

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan tanaman asli Asia Tenggara termasuk Indonesia. Hampir seluruh wilayah Indonesia mempunyai daerah penghasil pisang, hal ini karena iklim Indonesia cocok untuk pertumbuhan tanaman pisang. Tanaman pisang merupakan tanaman serba guna karena mulai dari bonggol sampai daun dapat dimanfaatkan (Satuhu, 1994).

Produksi pisang di Indonesia cukup besar, dengan produksi setiap tahunnya yang cenderung meningkat. Di Asia, Indonesia termasuk penghasil pisang terbesar karena 50% dari produksi pisang Asia dihasilkan oleh Indonesia.

Pisang mempunyai banyak sekali jenis dan mutu yang berbeda. Di Indonesia jenis pisang yang terkenal adalah pisang Ambon, pisang Raja, pisang Mas, Pisang Susu, pisang Cavendish dan lain-lain.

Salah satu perkebunan pisang Cavendish di Indonesia adalah PT. HORTI NUSANTARA, di mana hasil dari perkebunan terdiri atas beberapa grade atau tingkatan mutu yaitu

grade A, B dan C. Grade A dan B biasanya diekspor ke negara lain karena memenuhi persyaratan untuk di ekspor yaitu panjang antara 17 - 19 cm dan kulitnya bersih (tidak terdapat bercak-bercak hitam), sedangkan untuk grade C dengan panjang hanya sekitar 15 cm, daerah pemasarannya adalah lokal karena tidak memenuhi persyaratan ekspor. Untuk mengatasi berlimpahnya pisang cavendish yang termasuk grade C dan juga untuk diversifikasi produk maka perlu adanya suatu pengolahan. Salah satu alternatif pengolahan pisang jenis Cavendish adalah dengan membuat anggur pisang.

Proses pengolahan pisang menjadi anggur pisang memungkinkan terjadinya perubahan warna atau pencoklatan enzimatis maupun non enzimatis. Pencoklatan enzimatis ini terjadi karena buah pisang banyak mengandung fenolik.

Masalah yang dihadapi dalam proses pengolahan anggur pisang varietas cavendish adalah anggur pisang yang dihasilkan keruh.

Salah satu usaha untuk mengatasi pencoklatan tersebut agar didapat anggur yang jernih adalah dengan melakukan *blanching* dan penambahan bahan perjernih seperti putih telur.

1.2. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh suhu *blanching* dan konsentrasi putih telur terhadap sifat fisiko kimia anggur pisang varietas cavendish.