

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Tanaman pisang merupakan tanaman yang serba guna, karena mulai dari akar sampai daun pun dapat dimanfaatkan (Munadjim,1984).

Di Indonesia tanaman pisang berada dimana-mana, baik di pekarangan sekitar rumah, di perkebunan, maupun di sawah-sawah. Oleh sebab itu tanaman pisang dalam pembangunan negara dapat merupakan suatu sumber devisa negara yang sangat baik (Munadjim,1984).

Produksi pisang di Indonesia cukup besar dan setiap tahun terus meningkat. Produksi pisang di Indonesia pada tahun 1985 - 1989 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Pisang di Indonesia Pada Tahun 1985-1989.

Tahun	Jumlah tanaman	Luas panen (ha)	Produksi (ton)
1985	253.025.635	159.598	1.908.627
1986	205.320.157	128.329	2.079.058
1987	281.137.644	175.616	2.192.322
1988	251.750.569	169.653	2.308.379
1989	249.105.543	155.961	2.417.760

Sumber : Direktorat Hortikultura (1989) dalam Satuhu (1992).

Pisang banyak sekali jenisnya, tidak berbeda dengan buah-buahan yang lain dan setiap jenis pisang mempunyai mutu yang berbeda-beda. Jenis-jenis pisang yang terkenal antara lain adalah pisang Ambon, pisang Mas, pisang Raja, pisang Badak, pisang Susu, pisang Cavendish dan lain-lain.

Salah satu perkebunan pisang Cavendish di Indonesia adalah PT. HORTI NUSANTARA, dimana hasil dari perkebunannya terdiri dari beberapa grade atau tingkatan mutu yaitu grade A, B dan C. Grade A dan B biasanya diekspor ke negara lain karena memenuhi persyaratan untuk ekspor yaitu panjang pisang antara 17-19 cm dan kulitnya bersih (tidak terdapat bercak-bercak hitam), sedangkan grade C dijual di pasaran lokal karena hanya mempunyai panjang sekitar 15 cm dan tidak memenuhi persyaratan ekspor. Untuk mengatasi berlimpahnya pisang Cavendish yang termasuk grade C dan juga untuk diversifikasi produk maka perlu adanya suatu pengolahan pisang menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi. Hasil olahan pisang yang saat ini belum dikenal di Indonesia adalah "Banana Pulver" (tepung pisang matang). Tepung pisang matang adalah produk olahan kering yang diolah dengan cara penghancuran, pencampuran dengan bahan pencampur, pembekuan dan pengeringan.

Permasalahan yang timbul pada proses pembuatan tepung pisang matang adalah bahwa pisang matang sulit dikeringkan karena kekurangan pati, sehingga untuk mengatasi masalah tersebut maka perlu ditambahkan bahan pencampur. Fungsi bahan pencampur adalah sebagai pengisi (filler) dan sebagai pengikat air serta komponen-komponen yang ada pada tepung pisang matang. Bahan pencampur yang digunakan dapat berupa pati atau tepung. Perbedaan antara pati dan tepung terletak

pada komposisi kimianya, dimana kalau tepung selain mengandung pati juga mengandung lemak dan protein serta komponen yang lain dalam jumlah kecil, sedangkan pati hanya mengandung amilosa dan amilopektin. Tepung yang berpeluang sebagai bahan pencampur yaitu tepung gandum, tepung beras dan lain-lain, sedangkan pati yang berpeluang sebagai bahan pencampur adalah tapioka dan pati jagung. Penggunaan tapioka dan tepung beras didasarkan karena tapioka dan tepung beras mempunyai kandungan karbohidrat yang lebih tinggi dari pada tepung yang lain sehingga mempunyai kemampuan menyerap air lebih besar.

Salah satu faktor yang berpengaruh dalam pembuatan tepung pisang matang adalah jenis dan konsentrasi bahan pencampur yang digunakan, dimana makin besar konsentrasi bahan pencampur maka proses pengeringan akan lebih cepat dan baik namun kualitasnya kurang baik sebaliknya jika konsentrasi bahan pencampur makin kecil maka proses pengeringan lebih lama. Untuk mengetahui bahan pencampur yang sesuai dan konsentrasi yang tepat maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pencampur terhadap sifat fisis, khemis dan sensoris tepung pisang matang dari pisang varietas Cavendish.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pencampur yang digunakan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris tepung pisang matang.