

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Serat pangan merupakan komponen bahan pangan nabati yang dapat dimakan, resisten terhadap pencernaan, dan absorpsi pada usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan pada usus besar (Shanti et al., 2017). Konsumsi serat secara adekuat dapat berdampak positif terhadap kesehatan melalui pencegahan terhadap risiko penyakit kardiovaskular, stroke, hipertensi, dan diabetes mellitus (Rahmah et al., 2017). Namun selama tiga abad terakhir terjadi perubahan pola makan dan aktivitas fisik yang sangat cepat diberbagai belahan dunia. Perubahan pola makan yang sangat menonjol terjadi pada komposisi makanan. Komposisi makanan masyarakat jaman dulu banyak mengandung karbohidrat dan serat, serta mengandung rendah lemak sedangkan pada modern ini makanan banyak mengandung tinggi lemak, kolesterol, gula dan karbohidrat olahan lainnya, tetapi rendah asam lemak tak jenuh ganda dan serat (Malinda, 2021).

Kebutuhan serat yang dianjurkan berdasarkan Angka Kecukupan Gizi untuk orang dewasa usia 19—29 tahun adalah 37 g/hari untuk laki- laki dan 32 g/hari untuk perempuan (Kemenkes RI, 2019). World Health Organization (WHO) menganjurkan asupan serat yang baik adalah 25-30 gram per hari, sedangkan asupan rata-rata serat pangan penduduk Indonesia adalah 10,5 gram perhari (Rahmah et al., 2017). Berdasarkan data riset kesehatan dasar tahun 2018 dilaporkan terdapat 95,5% penduduk Indonesia dengan asupan serat kurang, data ini meningkat dari tahun 2013 dengan prevalensi 93,5% (Amanda, 2022).

Makanan berserat mudah diperoleh di Indonesia, seperti dalam sereal, sayur, buah serta golongan kacang-kacangan (Shanti et al., 2017). Salah satu buah yang banyak terdapat di Indonesia adalah pisang. Pisang adalah jenis buah tropis yang tumbuh subur dan tersebar merata di wilayah Indonesia. Pisang juga merupakan salah satu buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2017), total konsumsi pisang per kapita

di Indonesia mencapai 5,89kg/tahun padatahun 2016, disusul oleh rambutan dan jeruk, dengan jumlah produksi setiap tahun sebanyak 7,17 juta ton (Pangestika & Srimiati, 2021). Terdapat banyak jenis pisang antara lain pisang raja, pisang kepok, pisang ambon, pisang susu, dan banyak jenis lainnya. Namun jenis pisang yang seringkali dimanfaatkan adalah pisang raja. Pisang raja memiliki tekstur yang tidak terlalu keras maupun lembek, selain itu pisang raja juga memiliki rasa yang manis.

Penggunaan pisang raja yang tinggi ini dapat menimbulkan masalah baru yaitu tingginya limbah kulit pisang yang tidak dimanfaatkan. Padahal kulit pisang memiliki kandungan yang cukup banyak yaitu vitamin, mineral, karbohidrat, protein, lemak dan lain-lain. Kulit pisang juga mengandung serat pangan dalam jumlah yang cukup banyak yaitu 50g/100g serta merupakan sumber serat pangan yang potensial (Aryani et al., 2020). Selain itu, kulit pisang raja mengandung zat gizi yang cukup tinggi, terutama karbohidrat, kalsium, vitamin B dan mineral (Wardhany,2014). Sehingga bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku dengan diolah terlebih dahulu menjadi tepung. Pengolahan kulit pisang menjadi tepung tidak hanya dapat meningkatkan nilai tambahnya, namun juga memperpanjang masa simpan hasil samping pisang (kulit) (Pangestika & Srimiati,2021). Tepung kulit pisang raja ini nantinya bisa diolah menjadi produk olahan lain yang disukai masyarakat, salah satunya adalah naget ayam. Namun tepung kulit pisang raja tidak memiliki kandungan gluten seperti tepung terigu (Budiarti et al., 2021). Sehingga pada pembuatan naget ayam perlu dikombinasikan dengan tepung terigu untuk membentuk teksturnya. Selain itu, berdasarkan jurnal (Aryani et al., 2018a) diketahui bahwa tepung kulit pisang raja memiliki rasa yang sedikit getir, sehingga diperlukan formulasi yang tepat pada pembuatan naget ayam.

Naget ayam tergolong dalam teknologi restructured meat atau daging restrukturisasi yang menggunakan bahan baku utamanya daging ayam (Nadiah, 2018). Naget adalah makanan siap saji yang mudah diterima oleh masyarakat, karena praktis, ekonomis dan mudah untuk dikonsumsi (Nugraha, 2022). Perubahan kehidupan masyarakat yang serba praktis membuat naget menjadi

makanan yang biasa disajikan untuk lauk maupun cemilan. Namun naget yang diolah dari daging ayam memiliki kadar lemak yang tinggi yaitu sebesar 18,82 g/100g dan kandungan serat yang rendah yaitu sebesar 0,9g/100g (Kurniawati, n.d.)

Oleh karena itu, peneliti ingin memanfaatkan kulit pisang raja yang memiliki kandungan serat tinggi sebagai pangan fungsional untuk bisa meningkatkan nilai gizi naget ayam terutama serat dan meningkatkan asupan rata-rata serat masyarakat di Indonesia. Peneliti juga ingin membuat formula terbaik naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja yang diterima oleh masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana perbedaan kadar serat pangan setiap perlakuan naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja?
2. Bagaimana karakteristik organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) pada setiap perlakuan naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja?
3. Apakah perlakuan naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja memenuhi syarat klaim sumber serat menurut BPOM No 1 Tahun 2022?
4. Bagaimana kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat) pada perlakuan terbaik naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja?
5. Apakah perlakuan terbaik naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja sesuai dengan standar mutu SNI 6683-2014 naget ayam?
6. Bagaimana informasi nilai gizi pada perlakuan terbaik naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1.3.1 Tujuan Umum  
Untuk mengembangkan produk pangan fungsional sumber serat berupa naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis perbedaan kadar serat pangan setiap perlakuan naget ayam substitusi tepung kulit pisang.
2. Menganalisis karakteristik organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) pada setiap perlakuan naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja.
3. Mengetahui berapa perlakuan naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja yang telah memenuhi syarat klaim sumber serat menurut BPOM No 1 Tahun 2022.
4. Mengetahui kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat) pada perlakuan terbaik naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja.
5. Mengetahui apakah hasil perlakuan terbaik naget ayam sesuai dengan standar mutu SNI 6683-2014 naget ayam.
6. Mengetahui informasi nilai gizi pada perlakuan terbaik naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja.

### 1.4 Manfaat Penelitian

#### 1.4.1 Bagi Peneliti

Menambah pengalaman baru bagi peneliti dan menambah wawasan serta ilmu pengetahuan tentang formulasi naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja sebagai pangan fungsional sumber serat.

#### 1.4.2 Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wacana baru sebagai makanan fungsional sumber serat berupa naget ayam substitusi tepung kulit pisang raja.

#### 1.4.3 Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi apabila ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan tepung kulit pisang raja.