

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah pisang merupakan buah yang banyak di jumpai di Indonesia. Di Indonesia terdapat kurang lebih 200 jenis buah pisang yang dapat dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat yang tersebar di seluruh pulau (Gampur, dkk., 2022). Buah pisang dikelompokkan menjadi pisang budi daya (pisang yang dapat dimakan dan tidak berbiji) dan pisang liar (berbiji). *Musa accuminata Colla* dan *Musa balbisiana Colla* adalah jenis buah pisang liar yang menjadi asal-usul pisang budi daya di Indonesia saat ini. Pisang budi daya merupakan pisang hasil evolusi dari buah pisang liar menjadi berbagai varietas pisang budi daya sehingga pisang pun memiliki bentuk, ukuran, rasa, dan warna yang bermacam-macam. Jenis buah pisang budi daya dan bersifat komersial antaranya terdapat pisang mas, pisang bakanghulu, pisang ambon, pisang barangan, pisang raja, pisang tanduk, pisang kapok, pisang siem dan pisang kastrol/tarali/ustrali (Poerba, dkk, 2018). Sifat komersial memiliki pengertian yaitu barang tersebut banyak terdapat di pasaran, baik di pasar umum maupun supermarket (Ardiansyah, 2010). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, pisang merajai produksi dalam negeri sejak tahun 1995 hingga tahun 2022 dan nilai tersebut dapat terus meningkat tiap tahunnya.

Bagi masyarakat Indonesia, buah pisang relatif murah dan enak untuk semua kalangan serta memiliki banyak manfaat. Menurut Hastuti (2013), ada beberapa manfaat penting dari buah pisang, manfaat pertama sebagai sumber tenaga karena kandungan gula dalam pisang mudah dicerna untuk diubah menjadi tenaga, dalam 225 gram pisang terdapat kalori sebanyak 200 kkal. Manfaat yang kedua yaitu sebagai sumber serat, terdapat 6 gram serat pada setiap 225 gram pisang, jumlah ini setara dengan 23% kebutuhan serat per hari. Manfaat yang selanjutnya yaitu memiliki kandungan vitamin C dan A yang tinggi, vitamin A ini baik untuk kesehatan mata. Manfaat lainnya yaitu kandungan mineral yang baik untuk tubuh, seperti kalium (berfungsi untuk mencegah tekanan darah tinggi, meningkatkan fungsi ginjal, dan bersama vitamin A mencegah kulit menjadi kering) dan zat besi yang baik untuk mencegah resiko anemia.

Buah pisang memiliki jumlah yang sangat melimpah di Indonesia, akan tetapi buah pisang juga merupakan buah yang rentan rusak. Kondisi suhu bagi penyimpanan buah pisang matang adalah 15°C (Nugraheni, 2016). Kondisi tersebut memiliki arti bahwa buah pisang tidak dapat bertahan lama pada suhu ruang maupun suhu dalam *chiller*. Dikarenakan hal tersebut, buah pisang matang pun perlu diolah menjadi produk yang lebih tahan lama dan disukai oleh masyarakat sebelum mengalami pembusukan sehingga menjadi tidak layak konsumsi lagi.

Menurut Masitoh, dkk (2022), buah pisang dapat diolah menjadi berbagai olahan, baik olahan secara tradisional/konvensional maupun secara modern. Olahan pisang secara tradisional/konvensional adalah olahan pisang yang pengolahannya masih sangat sederhana dan sudah dilakukan dari masa lampau. Olahan pisang secara modern adalah olahan pisang dengan berbagai tahap pengolahan untuk menghasilkan produk olahan yang lebih awet, enak, dan memiliki nilai ekonomis. Produk olahan buah pisang secara tradisional/ konvensional diantaranya adalah pisang goreng, pisang rebus, kolak, dan keripik pisang. Produk olahan buah pisang secara modern diantaranya adalah bolen pisang, kue kering pisang dan *banana cake*. Pengolahan buah pisang secara konvensional sudah banyak dilakukan dan oleh karena hal tersebut, penganekaragaman/ diversifikasi pengolahan buah pisang secara modern dapat diperluas kembali.

