

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pisang merupakan buah klimaterik yang mengakibatkan buah mudah busuk, hal tersebut terjadi karena adanya peningkatan CO₂ yang mendadak selama pematangan. Pisang yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisang kepok kuning. Buah ini juga mempunyai beberapa manfaat yang baik untuk tubuh manusia. Pemanfaatan buah pisang kapok kuning selama ini masih belum optimal sebagai buah konsumsi segar dan produk olahan tradisional baik dari buah pisang mentah maupun dari buah pisang masak. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menghindari terjadinya kerusakan akibat adalah dengan pembuatan *leather* berbahan baku buah pisang. Selain lebih tahan lama, buah pisang yang bentuknya kurang baik dan kulit buahnya cacat sehingga tidak mungkin disajikan sebagai buah segar, dapat diolah menjadi *leather* buah pisang.

Fruit leather merupakan salah satu bentuk olahan buah-buahan yang mempunyai nilai ekonomis di pasar internasional. Produk ini memiliki daya simpan lebih dari 12 bulan apabila disimpan dalam keadaan baik. Kriteria yang diharapkan dari *fruit leather* adalah warna yang menarik, tekstur yang sedikit liat dan kompak, serta memiliki plastisitas yang baik sehingga dapat digulung (Historiasih, 2010). Untuk mendapatkan karakteristik *fruit leather* yang diharapkan dibutuhkan penambahan hidrokoloid yaitu xanthan gum.

Menurut Ramadhan (2015) pada pembuatan *fruit leather* ada tidaknya bahan pengikat berpengaruh terhadap kualitas *fruit leather* yang dihasilkan, terutama tekstur dan kenampakan. Xanthan gum merupakan salah satu

hidrokoloid yang bisa digunakan sebagai bahan pengikat dalam proses pembuatan *fruit leather* karena memiliki viskositas yang baik pada konsentrasi yang rendah, jika dibandingkan dengan karagenan.

Berdasarkan orientasi penelitian, pembuatan *fruit leather* dengan menggunakan bahan 100% bubur pisang menghasilkan produk yang memiliki kekenyalan yang rendah. Adanya penambahan hidrokoloid yaitu xanthan gum mampu memperbaiki kenampakan tekstur dari *fruit leather* yang dihasilkan. Menurut hasil orientasi sebelumnya penambahan xanthan gum dengan konsentersasi 0,1%—0,9% memberikan perbedaan yang cukup terlihat. Semakin sedikit konsentersasi yang ditambahkan maka menghasilkan produk yang permukaannya basah dan tingkat kekenyalan rendah, begitu pun sebaliknya jika konsentersasi yang ditambahkan semakin banyak maka produk memiliki kekenyalan yang baik dan permukaannya tidak basah.

Konsentersasi xanthan gum tersebut akan menentukan gel yang terbentuk sehingga mempengaruhi tekstur. Selain kedua bahan tersebut akan ditambahkan gula dengan konsentersasi yang sama yaitu 75 g setiap perlakuan yang berfungsi sebagai pemberi rasa serta membantu pembentukan gel. Jumlah xanthan gum yang ditambahkan juga dapat mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik, seperti warna dan tekstur dari pisang *leather* yang dihasilkan. Dalam penelitian ini dilakukan penambahan xanthan *gum* dengan konsentrasi 0,3%; 0,4%; 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; dan 0,9% (b/b) dari berat bubur pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan xanthan gum terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pisang *leather* yang dihasilkan serta mengetahui perlakuan yang paling disukai oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan konsentration xanthan gum terhadap sifat fisikokimia dan sifat organoleptik pisang *leather* yang dihasilkan?
2. Berapa konsentration penambahan xanthan gum dalam pembuatan pisang *leather* yang paling disukai?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentration penambahan xanthan gum terhadap sifat fisikokimia dan sifat organoleptik pisang *leather* yang dihasilkan.
2. Mengetahui konsentration penambahan xanthan gum dalam pembuatan pisang *leather* yang paling disukai.

1.4. Manfaat Penelitian

Memanfaatkan buah pisang kepok kuning dan memberikan alternatif pengolahan buah pisang yang belum digunakan secara optimal, khususnya dalam pengolahan menjadi produk pangan.