

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman pisang (*Musaceaea sp.*) merupakan tanaman penghasil buah pisang yang banyak terdapat di Indonesia. Pisang menjadi komoditi pertanian global terpenting nomor empat setelah beras, gandum dan susu. Untuk wilayah Asia, Indonesia termasuk penghasil pisang terbesar karena 50% produksi pisang pada kawasan Asia dihasilkan oleh Indonesia. Menurut data Badan Pusat Statistik Pertanian (2022), pada tahun 2022 produksi pisang di Indonesia semakin meningkat, hingga mencapai 9.245.427 ton. Salah satu wilayah di Indonesia pada provinsi Jawa Timur merupakan provinsi penghasil pisang terbesar dan salah satu sentra pisang di Jawa Timur berada di Kabupaten Jember. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik tahun 2021 produksi pisang di Kabupaten Jember mencapai 631.689 ton sedangkan permintaan masyarakat terhadap tanaman pisang semakin banyak karena tingginya konsumsi pisang oleh masyarakat Indonesia (Zebua., dkk 2015 dalam (Saepudin et al., 2023). Konsumsi pisang yang tinggi dapat memicu masalah baru yaitu tingginya jumlah kulit pisang. Akibat tingginya jumlah kulit pisang jika tidak dimanfaatkan akan berpotensi menjadi limbah. Banyaknya jumlah kulit pisang yang dibuang yakni sekitar 1/3 jika dibandingkan dengan buah pisang yang masih berkulit sehingga diperkirakan potensi limbah kulit pisang sebanyak 2,9 ton per tahun (Agtary, 2019). Dengan demikian, limbah kulit pisang dapat dijadikan tepung yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan.

Kulit pisang merupakan salah satu buah yang berpotensi besar dapat diolah menjadi tepung substituent terigu. Tepung kulit pisang merupakan salah satu sumber makanan dengan inovasi baru yang memiliki beberapa keunggulan nutrisi yaitu memiliki kandungan serat yang cukup tinggi, vitamin C, B, kalsium, protein, dan karbohidrat. Limbah kulit pisang mengandung zat gizi yang cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Selain dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan, dapat memperbaiki kandungan gizi jika diolah menjadi makanan. Selain dijadikan tepung limbah kulit pisang dapat diolah menjadi

suatu produk pangan. Salah satu produk pangan yaitu nata de banana skin. Limbah kulit pisang cukup baik sebagai substrat, serta adanya senyawa pendukung pertumbuhan (*growth promoting factor*) yang merupakan senyawa yang dapat meningkatkan pertumbuhan bakteri penghasil nata (*Aetobacter xylinum*) (Purwanto, 2013).

Buah pisang di daerah Jember sangat melimpah dan banyak tersedia di pasaran maupun di sentra penjualan pisang. Salah satu jenis varietas buah pisang yang banyak dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat Jember yaitu buah pisang varietas cavendish, kepok dan ambon. Dimana pisang tersebut sering dijadikan sebagai olahan produk makanan karena memiliki rasa yang manis. Pisang cavendish (*Musa cavendishii*) merupakan salah satu jenis pisang yang dikembangkan menjadi komoditi ekspor. Pisang cavendish di daerah Jember banyak tersedia di pasaran dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Meskipun harganya cukup mahal, kulit pisang cavendish memiliki kandungan mineral seperti natrium dan kalium serta mengandung selulosa yang dapat dijadikan sumber karbohidrat. Selain itu, kulit pisang kepok juga memiliki rasa dan aroma yang khas serta ketersediaan pisang kepok yang banyak di pasaran. Sehingga penggunaan jenis kulit pisang kepok pada pembuatan tepung karena jumlah kulit pisang yang tebal dibandingkan dengan kulit pisang lainnya. Serta dapat menyebabkan kandungan pati akan semakin tinggi. Tepung kulit pisang kepok dengan persentase 50% dapat mempengaruhi kadar air tinggi. Menurut (Kiptiah et al., 2018) diketahui bahwa semakin banyak penambahan tepung kulit pisang maka kadar air yang dihasilkan cukup tinggi. Serta pada kandungan gizi kulit pisang ambon selain mengandung serat juga memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi dibandingkan dengan daging buahnya. Kulit pisang ambon juga salah satu varietas sangat populer di Indonesia dan banyak disukai oleh masyarakat karena rasanya yang manis. Oleh sebab itu, kulit pisang yang memiliki rasa manis akan dijadikan inovasi pengolahan makanan yaitu kue nastar yang memiliki cita rasa yang khas manis dan gurih kue nastar.

