



BAB I
PENDAHULUAN

Rakyat

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan buah yang telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia dan telah banyak dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Masyarakat mengkonsumsi buah pisang untuk memenuhi kebutuhan gizi, dengan alasan buah pisang mudah didapat dan harganya relatif terjangkau. Produksi buah pisang di Indonesia cukup besar, oleh karena itu sangat potensial untuk dibuat sebagai bahan baku industri. Produksi pisang di Indonesia menunjukkan peningkatan yang cukup tinggi dari tahun ke tahun. Data diperoleh dari Departemen Pertanian Republik Indonesia yang menyatakan bahwa produksi pisang pada tahun 2000 sebesar 3.746.962 ton, tahun 2001 sebesar 4.024.189 ton, dan pada tahun 2002 mengalami peningkatan menjadi 4.384.384 ton.

Buah pisang tergolong komoditi yang mudah rusak (*perishable commodities*), yaitu komoditi buah yang mempunyai umur simpan \pm 3 minggu setelah buah masak, sehingga banyak yang mengalami kerusakan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Untuk mengurangi tingkat kerusakan yang dapat terjadi pada buah pisang, telah banyak dikembangkan cara-cara pengolahan pisang, misalkan mengolah pisang menjadi sale pisang, keripik pisang, tape pisang dan minuman beralkohol. Tetapi cara-cara tersebut yang sudah dilakukan masih perlu dikembangkan untuk memperoleh produk yang berasal dari bahan baku pisang

semaksimal mungkin. Hal tersebut juga dalam upaya untuk melakukan diversifikasi pangan dan untuk memberi nilai tambah pada produk pisang.

Ada banyak jenis pisang, menurut Anonymous (1994), pada dasarnya ada 3 golongan besar, yaitu: *Musa paradisiaca* Var. *sapientum* dan *Musa nona*, L atau *Musa cavendishi*, *Musa paradisiaca formatypica*, dan *Musa brochycarpa*. Pisang kepok (*Musa parasidiaca formatypica*) merupakan salah satu jenis pisang olahan yang banyak dijumpai di pasar. Pisang kepok sendiri memiliki 2 jenis, yaitu pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Pisang kepok putih jarang dikonsumsi manusia karena rasanya tidak terlalu manis, sehingga biasanya dimanfaatkan untuk makanan burung. Oleh karena itu harga pisang kepok putih lebih murah dibandingkan pisang kepok kuning.

Pengolahan pisang kepok masih belum banyak dilakukan. Untuk pisang kepok kuning, selama ini pada umumnya diolah menjadi pisang goreng sedangkan pisang kepok putih mulai dilakukan dengan cara pengolahan baru yaitu mulai mengolahnya menjadi tape pisang. Tetapi pengolahan ini belum dapat memaksimalkan peningkatan nilai tambah buah pisang. Oleh karena itu untuk meningkatkan nilai tambah serta diversifikasi pangan maka pisang kepok ini perlu diolah dalam bentuk lain, yaitu dengan cara mengolah menjadi tepung pisang.

Pengolahan buah pisang menjadi tepung pisang akan mempermudah dan memperluas manfaat pisang, karena tepung merupakan produk antara yang dapat menghasilkan berbagai macam produk. Dengan begitu pengolahan pisang menjadi tepung pisang dapat meningkatkan nilai guna atau utilitas, dan meningkatkan *acceptibilitas* (nilai penerimaan). Tersedianya tepung pisang dalam jumlah

banyak dengan kualitas yang baik dan tahan disimpan, dapat membantu persediaan kalori. Tepung pisang yang dihasilkan mempunyai sifat mudah dicerna dan cocok digunakan sebagai makanan anak-anak. Selain tepung pisang dapat digunakan sebagai pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya tinggi (Hardiman, 1982). Menurut Santoso (1995), selain kaya akan karbohidrat tepung pisang juga kaya akan protein serta mengandung ragam mineral.

Karbohidrat yang terdapat pada tepung pisang, sebagian besar tersusun atas pati. Pada sebuah pisang mentah kandungan pati yang ada sebesar 20,5% amilosa, 79,5% amilopektin, dan 0,5% gula berupa glukosa 0,1%, fruktosa 0,075%, dan sukrosa 0,325% (Mulyoharjo, 1987). Menurut Santoso (1995), karakteristik tepung pisang yang ada pada umumnya adalah warna putih dan memiliki aroma yang khas, kadar air 3-12%, tidak ditumbuhi kapang dan tahan disimpan 9-12 bulan.

Selain mudah rusak, sifat lain yang dimiliki buah pisang adalah mudah mengalami pencoklatan, dimana terjadinya pencoklatan enzimatis ini tidak diinginkan. Reaksi ini terjadi karena buah pisang banyak mengandung enzim polifenol oksidase, yang apabila kontak dengan substrat dan oksigen akan timbul reaksi perubahan warna yang tidak diinginkan (warna coklat).

Sebagai upaya untuk menghambat terjadinya pencoklatan akibat reaksi enzimatis, maka akan dilakukan perendaman dalam larutan Na-metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Proses penghambatan pencoklatan enzimatis ini dilakukan oleh kompleks enzim SO_2 yang terbentuk dari $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$, sehingga enzim fenolase tidak dapat kontak dengan oksigen dan substrat fenol (Barnet, 1985). Pada batas

maksimum konsentrasi Na-metabisulfit ini akan dapat menghambat pencoklatan, tetapi apabila melebihi batas maksimum dapat menyebabkan bahan menjadi pucat dan merusak vitamin B1 (Desrosier, 1988).

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang ingin diteliti adalah berapa konsentrasi yang digunakan dan berapa lama perendaman pisang dalam larutan Na-metabisulfit sehingga diperoleh tepung pisang kepek dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi tentang proses pembuatan tepung pisang yang berkualitas

1.3.2 Tujuan Khusus

- Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh tepung pisang yang memenuhi standar SII secara fisikokimia sehingga dapat diterima oleh konsumen.
- Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan Na-metabisulfit.