

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan salah satu buah yang banyak di jumpai dan digemari oleh masyarakat di Indonesia. buah pisang sangat disukai di kalangan masyarakat karena banyaknya kandungan gizi yang terdapat didalamnya yaitu vitamin, serat, dan karbohidrat. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan (2017), produksi pisang tahun 2017 mencapai 7,16 juta ton sehingga pisang ditetapkan sebagai komoditas buah unggulan nasional (Suyanti dan Supriyadi, 2008 dalam Hidiarti, 2019, p. 33).

Buah pisang selain dapat di konsumsi secara langsung ketika buah masak, juga dapat produksi untuk dijadikan produk pangan olahan seperti keripik pisang, sale pisang, dodol pisang dan lain-lain. Salah satunya buah pisang yang dapat diolah seperti diatas yaitu buah pisang kepok. Menurut Kaleka 2013 dalam (Rangkuti, 2015) mengemukakan bahwa pisang kepok memiliki cita rasa yang manis pada daging buahnya dan merupakan pisang olahan. Selain itu, didalam buah pisang kepok terdapat kandungan gizi yang tinggi seperti karbohidrat, protein, serta kandungan lainnya yang menjadikan pisang kepok dapat digunakan sebagai bahan pangan olahan.

Banyaknya konsumsi buah pisang kepok oleh masyarakat sehingga akan menyisakan limbah organik yaitu kulit pisang. Umumnya, kulit pisang hanya dibuang begitu saja dan dianggap sebagai sampah atau limbah. Dengan demikian, perlunya pengolahan limbah kulit pisang ini untuk dijadikan produk yang lebih bermanfaat dan memiliki nilai guna dan nilai jual yang tinggi.

Susila dkk, 2006 dalam penelitiannya menyatakan bahwa kulit pisang juga dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan dodol kulit pisang yang menghasilkan dodol yang baik pada indikator warna dan rasa sedangkan dari indikator tekstur menghasilkan tekstur yang kurang kenyal. Menurut penelitian Susanti, (2006) bahwa kulit pisang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan nata dan juga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan jelly, cuka, dan sebagainya. Banyak masyarakat yang tidak begitu mengetahui manfaat pisang kepok untuk bisa dijadikan bahan pangan sehingga kulit pisang kepok hanya dijadikan limbah organik setelah buahnya di konsumsi. Secara umum kandungan gizi kulit pisang sangat banyak terdiri dari mineral, vitamin, karbohidrat, protein, lemak dan lain-lain (Kiptiah, 2018, p. 67).

Hasil penelitian Agustina (2015), didapat bahwa kandungan unsur gizi kulit pisang cukup lengkap, seperti karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, vitamin B, vitamin C dan air. Hikmatun, 2014 (dalam Kiptiah, 2018) juga menyatakan bahwa kandungan karbohidrat pada kulit pisang sebesar 18,50%. Sehingga kulit pisang berpotensi sebagai sumber pati untuk pembuatan tepung kulit pisang. Komposisi gizi yang terkandung dalam tepung kulit pisang kepok berupa karbohidrat 88,6 %, protein 4,4% dan serat kasar sebanyak 2% (Suyanti dalam Wulandari, 2018).

Aryani, (2018) dalam penelitiannya menyatakan bahwa tepung kulit pisang dapat dijadikan sebagai tepung untuk bahan baku olahan pangan karena memiliki kandungan gizi yang memadai dengan karakter yang relatif baik terhadap syarat mutu tepung terigu yaitu pada bentuk yang serbuk, aroma, kandungan karbohidrat, kadar air, kadar abu, lemak dan protein. Tepung terigu yang banyak dijumpai dan di konsumsi di Indonesia didapatkan dari hasil import yang memiliki harga relatif mahal. Oleh karena itu, tepung kulit pisang kepok diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dan juga dapat mengurangi limbah organik kulit pisang sehingga dapat meningkatkan nilai jual kulit pisang.

Tepung kulit pisang kepok merupakan bahan pangan yang dapat diolah menjadi produk pangan, salah satunya mie. Seperti yang kita ketahui bahwa komponen penyusun utamanya adalah karbohidrat sehingga dapat digunakan sebagai bahan untuk pembuatan mie. Mie adalah produk olahan pangan kaya pati terbuat dari tepung yang dicetak memanjang seperti benang.

Astawan, 1988 dalam (Rois, 2012), menyatakan bahwa bahan baku utama dalam pembuatan mie umumnya adalah tepung terigu, dikarenakan tepung terigu di negara Indonesia masih impor maka dapat dilakukan upaya untuk mencari bahan baku lain yang dapat mengganti sebagian tepung terigu yaitu kulit pisang. Kandungan protein total pada tepung terigu antara 7%-18%, tetapi pada umumnya 8%-14%. Sekitar 80% dari protein tersebut merupakan gluten. Penggunaan tepung kulit pisang sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mie basah serta dapat mengurangi penggunaan tepung terigu sehingga dapat

dijadikan bahan baku olahan pangan bebas gluten atau protein yang tinggi seperti yang terkandung didalam tepung terigu.

