

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa Spp*) merupakan tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia, karena sifat tanaman ini mudah tumbuh di daerah tropis. Pisang memiliki kandungan gizi seperti vitamin (provitamin A, B, dan C) dan mineral (kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium) yang dibutuhkan untuk tubuh (Ogidi et al 2017). Pisang di Indonesia dibedakan menjadi dua, pisang meja (banana) dan pisang olahan (plantain) (Ekaputri 2013). Buah pisang memiliki daya simpan yang tidak lama hanya berkisar selama 21-30 hari pada suhu 13 - 15°C (Verheij & Coronel 1991). Buah pisang masuk kedalam jenis buah klimaterik karena menunjukkan adanya peningkatan CO₂ yang mendadak selama pematangan buah. Kecepatan pemasakan pisang terjadi karena zat tumbuh mendorong pemecahan tepung dan penimbunan gula. Oleh karena itu untuk mengantisipasi kerusakan akibat daya simpan buah, perlu dilakukan upaya diversifikasi produk, bentuk dari diversifikasi buah pisang ini seperti beras pisang.

Beras pisang merupakan bentuk produk diversifikasi dari buah pisang. Selain itu adanya beras pisang ini di tujukan untuk mengantisipasi krisis pangan sebagai upaya ketahanan pangan di Indonesia. Beras pisang memiliki keunggulan dibandingkan beras dari padi, diantaranya yaitu beras pisang bebas gluten, mengandung serat empat kali lebih banyak, serta vitamin C dan karoten lebih tinggi dari pada beras yang berasal dari padi. Jenis pisang yang digunakan dalam pembuatan beras pisang ini yaitu pisang barlin (*Musa acuminata AA*) yang belum matang dan menguning. Metode yang digunakan dalam proses pembuatan beras pisang yaitu menggunakan metode pengeringan Food Dehydrator, dengan menggunakan metode pengeringan ini diharapkan dapat memperoleh karakteristik produk beras pisang yang lebih unggul dari proses pembuatan beras pisang menggunakan metode pengeringan konvensional yaitu dikeringkan dibawah terik matahari. Pembuatan beras pisang diawali dengan mencuci bersih pisang lalu di kukus selama 15 menit pada suhu 95°C. Pengukusan bertujuan untuk

mempertahankan warna dari beras pisang dan menghilangkan adanya getah dari buah pisang pada saat diparut, setelah diparut beras pisang di keringkan dengan Food Dehydrator selama 5 jam pada suhu 80°C. Food dehydrator merupakan mesing pengeringan bahan pangan yang memiliki prinsip kerja menggunakan pemanas untuk menghasilkan udara hangat yang dialirkan melalui rak- rak tempat makanan diletakkan. Udara hangat ini akan mengeringkan makanan dengan perlahan selama beberapa jam. Spesifikasi mesin food dehydrator yang digunakan dalam proses pengeringan beras pisang ini yaitu memiliki kekuatan 400 Watt dengan gelombang sebesar 50 Hz dan memiliki tegangan sebesar 220 Volt.