Nastar adalah kue yang sangat populer di Indonesia, terutama pada hari perayaan seperti lebaran, natal dan imlek. Nastar juga sudah dikenal luas oleh masyarakat, sehingga lebih mudah dipasarkan karena tidak memerlukan

pengenalan produk. Kue nastar adalah jenis kue kering yang terbuat dari tepung terigu, gula halus, margarin, butter dan kuning telur yang di isi dengan selai. Kue nastar berbentuk bulat dengan diameter 2 cm memiliki cita rasa manis dan gurih. Nastar memiliki tekstur yang padat dan sedikit renyah yang cocok jika ditambahkan tepung kulit pisang yang berserat dan bertekstur kasar. Pada umumnya nastar biasanya memiliki isian selai yang manis dan asam, yang dapat mengimbangi rasa getir pada tepung kulit pisang. Sehingga untuk menciptakan produk nastar dengan alternatif baru maka akan dilakukan dengan cara kue nastar akan divariasikan dengan berbagai inovasi rasa dan bentuk seperti adanya penambahan tepung kulit pisang yang dapat mengubah warna nastar menjadi coklat sehingga membuat nastar menjadi unik dan menarik. Bahan baku pembuatan kue nastar adalah terigu namun penggunaan tepung terigu di Indonesia semakin lama semakin meningkat padahal tepung terigu adalah produk impor. Penggunaan terigu 100% pada pembuatan kue nastar menghasilkan kadar protein tinggi namun kadar serat yang rendah. Oleh sebab itu perlu dilakukan peralihan penggunaan terigu sebagai bahan dasar dengan memanfaatkan karbohidrat yang lain sehingga penggunaan terigu dapat dikurangi (Prayugo et al., 2022). Dengan demikian, perlu ditambahkan substitusi dalam pembuatan kue nastar yang mampu memperkaya kandungan gizi kue nastar yaitu kadar serat yang semakin tinggi. Selain itu, masyarakat juga dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Berdasarkan uraian diatas, tepung kulit pisang masih kurang dimanfaatkan lebih lanjut dan belum dibuat secara umum sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan dengan disubstitusikan ke kue nastar. Sehingga pada penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi baru terkait pengaruh jenis tepung kulit pisang cavendish, kulit pisang kepok dan kulit pisang ambon berdasarkan variasi jenis kulit pisang dan perlakuan konsentrasi untuk mengetahui kandungan terbaik yaitu kadar serat kue nastar pada varietas kulit pisang dan konsentrasi yang terbaik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, didapatkan rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh varietas tepung kulit pisang terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik Kue Nastar?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi tepung kulit pisang terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik Kue Nastar?
3. Bagaimana interaksi varietas dan konsentrasi tepung kulit pisang terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik Kue Nastar?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan yang dapat diambil dari identifikasi rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh varietas kulit pisang terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik kue nastar.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi tepung kulit terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik kue nastar.
3. Mengetahui interaksi antara varietas dan konsentrasi tepung kulit pisang terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik kue nastar.

1.4 Manfaat

Berdasarkan pemaparan tujuan diatas, manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Menggantikan tepung terigu dengan kulit pisang sebagai kue nastar.
2. Meningkatkan pemanfaatan tepung kulit pisang sebagai bahan pembuatan produk pangan.