

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Nusa Tenggara Timur (NTT) merupakan salah satu wilayah yang umumnya dapat ditumbuhi oleh berbagai jenis tanaman salah satu tanaman yang potensi tumbuh di NTT yaitu pisang. Menurut Sirappa (2021), Tanaman pisang merupakan salah satu tanaman buah unggulan dari Provinsi NTT karena memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dan harga jualnya berkisar dari Rp 6000-12.500 per sisir. Berbagai jenis komoditas pisang yang potensial di NTT adalah pisang ambon, pisang kepok, pisang raja, pisang susu, pisang abaka, pisang nangka dan pisang pipit (Amilda, 2014).

Salah satu jenis pisang di NTT yang memiliki nilai ekonomis adalah jenis pisang ambon. Menurut penelitian Pratomo (2013), Pisang ambon merupakan buah yang banyak mengandung gizi dan mempunyai rasa dan aroma yang khas, tetapi pisang ambon mudah sekali rusak, sehingga perlu diolah menjadi bahan yang awet, mudah disimpan, dan penggunaannya instan, salah satu cara agar pisang ambon menjadi awet dan tahan lama dengan dibuat menjadi dodol. Menurut Siregar (2022), pisang ambon memiliki kandungan nutrisi yang terdiri dari vitamin dan serat. Selain mengandung nutrisi pisang ambon juga mengandung vitamin C dan mineral. Menurut Ngginak (2019), Vitamin C berperan penting dalam memelihara kesehatan tubuh. dengan tercukupinya asupan vitamin dan mineral sehari-hari, fungsi organ tubuh serta proses metabolisme dapat berjalan lancar.

Pisang merupakan buah yang mengandung sumber karbohidrat, mineral serta vitamin B6 dan vitamin C yang tinggi. Pisang sebagai produk bahan pangan dapat diolah menjadi berbagai produk bahan makanan, contoh produk olahan pisang ambon adalah dodol. Pisang ambon dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi dalam berbagai makanan ringan, salah satu makanan ringan adalah dodol. Dodol merupakan jenis makanan ringan, mempunyai bahan dasar tepung terigu, gula pasir, gula merah, dan santan. Dengan dibuat menjadi dodol, pisang ambon dapat dioptimalkan penggunaannya, menambah variasi olahan dari pisang ambon dan menambah nilai gizi, salah satunya dengan dibuat untuk bahan substitusi dodol pisang ambon (Pratomo, 2013). Menurut Slamet dkk (2023), Salah satu bahan yang paling penting yang memiliki nilai ekonomis yang dapat dijangkau oleh masyarakat adalah bagaimana produk pisang itu diolah menjadi dodol. Menurut Eriyana dkk (2017), Dodol adalah makanan ringan atau jajanan yang banyak beredar di masyarakat. Penambahan buah-buahan dalam pembuatan dodol bertujuan untuk menambah cita rasa dodol yang dihasilkan. Pada umumnya buah-buahan yang ditambahkan dalam proses pembuatan dodol adalah buah-buahan yang cepat rusak dan membutuhkan pengolahan lebih cepat agar dapat bertahan lama. Penelitian yang dilakukan oleh Suryanti dkk., (2017) menyatakan bahwa pisang merupakan buah yang tumbuh berupa kultivar yang memiliki kandungan gizi tinggi, seperti vitamin C, vitamin A, kalsium, mineral, dan karbohidrat. Kandungan gizi yang terdapat dalam pisang ambon adalah 99 kkal, 25,80% karbohidrat, 146 SI vitamin A, 3mg vitamin C, dan 75% air. Pisang termasuk buah yang sangat

mudah untuk didapat, karena pisang terus berbuah tanpa mengenal musim dan pertumbuhannya relatif cepat.

Kandungan Vitamin C dalam buah pisang ambon akan mengalami peningkatan kadar seiring dengan juga meningkatnya tingkat kematangan buah pisang. Gula hasil perombakan dari pati di dalamnya dapat disintesis menjadi vitamin C, sehingga kadar vitamin C dapat terus meningkat selama proses pematangan (Ridhyanty dkk, 2015). Menurut Mahardika dkk (2016), Vitamin C atau asam askorbat adalah suatu senyawa beratom karbon yang dapat larut dalam air yang terkandung dalam beberapa jenis makanan terutama buah-buahan seperti pisang ambon. Vitamin C diperlukan dalam penyerapan zat besi, dengan demikian vitamin C berperan dalam pembentukan haemoglobin (Nurul, 2016).

Setelah pisang ambon diolah menjadi dodol terjadi peningkatan kadar vitamin C didalam dodol tersebut. Peningkatan ini terjadi karena proses pengelolaan dapat menyebabkan perubahan kadar air sehingga konsentrasi vitamin C menjadi lebih tinggi persatuan berat bahan. Selain itu, penambahan bahan lain yang mengandung vitamin C dalam produk dapat menyebabkan Perubahan kandungan gizi selama pengolahan yang terjadi akibat pemanasan, penguapan air, serta perubahan komposisi bahan (Winarno, 2014).

Dalam penelitian ini penulis melakukan penelitian di Desa Retraen Amarasi Selatan. Desa Retraen merupakan desa yang banyak membudidayakan tanaman pisang. Alasan melakukan penelitian di Desa Retraen sebagai lokasi penelitian didasarkan pada beberapa pertimbangan ilmiah dan praktis. Di sisi lain, meskipun produksi pisang di Desa Retraen cukup tinggi, pemanfaatannya masih terbatas pada

penjualan dalam bentuk segar atau diolah secara sederhana seperti keripik dan kue tradisional. Pengolahan pisang menjadi dodol belum banyak dilakukan oleh masyarakat setempat. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai kandungan vitamin C dalam dodol pisang ambon sehingga dapat menjadi dasar pengembangan produk olahan baru yang bernilai gizi dan bernilai ekonomi lebih tinggi dan banyak dapat diolah menjadi dodol. Berdasarkan uraian di atas maka penting dilakukan penelitian dengan judul **Analisis kandungan vitamin C dalam dodol pisang ambon (*Musa acuminata*) dari Desa Retraen Kecamatan Amarasi Selatan**

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas maka dirumuskan masalah yaitu berapa kadar vitamin C dalam dodol pisang ambon di Desa Retraen Amarasi Selatan?

C. TUJUAN PENELITIAN

- 1 Untuk menganalisis kadar vitamin C dalam dodol pisang ambon di Desa Retraen Amarasi Selatan.
- 2 Untuk mengetahui tingkat kadar komponen melalui uji organoleptik pada perubahan Aroma, rasa, warna dan tekstur.

D. MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat, antara lain sebagai berikut ;

1. Manfaat Akademis

Bagi peneliti, untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang menganalisis kadar vitamin C dalam dodol pisang ambon

2. Manfaat Praktis

Bagi Masyarakat sebagai informasi atau ilmu tambahan tentang menganalisis kadar vitamin C dalam dodol pisang ambon