

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk. Ketergantungan manusia terhadap pangan yang tinggi tanpa diimbangi dengan jumlah produksi pangan yang memadai akan mengakibatkan terjadinya kerawanan sosial berupa kelaparan (Indrasti, 2004). Salah satu upaya untuk memenuhi kecukupan pangan nasional adalah dengan meningkatkan produktivitas budidaya pangan dengan pemanfaatan teknologi dan upaya diversifikasi pangan. Salah satu pangan yang perlu dimanfaatkan lebih luas, yaitu pisang.

Menurut Satuhu dan Supriyadi (1994), pisang merupakan buah yang digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Jumlah produksi buah pisang di Indonesia sangat banyak jika dibandingkan dengan produksi buah lainnya (Ngraho, 2008). Jumlah ketersediaan pisang yang tinggi, yaitu 2.074.305 tangkai/tahun (BPS, 2013) dan waktu pematangan pisang yang cepat dapat mengakibatkan banyaknya buah pisang tidak termanfaatkan secara maksimal, khususnya pisang kepok putih.

Pisang kepok putih (*Musa paradisiaca L.*) sangat jarang dikonsumsi langsung, namun dapat diolah menjadi pisang goreng, keripik, buah dalam sirup, sale pisang, dan tepung (Prabawati dkk., 2008) dan kulitnya dimanfaatkan untuk membuat cuka melalui proses fermentasi alkohol dan asam cuka. Pisang kepok putih dapat digunakan pada berbagai produk, misalnya *cookies*, biskuit, dan *cake*.

Cookies merupakan produk pangan yang diminati anak-anak hingga orang dewasa mulai dari masyarakat ekonomi bawah sampai atas.

Konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia adalah 0,40 kg/kapita/tahun (Rosmisari, 2006). *Cookies* adalah jenis biskuit yang berkadar lemak tinggi, renyah, dan bila dipatahkan penampang potongnya bertekstur kurang padat. Berdasarkan perhitungan secara teoritis, *cookies* memiliki kandungan lemak sekitar 25,31%.

Konsumsi pangan telah bergeser ke arah yang sehat dengan semakin sadarnya masyarakat akan pentingnya kesehatan sehingga tercipta *cookies* dengan kandungan lemak lebih rendah yang menggunakan *fat replacer* berbasis karbohidrat. Pisang kepok putih dapat dimanfaatkan sebagai pengganti lemak berbasis karbohidrat karena kandungan karbohidrat yang tinggi, yaitu 27 gram dalam 100 gram pisang (Satuhu dan Supriyadi, 1994). Berdasarkan orientasi, proporsi margarin dengan bubur buah pisang kepok putih 70:30 menghasilkan *cookies* dengan kandungan lemak 17,84% yang tergolong *reduced fat cookies* dan memiliki karakteristik yang mudah dipatahkan dan warnanya tidak gelap. Penggunaan bubur buah pisang kepok putih sebagai substitusi sebagian terigu dapat ditingkatkan pada pembuatan *cookies* karena pati yang terkandung dalam pisang kepok putih dan putih telur dapat membentuk struktur produk *cookies*.

Terigu pada pembuatan *cookies* berasal dari pengolahan gandum. United State Departement of Agriculture (USDA) memperkirakan impor gandum Indonesia tahun 2013 sekitar 7 juta ton (Rahman, 2013), dan menurut APTINDO (2013), konsumsi terigu pada tahun 2013 mencapai 5,05 juta ton dan 10 persennya digunakan untuk *snack* atau *cookies*. Usaha untuk mengurangi impor terigu yang terus meningkat dapat menggunakan bahan pangan alternatif lokal, yaitu bubur buah pisang kepok putih.

Cookies dengan penambahan bubur buah pisang kepok putih akan menghasilkan karakteristik yang berbeda, seperti warna, aroma, daya patah,

dan kekompakan. Proporsi terigu dengan bubur buah pisang kepek putih yang digunakan yaitu 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, dan 60:40. Penggunaan bubur buah pisang kepek putih lebih dari 40% akan menghasilkan *cookies* dengan karakteristik warna gelap, tidak mudah dipatahkan, dan lebih lengket saat dikunyah. Efek penggunaan bubur buah pisang kepek putih terhadap karakteristik *reduced fat cookies* perlu diteliti yang meliputi pengujian karakteristik fisikokimia (kadar air, daya patah, warna, dan *spread ratio*) dan organoleptik (warna, aroma, rasa, kemudahan digigit, kerenyahan, dan *mouthfeel*).

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi terigu dan bubur buah pisang kepek putih terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *reduced fat cookies*?
2. Berapa proporsi terigu dan bubur buah pisang kepek putih yang tepat untuk menghasilkan *reduced fat cookies* yang memiliki karakteristik yang masih dapat diterima oleh panelis?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Memahami pengaruh proporsi terigu dan bubur buah pisang kepek putih terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *reduced fat cookies*.
2. Menentukan proporsi terigu dan bubur buah pisang kepek putih yang tepat untuk menghasilkan *reduced fat cookies* yang memiliki karakteristik yang masih dapat diterima oleh panelis.

1.4. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini dapat diperoleh diversifikasi pangan dengan mengurangi konsumsi terigu dengan pangan lokal yaitu pisang kepek putih sehingga dapat meningkatkan nilai fungsional dan ekonomis pisang kepek putih.