

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pisang merupakan tanaman asli daerah asia tenggara termasuk Indonesia Produksi buah pisang di Indonesai mencapai 5.037.472 ton setiap tahun (BPS, 2006). Besarnya produksi tersebut belum diikuti dengan diverifikasi bentuk konsumsi secara maksimal, sehingga banyak buah pisang yang terbuang karena busuk. Konsumsi pisang biasanya dalam bentuk segar, sebagian diolah dalam bentuk keripik pisang dan selai pisang, masih sedikit yang mengolahnya menjadi produk lain yang memiliki masa simpannya lebih lama (Muhib, 2003)

Pisang kepok (*Musa paradisiaca*) merupakan produk yang perspektif dalam pengembangan sumber pangan lokal karena menghasilkan buah yang melimpah sehingga produksi buahnya selalu tersedia. Pisang kepok memiliki ciri yaitu bentuk buah padat, besar, dan bila diangkat lebih berat. Sebagai salah satu komoditas unggul, pisang kepok memberi kontribusi terhadap produksi buah nasional mencapai 34% (angka tetap tahun 2004, ditjen. Horti, 2005) yaitu 4.474.479 ton dari 14.348.456 ton produksi buah nasional. Buah pisang mudah mengalami kerusakan setelah lepas panen karena melalui klimeterik yaitu proses kematangan, untuk mengatasi kerusakan tersebut maka dapat diolah menjadi tepung.

Pisang kepok juga merupakan jenis pisang olahan yang penting karena paling banyak penyebarannya dan telah banyak di dimanfaatkan untuk diolah menjadi berbagai produk, mulai dari camilan sampai makanan ringan yang awet. Pisang

kepok memiliki beberapa kandungan gizi yaitu kandungan nutrien dengan kandungan energi 268 (kkal), protein 4,3 (gr), karbohidrat 58,1 (gr), dan lemak 12,6 (gr). Unsur mineral yang diperlukan dalam bahan makanan juga ada yaitu kalsium untuk penguatan tulang dan gigi, dan pisang juga mengandung banyak kalium yang bagus untuk tulang. Pisang kepok terbagi menjadi 2 (dua) yaitu pisang kepok putih dan pisang kepok kuning.

Tepung pisang dapat di konsumsi sebagai makanan pokok, campuran kue atau sebagai bahan baku industri makanan bayi. Salah satunya adalah kue semprong. Kue semprong adalah kue tradisional indonesia berbahan utama tepung beras, dan dengan teknik pengolahan dipanggang menggunakan cetakan semprong elektrik atau cetakan semprong manual, kemudian digulung menyerupai lampu semprong. Kue semprong memiliki rasa yang manis, serta memiliki tekstur yang renyah dan agak rapuh, kue semprong hampir terdapat dalam jenis kue tradisional Indonesia dengan sebutan yang berbeda seperti kue semprong di Kalimantan Barat, kue gapit di Bojonegoro, kue sampik di Sumatera Barat, dan opak gambir di Jawa Timur. Sedangkan di Bali, kue semprong di kenal dengan nama opak gulung karena dalam proses pembuatan dan penampilan berbentuk gulungan (Kartohadiprojo, 2007). Ada pun teknik lain untuk membentuk kue semprong seperti lipatan kipas, persegi (amplop), dan berbentuk lingkaran tipis (<http://www.kompasiana.com>).

Dalam penelitian ini, akan dicoba untuk memanfaatkan potensi pisang yang melimpah di wilayah Indonesia hingga diperoleh nilai jual dan manfaat yang optimal dengan melakukan inovasi dalam pembuatan kue tradisional yaitu kue semprong dengan penggunaan tepung pisang. Berdasarkan hal tersebut perlu

dilakukan penelitian penggunaan tepung pisang kepok terhadap daya terima kue semprong.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Apakah tepung pisang kepok dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan kue semprong?
2. Berapakah persentase tepung pisang kepok yang dapat digunakan untuk menghasilkan kue semprong yang berkualitas?
3. Apakah penggunaan tepung pisang kepok akan mempengaruhi daya simpan kue semprong?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung pisang kepok terhadap kualitas kue semprong?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung pisang kepok terhadap daya terima kue semprong?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi di atas serta keterbatasan waktu dari peneliti, maka penelitian ini dibatasi pada Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Kue Semprong.

## **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah diatas maka masalah dalam penelitian ini dirumuskan : Apakah terdapat Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Kue Semprong?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Kue Semprong”.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil yang akan diperoleh dari penelitian ini secara umum diharapkan dapat berguna bagi peneliti, mahasiswa Jurusan IKK khususnya Program Studi Tata Boga dan masyarakat umum, yaitu antara lain :

1. Memperoleh formula standar dalam pembuatan kue semprong dengan bahan dasar tepung pisang kepok.
2. Memotivasi mahasiswa program studi Tata Boga agar lebih kreatif dan inovatif dalam membuat produk - produk olahan yang berbahan dasar tepung pisang.
3. Memperkenalkan kepada masyarakat mengenai produk olahan kue semprong berbahan dasar tepung pisang kepok.
4. Mengoptimalkan penggunaan pisang kepok sebagai salah satu pangan lokal.