Variasi roti sekarang ini mulai berkembang di kalangan masyarakat dengan berbagai inovasi dan membuat persaingan bisnis menjadi semakin tinggi (Hartanti, dkk, 2021). Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) roti didefinisikan sebagai produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan makanan yang diizinkan (Faridah dan Pramudia, 2019). Kebiasaan membuat roti ini sudah menjadi suatu kerajinan tradisional yang telah dilakukan berabad-abad oleh negara yang mampu menanam maupun mengimpor gandum. Roti memiliki kandungan zat gizi berupa β -karoten, tiamin (vitamin B1), riboflavin (vitamin B2), niasin, beberapa mineral yaitu zat besi, iodium, kalsium serta kandungan protein yang dapat mencapai 9,7% lebih tinggi dari kandungan protein pada nasi yang berada pada 7,8% yang bermanfaat untuk tubuh manusia (Yarlina, 2021).

Terdapat berbagai jenis variasi roti yang telah berkembang di Indonesia. Berdasarkan rasa, roti dibagi menjadi roti manis dan roti tawar. Roti manis adalah roti yang memiliki rasa manis yang menonjol, bertekstur lembut dan biasanya memiliki isian yang macam-macam (Mudjajanto dan Yulianti, 2013). Menurut Indrawijaya (2012), roti manis cukup dikenal oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia dengan proporsi terbesar pada usia 21-30 tahun. Pembuatan roti pada industri rumah tangga di Indonesia umumnya menggunakan metode *straight dough*/metode langsung (Faridah dan Pramudia, 2019). Metode ini banyak digunakan karena pembuatan roti dengan metode ini tidak membutuhkan banyak alat maupun tenaga kerja yang banyak. Pengolahan roti manis dengan metode ini pun dapat dikembangkan agar bisnis roti dapat bersaing.

Menurut Towhidur Rahman, dkk (2021), pembuatan roti dengan substitusi tepung pisang mendapatkan hasil roti dengan kualitas yang dapat diterima hanya dengan persentase tepung pisang sebesar 5%. Pada pembuatan roti manis (kukus) dengan menggunakan tepung pisang menunjukkan hasil terbaik hanya pada persentase tepung pisang sebesar 10% (Susmawida dan Ninsix, 2015). Selanjutnya, pembuatan roti manis (panggang) dengan substitusi tepung pisang kembali dilakukan dan mendapatkan roti manis dengan persentase maksimal adalah 30% (Bachrriany, 2020). Penggunaan tepung pisang pada roti menjadi tidak optimal karena semakin tinggi persentase tepung pisang yang digunakan, maka persentase tepung terigu semakin sedikit dan dapat mengurangi kualitas dari roti manis.

Menurut Nuroso (2012), tingkat kematangan buah pisang yang cocok untuk dijadikan tepung pisang adalah pisang yang memiliki 1-2 buah pisang matang dalam 1 tandan dengan tahapan pembuatan yang panjang. Jumlah tersebut artinya, buah pisang matang tidak dapat dimanfaatkan secara maksimal apabila digunakan dalam bentuk tepung. Buah pisang yang telah matang dapat diubah dalam bentuk *puree* dengan memanfaatkan seluruh daging buah pisang matang. Penggunaan buah pisang dalam bentuk *puree* berhasil diterapkan pada pembuatan *banana cake* dengan hasil yang baik (Kono, dkk, 2023). *Banana cake* sendiri merupakan olahan *pound cake* yang dikembangkan dengan penambahan buah pisang pada adonan kue dan memiliki tekstur padat serta remah kue yang basah/ lembab (*moist*) (Muztniar,

dkk, 2018). Penggunaan buah pisang pada *banana cake* dalam bentuk *puree* ini diterapkan pada pembuatan roti manis menjadi *banana bread*.

