

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia ialah negara tropis dengan iklim hangat, sebab iklim yang hangat di Indonesia komoditas tumbuhan yang tumbuh di Indonesia rata-rata ialah tumbuhan tropis, banyak tumbuhan tropis di seluruh negeri, dari sabang hingga Merauke, tumbuhan yang paling banyak tersebar diseluruh Indonesia adalah pisang. Pisang banyak dijumpai di mana saja baik di perkotaan maupun didaerah pelosok yang ada di Indonesia, Pisang menempati posisi pertama dari produksi, luas penanaman, dan segi persebaran. Di dalam negeri, total produksi pisang tahun 2022 menyentuh angka 9.680.000 ton (Badan Pusat Statistik, 2022). Buah pisang banyak dimanfaatkan dalam proses pengolahan makanan baik makanan modern hingga makanan tradisional. Selain bagian buahnya pisang juga memiliki bagian yang berpotensi untuk dimanfaatkan dalam pengolahan pangan yaitu bagian kulit pisang.

Kulit pisang tergolong limbah yang terhitung banyak ditemui di lingkungan sekitar, Kulit dari buah pisang adalah limbah pertanian yang sangat melimpah, terutama karena sekitar 35–40% dari berat keseluruhan pisang terdiri dari kulitnya (Emaga et al., 2008). Dalam segi pemanfaatan kulit pisang umumnya digunakan sebagai makanan ternak hewan *ruminansia*. Banyak yang belum mengetahui potensi pemanfaatan kulit pisang terutama di bidang pengolahan pangan. Satu dari sekian pemanfaatan kulitnya di pengolahan pangan ialah kulit pisang yang dapat difungsikan sebagai stabilizer dalam membuat es krim. Kulit pisang mengandung pektin yang memiliki sifat penstabil (Sisma, 2023), sifat penstabil pektin kulit pisang bisa difungsikan sebagai penstabil pembuatan es krim.

Penelitian terdahulu terkait kandungan pektin dalam kulit pisang mengindikasikan bahwa pektin yang berasal dari kulit pisang memiliki tingkat kekentalan yang tinggi dan stabilitas yang baik untuk digunakan dalam produk makanan olahan, termasuk es krim. Di samping itu,

penggunaan tepung dari kulit pisang dapat menambah kandungan serat dalam produk akhir serta mendukung inisiatif pengurangan limbah organik (Rohmah et al., 2020). Dengan sifat tersebut peluang untuk menggantikan bahan pengikat buatan dan memberikan keuntungan fungsional tambahan .

Pemanfaatan kulit pisang sebagai penstabil mampu menggantikan stabilizer yang umumnya dimanfaatkan saat membuat es krim, misalnya gelatin yang kurang ekonomis dari segi harga. Pada pembuatannya, penstabil berfungsi dalam menghasilkan peningkatan kekentalan es krim, khususnya saat belum dibekukan serta memanjangkan umur penyimpanannya, sebab mampu mencegah kristalisasi es sepanjang proses simpan (Harris, 2011).

Masalah umum yang dijumpai saat pembuatan es krim yaitu tekstur es krim yang kasar dikarenakan terjadinya pembentukan kristalisasi pada es krim. Untuk mengatasi hal tersebut di tambahkan bahan penstabil. Penstabil yang biasanya dimanfaatkan dalam membuat es krim ialah “carboxy methyl cellulose” (CMC). CMC dimanfaatkan dalam memberikan bentuk, konsistensi, dan tekstur es krim. Kelemahan dari CMC (carboxy methyl cellulose) adalah bahan ini kurang aman untuk kesehatan, sebab tidak dibuat dari bahan alami (Dewi et al., 2020). Maka dari itu di lakukan Upaya untuk mengurangi penggunaan CMC dalam membuat es krim dengan mengganti CMC dengan bahan alami yang memiliki fungsi yang sama. Sebagaimana penjelasan tersebut, penulis hendak menjalankan dengan kajian terkait “Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Sebagai Stabilizer Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim Pisang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Uraian dari latar belakang diatas maka dapat diambil beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi penambahan tepung kulit pisang terhadap sifat fisik dan sensori es krim pisang?
2. Bagaimana perlakuan terbaik penambahan tepung kuit pisang pada es krim pisang?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan Penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh Penambahan tepung kulit pisang terhadap sifat fisik dan sensoris es krim pisang.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik pada Penambahan tepung kulit pisang pada es krim pisang.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh Penambahan tepung kulit pisang pada pembuatan es krim pisang terhadap sifat fisik dan sensoris.
2. Memberikan informasi mengenai proses pembuatan es krim berbahan dasar pisang.
3. Memberikan informasi pemanfaatan kulit pisang menjadi stabilizer dalam pembuatan es krim.