

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musaceae.sp*) merupakan tanaman asli Daerah Asia termasuk Indonesia, khususnya di Nusa Tenggara Timur (BPS, 2012). Pisang memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi (misalnya kandungan karbohidrat mencapai 25,8%) dibandingkan dengan beberapa buah-buahan lain (Wardhany, 2014). Pisang ambon adalah salah satu jenis pisang yang termasuk jenis *M. paradisiaca var sapientum*, *M. nana* atau jenis pisang yang bisa di makan tanpa harus dimasak atau diolah terlebih dahulu, selain dimakan langsung biasanya pisang ambon di gunakan sebagai bahan isian untuk roti manis. Menurut Gusnadi (2018) dalam Dewanti(2008).

Pada Tahun 2017 produksi pisang di NTT sebanyak 92988,4 ton (Badan Pusat Statistik, 2018) sehingga produksi kulit pisang berkisar 23.247,1–37.195,36 ton. Menurut Kahara (2016) dalam Data Kementrian Pertanian (2014) menunjukkan bahwa volume produksi pisang di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 6,28 juta ton. Pemanfaatan buah pisang oleh masyarakat sangatlah besar sehingga menghasilkan limbah kulit pisang yang besar pula. Kulit pisang menghasilkan bobot 40% dari buahnya, namun pemanfaatannya sebagai bahan makanan masih terbatas. Data dari Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultural (2011), menunjukkan bahwa potensi buah pisang ambon pada tahun 2011-2015 dengan jumlah total diseluruh Indonesia sekitar 6.781.202 ton pisang ambon. Dengan produksi kulit pisang Ambon yang dihaluskan sekitar 40% x 6.781.202=2,7124.808 ton.

Kulit pisang memiliki potensi besar untuk diolah menjadi tepung substituent terigu, mengingat kandungan karbohidratnya yang cukup besar. Tepung kulit pisang merupakan suatu sumber yang sangat prospektif dalam pengembangan pangan yaitu sebagai sumber makanan baru yang memiliki beberapa keunggulan. Kulit pisang mengandung serat yang cukup tinggi, vitamin C, B, kalsium, protein, dan karbohidrat.

Berdasarkan hasil penelitian, kulit pisang ambon memiliki kandungan air 69,8%, karbohidrat 18,5%, lemak 2,11%, protein 0,32%, kalsium 715 mg/100g, fosfor 117 mg/100g, besi 1,6 mg/100g, vitamin B 0,12 mg/100g, vitamin C 17,5 mg/100g (Munadjim, 1998). Tampak bahwa potensi komposisi yang baik pada kulit pisang, terbuang jika tidak dipungut dalam bentuk konversi menjadi tepung dan digunakan menjadi pangan olahan. Salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan kulit pisang yang mengandung serat kasar, pati, gula (Febriyanti, dkk, 2015). Yang dapat diolah menjadi produk pangan seperti *cookies*. Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, relatif lembut bila dicicipi dan penampang potongannya bertekstur padat. Kulit pisang yang memiliki karbohidrat 18,5% dapat diolah menjadi tepung (Munadjim, 1998). Tepung ini dapat menggantikan atau mengurangi jumlah tepung terigu yang biasa dipakai dalam pembuatan *cookies*. Namun demikian, jumlah tepung kulit pisang pengganti tepung terigu untuk dicampurkan sebagai bahan baku pembuatan cookies belum terdefiniskan dengan tepat. Selain itu, efek penambahan tepung kulit pisang pada pembuatan cookies terhadap tekstur, kadar air, kadar abu dan kadar serat belum juga dilaporkan oleh peneliti terdahulu. Karakter tepung kulit pisang yang dipelajari dari karakter sifat fisik dan sifat kimia yang diterima tepung kulit pisang pada pembuatan cookies. karakter sifat fisik tepung kulit pisang yang dipelajari adalah berbentuk serbuk, berbau (khas pisang), memiliki rasa sedikit getir, dan berwarna kecoklatan. Karakter sifat kimia yang dipelajari adalah aktivitas antioksidan, antosianin, dan karoten.

Oleh karena itu studi ini dilakukan untuk mendapatkan informasi ilmiah tentang banyaknya tepung pisang yang baik sebagai pencampur tepung terigu untuk pembuatan cookies, dan efeknya pada beberapa variabel fisikokimia.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah kulit pisang yang terbuang sebagai limbah setelah daging buahnya diambil sebesar 40% dari bobot buah, Sementara potensi kimia yang terdapat didalam kulit pisang bisa diambil untuk pemanfaatan pangan fungsional. Salah satu jenis pangan fungsional yang bisa diperoleh dari kulit pisang adalah pembuatan tepung atau tepung kulit pisang. Tepung kulit pisang yang dihasilkan dari limbah kulit pisang itu dapat dipakai atau diimplementasikan dalam wujud pencampuran dengan tepung terigu untuk pembuatan cookies. Namun demikian takaran yang baik dari tepung kulit pisang untuk di campurkan bersama terigu dalam pembuatan cookies masih perlu diselidiki. Berdasarkan ulasan tersebut, maka perlu dilakukan studi ini untuk mendapatkan informasi ilmiah tentang banyaknya tepung pisang yang baik sebagai pencampur tepung terigu untuk pembuatan cookies, dan efeknya pada beberapa variabel fisikokimia.

1.3 Tujuan

Adapun tujuan pada penelitian yaitu :

1. Untuk mengetahui presentasi terbaik dari pada tepung pisang sebagai pencampur tepung terigu dalam pembuatan cookies.
2. Untuk mengetahui proses pembuatan cookies berbahan dasar tepung kulit pisang dan tepung terigu terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat dan tekstur.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat pada penelitian ini yaitu:

1. Penggunaan tepung kulit pisang ambon dan tepung terigu sebagai bahan alternatif dalam pembuatan cookies.
2. Memberikan nilai tambah dan diversifikasi produk pada tepung kulit pisang ambon dan tepung terigu.