

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kebutuhan konsumen pada makanan jajanan di Indonesia semakin meningkat. Makanan jajanan yang sering dikonsumsi oleh anak balita, anak sekolah bahkan orang tua. Makanan jajanan yang umumnya disukai masyarakat sebagai makanan selingan salah satunya yaitu *crackers*. Makanan jajanan yang ditemui di pasaran biasanya kurang bergizi, padahal makanan jajanan sehat tidak harus mahal dan mewah. Bahan makanan yang murah dan mudah diperoleh juga banyak yang bergizi, hanya saja masyarakat belum terbiasa untuk memodifikasi pangan tersebut sehingga menghasilkan makanan yang bergizi.

*Crackers* merupakan salah satu jenis kue kering yang berbentuk pipih dan dibuat dari adonan keras (*hard dough*), melalui proses fermentasi. Rasanya asin dan gurih, teksturnya renyah, apabila dipatahkan potongannya berlapis lapis (Sabir, 2020). *Crackers* dibagi menjadi 2 jenis yaitu *flaky crackers* dan *non-flaky crackers*. *Flaky crackers* merupakan produk berbentuk pipih dengan rasa lebih asin dan renyah, apabila dipatahkan penampang potongannya menjadi berlapis-lapis (Afianti dan Indrawati, 2015). *Non flaky crackers* merupakan pengembangan dari produk *crackers* yang berlapis lapis (*flaky crackers*) yang strukturnya tidak berlapis-lapis, bagian luarnya tidak masif dan berkalori tinggi.

Pembuatan biskuit jenis *crackers* menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. *Crackers* biasa dikonsumsi sebagai cemilan sarapan karena mengandung karbohidrat yang cukup tinggi. Namun, kandungan gizi dari berbagai jenis produk *crackers* yang beredar di pasaran masih belum seimbang. Kebanyakan *crackers* mengandung karbohidrat dan lemak yang tinggi, namun tetap relatif rendah nutrisi lainnya seperti serat dan protein. Hal ini dapat dipahami karena bahan utama pembuatan *crackers* adalah tepung terigu. Untuk itu perlu inovasi penambahan bahan lain untuk meningkatkan nilai gizi yang terkandung dalam *crackers* tersebut. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai gizi *crackers* adalah dengan menambahkan tepung pisang saat membuatnya. Jenis pisang yang digunakan pada penelitian ini yaitu pisang *cavendish* (*Musa Cavendishii*).

Pisang *cavendish* merupakan salah satu dari beberapa jenis pisang yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Pisang *cavendish* juga merupakan salah satu produk hortikultura yang rentan mengalami gangguan genetika fisiologi dan sangat rentan terhadap kerusakan fisik pada saat panen (Mahardika, 2022). Sifat mudah rusak pada produk pisang dapat diatasi melalui pengolahan lebih lanjut berupa produk olahan, baik produk setengah jadi maupun produk jadi, sehingga mempunyai daya simpan yang cukup lama, Tepung pisang dapat digunakan sebagai makanan pokok, misalnya untuk campuran makanan bayi, pembuatan roti, kue-kue, biskuit, mie dan lain-lain (Histifarina *et al.*, 2012). Untuk mengurangi kebutuhan tepung terigu maka tepung pisang menjadi salah satu alternatif bahan baku pembuatan *crackers*.

Tepung pisang merupakan salah satu pengolahan pengawetan pada pisang. Pengolahan komoditas tepung pisang mempunyai beberapa keunggulan diantaranya daya simpan yang lebih lama (lebih dari 6 bulan), mudah diolah menjadi makanan, dapat diformulasikan menjadi beberapa bentuk olahan kue dan sifatnya mudah dicerna sehingga aman untuk dikonsumsi lansia dan anak-anak (Indrawati *et al.*, 2021).). Produktivitas pisang *cavendish* salah satunya dilakukan di Puslit Sukosari PTPN XI Lumanjang yang mengolah pisang *cavendish* menjadi produk tepung pisang yang sudah dijual dipasaran. Produksi pisang *cavendish* dengan sifat komoditas pisang yang mudah rusak dapat dilakukan proses pengolahan lebih lanjut. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi kerusakan fisik pisang *cavendish* yaitu dengan cara mengolahnya menjadi suatu produk. Menurut (Mahardika, 2022) pisang *cavendish* yang diolah menjadi suatu produk selain mengurangi kerusakan fisik juga dapat menambah nilai jual pisang tersebut dipasaran.

Salah satu olahan tepung pisang *cavendish* pada penelitian ini diformulasikan sebagai bahan substitusi pada pembuatan makanan *crackers*. Menurut Larasati (2023) Pisang *cavendish* yang diolah menjadi tepung menghasilkan aroma yang kuat, memiliki kandungan pati yang dapat meningkatkan kerenyahan tekstur pada *cookies*, memiliki kandungan serat, senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan yang tinggi. Penambahan berbagai bahan dengan proporsi tertentu akan mempengaruhi

karakteristik pada produk *crackers* yang dihasilkan. Pada penelitian yang telah dilakukan oleh Gillian Tetelepta *et al*, (2017) semakin banyak substitusi tepung pisang tongka langit menghasilkan *crackers* dengan kadar protein yang rendah.

Berdasarkan latar belakang di atas pada penelitian ini menggunakan tepung pisang *cavendish* sebagai formulasi pembuatan makanan *crackers*, jenis tepung pisang *cavendish* ini belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya. Oleh karena itu pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik *crackers* dengan substitusi tepung pisang *cavendish* (*Musa Cavendishii*).

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang *cavendish* (*Musa Cavendishii*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik *crackers* ?
2. Manakah perlakuan terbaik pada sifat karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik *crackers* dengan substitusi tepung pisang *cavendish* (*Musa Cavendishii*) ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung pisang *cavendish* (*Musa Cavendishii*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik *crackers*.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik pada sifat karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik *crackers* dengan substitusi tepung pisang *cavendish* (*Musa Cavendishii*).

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang dapat diberikan setelah pelaksanaan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan peranakanagaman produk pangan yang dapat mendukung ketahanan pangan.
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung pisang *cavendish (Musa Cavendishii)* terhadap karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik *cracker*.
3. Dapat memperoleh formulasi substitusi tepung pisang *cavendish (Musa Cavendishii)* terbaik dalam pembuatan *crackers*.