

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Divertifikasi Pangan merupakan jenis pangan yang paling cocok dengan kondisi daerah serta menjadi kebiasaan makanan bagi masyarakat daerah tertentu (Marwanti, 1997). Menurut Winarno, (1999), pangan lokal dapat diklasifikasikan menjadi makanan utama, kudapan atau jajanan dan minuman. Divertifikasi pangan dilakukan dengan bertumpuh pada keanekaragaman sumber daya pangan, kelembagaan dan budaya lokal (Suismono dan Hidayat, 2011).

Di Nusa Tenggara Timur khususnya di kabupaten Sumba Timur memiliki pangan lokal yaitu kaparak dan manggulu. Manggulu merupakan produk pangan Tradisional yang terbuat dari pisang dan kacang tanah yang kandungan karbohidratnya tinggi dengan nilai kadar air yang rendah. Manggulu sebagai produk pangan lokal dibuat dari pisang matang dan kacang tanah yang sudah disanggarai. Pisang yang sering digunakan dalam pembuatan manggulu adalah pisang kepok.

Pisang kepok merupakan salah satu buah pisang enak di makan setelah diolah terlebih dahulu. Pisang kepok memiliki buah yang sedikit pipih dan kulit yang tebal, jika sudah matang warna kulit buahnya akan menjadi kuning. Pisang kepok memiliki banyak jenis, namun yang lebih dikenal adalah pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Warna buahnya sesuai dengan nama jenis pisangnya, yaitu putih dan kuning. Pisang kepok kuning memiliki rasa yang lebih enak, sehingga banyak yang disukai masyarakat (Prabawati dkk,2018).

Kacang tanah merupakan salah satu tanaman leguminose yang sangat berperan penting bagi kebutuhan pangan. Selain itu memiliki nilai ekonomi yang tinggi sehingga banyak yang menjadikan kacang tanah selain bahan pangan juga sebagai bahan industri.

Kacang tanah merupakan komoditas agrobisnis yang bernilai ekonomi yang cukup tinggi dan merupakan salah satu sumber protein dalam pola pangan penduduk Indonesia (Gafur, 2013).

Jika dilihat, dalam proses pembuatan manggulu masyarakat Sumba Timur telah menggunakan cara sederhana yaitu, tanpa mengetahui perbandingan kedua bahan yang digunakan.

Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berkaitan dengan pembuatan produk manggulu dengan judul “ **Perbandingan Pisang Kepok Dan Kacang Tanah Terhadap Produk Manggulu**”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berapa perbandingan kacang tanah dan pisang kepok yang terbaik dalam menghasilkan manggulu yang berkualitas.

## **1.3 Tujuan penelitian**

Adapun tujuan yang ingin di capai dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan dan perbandingan terbaik pisang kepok dan kacang tanah terhadap produk manggulu.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini di harapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan, informasi baik penulis maupun pembaca dan sebagai referensi untuk pengembangan produk manggulu dari pisang kepok dan kacang tanah.