

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Tanaman pisang telah banyak dikenal di seluruh daerah, mudah diperoleh sepanjang tahun dan memiliki tingkat produksi tinggi. Produksi pisang di Indonesia cukup besar dan setiap tahun terus meningkat. Berdasarkan data tahun 1995, pisang di Indonesia mencapai 3.114.358 ton.

Salah satu jenis pisang yang banyak dikembangkan secara komersial adalah pisang Cavendish. Hasil perkebunan pisang Cavendish terdiri dari tiga tingkatan mutu yaitu grade A, B dan C. Grade A dan B biasanya untuk diekspor, sedangkan grade C dijual di pasaran lokal karena tidak memenuhi persyaratan ekspor. Untuk mengatasi melimpahnya pisang Cavendish grade C dan juga untuk diversifikasi produk pangan maka perlu adanya suatu pengolahan pisang menjadi produk setengah jadi atau produk jadi. Salah satu alternatif bentuk olahan pisang Cavendish adalah tepung pisang

Tepung pisang yang dihasilkan memiliki banyak manfaat, antara lain dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan flake. Flake adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama tepung, berbentuk pipih dengan bagian tepi tidak beraturan, berkadar air rendah (3-5%) dan mampu melakukan rehidrasi. Produk ini biasanya dikonsumsi dengan menuangkan susu segar.

Penelitian mengenai flake sudah pernah dilakukan, namun untuk flake tepung pisang belum pernah ditemukan. Penelitian mengenai flake dilakukan oleh Ester Martosoetjipto (1997) yang meneliti flake kacang hijau dan menyarankan untuk mengkaji penggunaan jenis kacang-kacangan lain dan produk hewani untuk pembuatan flake. Hendra Sumargo (1995) meneliti mengenai flake rumput laut dan menyarankan perbaikan untuk proses penghancuran serta penambahan senyawa cita rasa pada flake tersebut.

Dari penelitian mengenai flake yang pernah dilakukan, perlu dikaji untuk penambahan zat gizi dalam produk flake. Zat gizi yang dapat ditambahkan pada produk flake adalah mineral. Salah satu mineral yang penting yaitu zat besi (Fe). Kekurangan zat besi dalam tubuh dapat menghambat pembentukan hemoglobin, yang biasanya disebut anemia. Menurut Tranggono (1990), anemia besi merupakan masalah gizi di Indonesia dan negara berkembang lainnya, dengan penderita terbanyak pada balita dan wanita hamil.

Dalam pemenuhan kebutuhan akan zat besi bagi orang dewasa maupun anak-anak, maka perlu adanya diversifikasi pengolahan pangan dengan penambahan sayuran bayam pada produk flake. Penambahan bayam pada flake, secara langsung juga dapat berpengaruh terhadap perubahan cita rasa dan kualitas fisik flake tepung pisang. Pada penelitian ini permasalahan yang ingin diteliti adalah pengaruh penambahan sayuran bayam terhadap produk flake tepung pisang yang dihasilkan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Permasalahan yang ingin diteliti adalah apakah penambahan sayuran bayam dapat mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik flake tepung pisang yang dihasilkan.

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan sayuran bayam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik flake yang dihasilkan. Hasil yang optimal diharapkan dapat diterapkan oleh pengolah untuk menghasilkan produk yang berkualitas gizi baik.