

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Komoditi hortikultura, yang diantaranya termasuk buah-buahan, cepat mengalami proses kerusakan dan pembusukan setelah dilakukan pemanenan. Karena alasan tersebut maka komoditi hortikultura digolongkan ke dalam kelompok komoditi yang mudah rusak (*perishable commodities*). Untuk mengatasi hal ini, selain teknologi pasca panen, pengembangan proses pengolahan juga perlu diperhatikan, antara lain dengan cara mengolah komoditi seperti buah menjadi produk yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai tambah.

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki tanah yang subur, karena itu tidaklah mengherankan apabila di Indonesia banyak ditemui produk hortikultura, terutama buah dan sayur, salah satu contohnya adalah pisang.

Pisang merupakan salah satu jenis buah yang banyak ditemui di Indonesia dan semua orang dari semua golongan masyarakat pasti pernah mengkonsumsinya, karena selain mudah didapat, harganya juga relatif terjangkau. Namun, karena sifatnya sebagai *perishable commodities*, yang berarti mudah rusak, maka tidak sedikit pisang di Indonesia yang rusak sebelum sempat dikonsumsi meskipun telah diusahakan untuk memperpanjang umur simpan pisang dengan cara mengolah pisang menjadi pisang sale, pisang goreng, pisang rebus, pisang bakar, keripik pisang, tape pisang dan minuman beralkohol. Hal ini

menunjukkan bahwa masih perlunya dikembangkan cara pengolahan pisang agar dapat memanfaatkan hasil produksi pisang semaksimal mungkin selain sebagai upaya untuk melakukan diversifikasi pangan dan memberikan nilai tambah.

Tidak berbeda dengan buah-buahan yang lain, pisang juga mempunyai jenis yang banyak. Pada umumnya, pisang dapat dibagi menjadi 2 (dua) golongan, yaitu pisang biasa (*Musa acuminata*) yang dikonsumsi dalam keadaan segar, antara lain pisang Ambon, pisang Raja, pisang Mas, pisang Susu (*Lady Finger*), pisang Badak (*Cavendish*), dan pisang olah (*Musa paradisiaca*) yang diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi, antara lain pisang kepok, pisang tanduk.

Pisang kepok merupakan salah satu jenis pisang olah yang banyak dijumpai di pasar. Pisang kepok sendiri memiliki 2 (dua) jenis, yaitu pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Pisang kepok putih jarang disukai oleh konsumen karena rasanya tidak terlalu manis sehingga biasanya dimanfaatkan sebagai makanan burung. Karena itu harga pisang kepok putih lebih murah bila dibandingkan dengan pisang kepok kuning.

Pengolahan pisang kepok masih belum banyak dilakukan, untuk pisang kepok kuning selama ini umumnya diolah menjadi pisang goreng, sedangkan pisang kepok putih baru mulai dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuat tape pisang. Karena itu perlu dilakukan cara pengolahan yang baru untuk mengubah pisang kepok putih menjadi suatu produk yang disukai konsumen, salah satunya yaitu sebagai bahan substitusi brem padat, yang selama ini belum banyak diupayakan.

Brem padat adalah produk hasil pengeringan cairan tape dengan rasa manis dan sedikit asam yang merupakan salah satu makanan tradisional khas Indonesia. Daerah penghasil brem padat yang terkenal di Indonesia adalah Wonogiri dan Madiun. Sedangkan daerah yang dikenal sebagai penghasil brem cair adalah Bali.

Sampai pada saat ini, umumnya bahan yang digunakan untuk membuat brem padat adalah tape beras ketan. Mengingat harga beras ketan yang cukup tinggi maka perlu diusahakan alternatif lain dengan harga lebih murah yang dapat digunakan untuk mensubstitusi atau menggantikan beras ketan (*Oryza glutinosa*), yaitu pisang kepok (*Musa paradisiaca ssp normalis*), terutama pisang kepok putih. Penambahan tape pisang kepok pada brem padat ternyata dapat meningkatkan kelarutan brem pada saat berada di mulut. Selain itu upaya ini dilakukan untuk memanfaatkan produksi pisang dalam negeri, khususnya pisang kepok putih. Pada pembuatan brem padat, pisang tidak dapat berdiri sendiri karena mengandung sedikit amilopektin sedangkan untuk menghasilkan brem padat diperlukan amilopektin supaya selama proses pembuatan berlangsung dihasilkan *limit dextrin* yang selanjutnya akan berperan sebagai perekat komponen-komponen dalam brem padat sehingga dapat membentuk suatu produk yang kompak. Untuk meningkatkan kandungan amilopektin maka tetap diperlukan beras ketan yang mempunyai kandungan amilopektin tinggi.

Proses pembuatan brem padat dapat dibagi menjadi 2 (dua) tahapan, yaitu

1. fermentasi bahan baku menjadi tape, yang meliputi proses pemilihan bahan baku, pencucian, pengukusan, pendinginan, peragian dan fermentasi;

2. pengolahan air tape menjadi brem padat, yang meliputi proses pengepresan atau ekstraksi, pemekatan, pengadukan dan pencetakan.

Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang proporsi jumlah tape pisang kepok terhadap tape beras ketan yang optimal pada pembuatan brem padat.

1.2. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui proporsi jumlah tape pisang kepok terhadap tape beras ketan yang optimal pada pembuatan brem padat.