisang sapi?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Mengetahui pengaruh proporsi pisang kepok putih dan daging sapi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *patties* pisang sapi.
- 1.3.2. Mengetahui proporsipisang kepok putih dan daging sapi yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *patties* pisang sapi terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi tentang diversifikasi pemanfaatan pisang kepok putih yang masih jarang dimanfaatkan dalam upaya penganeekaragaman produk *patties*sapi.