Jenis buah pisang ambon (*Musa accuminata/ Musa AAA*) dan pisang raja (*Musa AAB*) lebih dipilih dalam pembuatan *puree* karena memiliki aroma yang kuat (Jati, dkk, 2021). Diantara keduanya, buah pisang ambon memiliki daging buah yang lunak, memiliki rasa yang manis, dan aromanya kuat dibandingkan dengan pisang raja yang memiliki tekstur buah yang kasar (Ardiansyah, 2010). Hasil akurasi fitur tekstur pada pisang ambon berada di angka 58,33% jauh lebih tinggi dibandingkan dengan pisang raja yang berada di angka 41,67% (Yana dan Nafi'iyah, 2021). Buah pisang ambon juga memiliki kandungan kalium yang tinggi sehingga dapat menurunkan tekanan darah pada penderita hipertensi diatas usia 45 tahun (Tina, dkk, 2019). Pada pembuatan *banana bread* ini digunakan buah pisang ambon karena unggul dalam hal tekstur, rasa dan aroma.

Buah pisang ambon memiliki kadar air lebih dari 70% (Ardiansyah, 2010). Angka kadar air tersebut dapat semakin bertambah karena semakin matang buah pisang maka kadar air buah pisang semakin tinggi (Harefa dan Pato, 2017). Penghalusan buah pisang menjadi bentuk *puree* tidak mengubah jumlah padatan maupun kadar air dari pisang tersebut. Sehingga, semakin tinggi persentase *puree* buah pisang maka persentase air yang digunakan semakin kecil atau bahkan tidak digunakan sama sekali. Oleh karena itu, dalam penelitian ini difokuskan untuk mendapatkan formulasi terbaik dengan memaksimalkan penggunaan *puree* buah pisang ambon. Menggunakan buah pisang ambon yang telah matang dalam bentuk *puree* menjadikan *banana bread* dapat menjadi solusi pemanfaatan buah pisang ambon secara maksimal karena seluruh isi daging buah pisang dapat digunakan tanpa membuang padatan maupun kadar air pada buah pisang.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang, dapat diidentifikasi masalah penelitian sebagai berikut:

1. Apakah *puree* buah pisang ambon dapat digunakan pada formulasi *banana bread*?

2. Berapa persentase terbaik penggunaan *puree* buah pisang ambon pada formulasi *banana bread*?
3. Bagaimana formulasi *banana bread* dengan penggunaan *puree* buah pisang ambon?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan *puree* buah pisang ambon (*Musa accuminata colla*) pada formulasi *banana bread* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Pada penelitian ini, masalah dibatasi pada pengaruh penggunaan *puree* buah pisang ambon (*Musa Accuminata Colla*) pada formulasi *banana bread* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Permasalahan yang akan diteliti dirumuskan sebagai berikut:

“Apakah terdapat pengaruh penggunaan *puree* buah pisang ambon (*Musa Accuminata Colla*) pada formulasi *banana bread* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis pengaruh penggunaan *puree* buah pisang ambon (*Musa Accuminata Colla*) pada formulasi *banana bread* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Penelitian “Pengaruh Penggunaan *Puree* Buah Pisang Ambon (*Musa Accuminata Colla*) pada Formulasi *Banana Bread* terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen” ini diharapkan agar dapat dimanfaatkan untuk:

1. Menambah wawasan peneliti mengenai pembuatan variasi roti.
2. Memperbanyak sumber pengetahuan pada mata kuliah pengolahan roti di program studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
3. Menciptakan produk dengan penggunaan *puree* pisang pada pembuatan roti sebagai inovasi roti yang dapat diterapkan di masyarakat.

4. Mendapatkan formulasi yang tepat pada pembuatan *Banana Bread* dengan penggunaan *puree* pisang ambon (*Musa acuminata Colla*) dan dapat menjadi acuan atau referensi pada industri makanan maupun penelitian selanjutnya.

