

I. PENDAHULUAN

e

1.1. Latar Belakang

Tanaman pisang merupakan tanaman yang penyebarannya cukup luas dan merupakan tanaman asli dari Asia Tenggara termasuk Indonesia. Pisang dapat ditanam di pekarangan rumah, di kebun, dan sebagainya. Di Indonesia banyak terdapat jenis tanaman pisang, yaitu pisang hias, pisang serat untuk keperluan tekstil, dan pisang buah yang mempunyai nilai komersial.

Menurut Satuhu (1995), di Asia, khususnya di Indonesia termasuk penghasil pisang terbesar, karena 50 persen dari produksi pisang Asia dihasilkan oleh Indonesia dan setiap tahun produksinya terus meningkat. Di antara buah-buahan tropik di Indonesia, pisang merupakan buah yang cukup banyak dikonsumsi, mempunyai jangkauan pemasaran yang luas, mudah diperoleh sepanjang tahun, dan harganya relatif murah.

Tanaman pisang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat luas untuk berbagai macam keperluan, antara lain daun pisang untuk pembungkus aneka makanan, bunga pisang dapat digunakan untuk aneka macam masakan, dan buah pisang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar maupun diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

Pemanfaatan buah pisang di Indonesia belum optimal, selain dikonsumsi dalam bentuk segar juga telah diupayakan dalam bentuk olahan, padahal jumlah produksi pisang cukup melimpah. Dari sekitar 3,3 juta ton pisang yang dihasilkan per tahun, hanya 2,2 juta ton yang dikonsumsi, sedangkan 1,1 juta ton sisanya terbuang tak dimanfaatkan. Ada sebagian pisang menjadi busuk dan rusak karena hama dan penyakit, atau dibiarkan begitu saja, sehingga menyebabkan buah pisang tersebut tidak dapat dikonsumsi. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan buah pisang sehingga dihasilkan produk-produk olahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Beberapa produk olahan buah pisang yang telah dikenal, di antaranya: keripik pisang, sale pisang, sari buah pisang, dan sebagainya.

Dalam rangka menyediakan produk olahan baru yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat, maka salah satu alternatif pengolahan buah pisang khususnya pisang kepok adalah diolah menjadi tape pisang. Hal ini mengingat pisang kepok mempunyai kandungan karbohidrat cukup tinggi sekaligus meningkatkan nilai ekonomisnya karena pisang kepok (jenis putih) biasanya digunakan untuk makanan burung.

Proses pembuatan tape pisang kepok menggunakan prinsip fermentasi, seperti halnya pada proses pembuatan tape pada umumnya. Secara garis besar proses pembuatan tape pisang kepok adalah sortasi, pencucian,

pengukusan, pendinginan, pengupasan, pemotongan, penimbangan, inokulasi, dan fermentasi.

Pada dasarnya bahan makanan yang berpati dapat difermentasikan menjadi tape, seperti pada pisang kepok. Pada pembuatan tape pisang kepok ini ditemukan beberapa kendala yang menyangkut sifat fisik tape pisang kepok yang dihasilkan, yaitu warna dan tekstur.

Buah pisang mengandung senyawa fenolik dan enzim-enzim fenolase yang dapat menyebabkan terjadinya reaksi pencoklatan (*browning*) enzimatis. Hal ini akan mempengaruhi warna tape yang dihasilkan. Karena itu, pengukusan menjadi salah satu tahapan proses pembuatan tape yang harus diperhatikan agar reaksi pencoklatan dapat dicegah.

Pengukusan dilakukan dengan cara meletakkan pisang kepok di atas air mendidih 100°C (menggunakan uap air panas) selama 30 - 45 menit. Selain untuk mencegah *browning*, adanya panas dapat menyebabkan pisang kepok menjadi lunak sehingga memudahkan penetrasi mikroba yang terdapat pada ragi.

Pada fermentasi tape, kandungan karbohidrat yang terdapat dalam bahan, digunakan oleh mikroba sebagai substrat. Kapang dan khamir merupakan mikroba yang umum terdapat dalam ragi pasar disamping bakteri. Di dalam proses fermentasi, kapang berperan dalam mengubah karbohidrat dalam bahan menjadi gula, khamir

berperan dalam mengubah gula menjadi alkohol, dan bakteri berperan dalam mengubah alkohol menjadi asam-asam organik. Mikroba berperan aktif dalam proses fermentasi, sehingga jumlah mikroba (ragi) yang digunakan harus diperhatikan.

Oleh karena itu, masalah yang akan diteliti adalah pengaruh lama pengukusan dan konsentrasi ragi terhadap sifat-sifat fisik, kimia, dan organoleptis tape pisang kepok yang dihasilkan.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama pengukusan dan konsentrasi ragi terhadap sifat-sifat fisik, kimia, dan organoleptis tape pisang kepok.