

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Pisang merupakan buah yang sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia, yang dapat dikonsumsi kapan saja dan pada segala tingkatan usia (Lisawengeng dkk., 2020). Buah pisang sangat disukai di kalangan masyarakat karena banyak mengandung gizi yang tinggi. Buah pisang sebagian besar masih dikonsumsi dalam bentuk segar, sedangkan penanganan pasca panen yang kurang, membuat banyak pisang menjadi busuk. Salah satu jalan untuk mengatasinya adalah melakukan penanganan dan pengolahan pisang, sehingga menjadi produk yang lebih awet dan bernilai ekonomis yang tinggi, serta memiliki mutu yang terjaga. Produk olahan pisang yang telah ada selama ini antara lain dodol pisang, keripik pisang, sale pisang dan pangan tradisional lainnya (Ekafitri dkk., 2013). Pisang merupakan buah yang banyak dibudidayakan sebagai tanaman kebun ataupun tanaman pekarangan. Pisang menjadi salah satu pohon buah-buahan yang penting, karena dapat dimanfaatkan dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat (Tias & Syarif, 2023).

Kulit pisang merupakan bahan buangan atau limbah buah pisang yang cukup banyak jumlahnya. Umumnya kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau digunakan sebagai pakan ternak seperti kambing, sapi dan kerbau. Jumlah dari kulit pisang cukup banyak yaitu berkisar 1/3 dari buah pisang yang belum dikupas. Limbah kulit pisang yang biasanya dibuang oleh pedagang pengolah pisang dapat dimanfaatkan menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat diterima oleh masyarakat (Gurning dkk., 2021). Kandungan unsur gizi kulit pisang cukup lengkap, seperti karbohidrat,

lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B, vitamin C dan air. Unsur-unsur gizi inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh manusia (May dkk., 2019).

Masyarakat Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan hanya mengonsumsi daging buahnya. Tetapi kulitnya dapat dibuang begitu saja dan belum dimanfaatkan sebagai bahan dasar makanan yang menguntungkan secara ekonomi. Sehingga dapat membuat pemanfaatan kulit pisang sangat rendah, karena kebanyakan masyarakat memanfaatkan kulit pisang sebagai pakan ternak seperti kambing, sapi atau membiarkannya menumpuk jadi sampah sehingga mencemari lingkungan. Dengan adanya limbah kulit pisang banyak mengandung karbohidrat, lemak, protein, vitamin B, vitamin C, dan air. Kandungan gizi inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi bagi manusia yaitu dapat diolah sebagai dodol.

Karbohidrat merupakan salah satu sumber energi utama bagi tubuh. Berdasarkan jumlah karbohidrat sederhana yang dihasilkan pada proses hidrolisis, karbohidrat dapat digolongkan menjadi tiga jenis, yaitu monosakarida (glukosa, fruktosa, galaktosa, mannanosa), disakarida (maltosa, sukrosa, laktosa), dan polisakarida (amilum, glikogen, selulosa). Kulit pisang mengandung karbohidrat dalam jumlah yang cukup tinggi, yakni sekitar 18,50% dari total komposisinya. Kandungan karbohidrat dalam kulit pisang dapat dimanfaatkan dalam berbagai produk pangan, salah satunya adalah dodol (Kahara, 2016).

Dodol merupakan salah satu produk olahan hasil pangan yang termasuk dalam jenis pangan semi basah yang terdiri dari campuran tepung, santan dan gula yang dikeringkan melalui proses pemasakan. Dodol banyak diminati oleh masyarakat dari berbagai kalangan dan dapat dengan mudah ditemui di berbagai daerah (Irfan, 2023). Dalam pengolahan dodol selain bahan utama dapat ditambahkan bahan-bahan lain untuk memperoleh rasa dan aroma yang diinginkan. Pengolahan dodol menggunakan kulit pisang ambon yang disubstitusikan dengan bahan baku

tepung ketan diharapkan dapat menjadi olahan inovasi kaya akan serat pangan, dapat mengurangi limbah kulit pisang yang ketersediaanya cukup melimpah dan meningkatkan nilai jual produk dodol (Aftori dkk., 2020).

Berdasarkan uraian di atas bahwa kandungan kulit pisang ambon yang cukup banyak tersedia dan sangat mudah didapatkan, maka dari itu penulis mencoba untuk mengolah kulit pisang ambon ini menjadi produk olahan dodol guna untuk meningkatkan nilai ekonomi dari pisang tersebut dan mencoba untuk menciptakan produk olahan dodol kulit pisang. Disamping itu kulit buah pisang juga berperan sebagai pemberi rasa dan aroma yang menambah nilai variatif bagi produk olahan dodol ini. Dalam pengolahan dodol kulit pisang ambon penulis ingin melakukan penelitian tentang **”KANDUNGAN KARBOHIDRAT DODOL KULIT PISANG AMBON (*Musa acuminata*) YANG DIPEROLEH DARI DESA RETRAEN KECAMATAN AMARASI SELATAN KABUPATEN KUPANG”**.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Berapa kandungan karbohidrat dodol kulit pisang ambon (*Musa acuminata*) yang diperoleh dari Desa Retraen Kecamatan Amarasi Selatan Kabupaten Kupang?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap dodol kulit pisang ambon berdasarkan parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa?

C. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kadar karbohidrat dodol kulit pisang ambon (*Musa acuminata*) yang diperoleh dari Desa Retraen Kecamatan Amarasi Selatan Kabupaten Kupang.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap dodol kulit pisang ambon berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat, antara lain sebagai berikut ;

1. Manfaat Akademis

Bagi peneliti, untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang mengetahui kadar kandungan karbohidrat dodol kulit pisang ambon.

2. Manfaat Praktis

Bagi Masyarakat sebagai informasi tentang kadar kandungan karbohidrat dodol kulit pisang ambon.