Gluten merupakan kompleks protein yang tidak larut dalam air, berfungsi sebagai pembentuk struktur kerangka. Gluten terdiri atas komponen gliadin dan glutenin yang menghasilkan sifat viskoelastisitas. Kandungan tersebut membuat adonan mampu dibuat lembaran, digiling, ataupun dibuat mengembang (Pomeranz, 1971 dalam Astawan, 1988). Salah satu olahan pangan yang berbahan dasar tepung terigu yang dapat di tambahkan dengan tepung kulit pisang yaitu olahan mie.

Masyarakat pada saat ini banyak yang mengkonsumsi mie untuk dijadikan bahan pangan alternatif selain nasi karena mie banyak mengandung karbohidrat, rasanya enak, harga terjangkau dan praktis untuk di konsumsi. Menurut data oleh *World Instant Noodles Association*, 2019, konsumsi mie instan oleh masyarakat Indonesia sendiri mencapai sekitar 12 Milliar. Tetapi, mie yang paling banyak di konsumsi oleh masyarakat pada saat ini yaitu mie instan dan mie kering. Oleh karena itu, tidak banyak masyarakat yang dapat memproduksi mie basah, padahal pada keadaan sekarang banyak pedagang pasar yang memerlukan produk olahan mie basah untuk dijadikan omset penjualan sebagai mie ayam yang memiliki nilai jual yang cukup tinggi.

Mie basah merupakan jenis mie yang mengalami perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Mie basah di Indonesia dikenal sebagai mie bakso atau mie ayam. Mie basah memiliki cita rasa yang khas dan penyajiannya dapat dicampurkan dengan makanan lain sehingga mie basah banyak disukai masyarakat (Desriani, 2003 dalam Satyajaya, 2008 hal. 17).

Berdasarkan latar belakang, peneliti berinisiatif untuk meneliti permasalahan-permasalahan tersebut dengan judul “ *Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca L) sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Basah*” tujuan diajukannya judul tersebut untuk mengetahui pemanfaatan limbah dari kulit pisang kepok untuk dijadikan tepung sebagai bahan olahan produk pangan mie basah dan mengetahui pengaruh dari tepung kulit pisang kepok terhadap tingkat kesukaan konsumen berdasarkan uji tingkat kesukaan rasa, warna, aroma dan tekstur.

1.2 Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan suatu permasalahan sebagai berikut :

1. Berapa banyak komposisi tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L*) yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan mie basah ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap mie basah dengan penambahan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui jumlah komposisi tepung kulit pisang kepok yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan mie basah
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap mie basah dengan penambahan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L*).

1.4 Definisi Operasional

1. Tepung Kulit Pisang Kepok

Tepung merupakan bahan baku olahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat yang dimaksud tepung dalam penelitian ini yaitu tepung kulit pisang yang terbuat dari kulit pisang kepok yang sudah matang, yang dibuat melalui proses pemotongan, perendaman, pengeringan dan penepungan.

2. Mie Basah

Mie basah merupakan produk olahan mie yang sebelumnya dilakukan proses perebusan terlebih dahulu sebelum dipasarkan. Mie basah dalam penelitian ini yaitu mie basah yang diolah dengan menggunakan bahan baku tepung kulit pisang kepok yang sudah matang kemudian diolah menjadi tepung kaya akan karbohidrat.

3. Uji Organoleptik (tingkat kesukaan konsumen) tingkat kesukaan konsumen dalam penelitian ini merupakan derajat kesukaan konsumen terhadap produk mie basah yang dibuat dari variasi komposisi tepung pisang kepok yang dinilai melalui uji mutu hedonik dengan indikator rasa, aroma, tekstur, warna dan kesukaan terhadap produk.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Manfaat bagi masyarakat, hasil penelitian ini dapat memberika wawasan dan pengetahuan bahwa kulit pisang kepok dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan produk pangan menjadi tepung sebagai pengganti tepung

terigu karena kandungan dari kulit pisang kepok yang kaya akan karbohidrat dan kandungan gizi lainnya sehingga bisa digunakan sebagai tepung kulit pisang kemudian dijadikan produk olahan seperti mie basah.

2. Bagi Peneliti, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengalaman dan pembelajaran untuk dapat mengetahui bahwa pisang tidak hanya dapat dimanfaatkan buahnya saja melainkan limbah kulit pisang untuk dijadikan tepung beserta produk olahannya yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

1.6 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini sebagai berikut :

1. Penelitian ini menggunakan variabel bebas yaitu penambahan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L*) dan variabel terikat yaitu tingkat kesukaan konsumen (organoleptik) berdasarkan tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur, dan tingkat kesukaan.
2. Penelitian ini dilakukan di Dusun Maduran, Desa Tutul, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember.