

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca*) adalah salah satu buah yang digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Rasanya enak, kandungan gizinya tinggi, mudah di dapat, dan harganya relatif murah (Suyanti dan Ahmad, 2000). Jumlah ketersediaan pisang yang tinggi di Indonesia, yaitu 2.074.305 tangkai/tahun (BPS, 2013). Waktu pematangan pisang yang cepat dapat mengakibatkan banyaknya buah pisang tidak termanfaatkan secara maksimal, khususnya pisang barlin.

Pisang Barlin adalah salah satu jenis pisang yang terdapat di Indonesia khususnya di pulau Jawa, dan kabupaten Jember adalah salah satu kota penghasil pisang Barlin terbesar di Pulau Jawa. Pisang Barlin termasuk salah satu jenis pisang yang harganya sangat murah dan kualitasnya sama seperti pisang jenis lainnya. Kelebihan dari pisang Barlin ini adalah mudah sekali tumbuh dan beradaptasi dengan berbagai tempat, serta sangat jarang terserang hama/penyakit. Pisang Barlin tidak hanya dapat di konsumsi langsung, namun dapat diolah menjadi pisang goreng, keripik, sale pisang, dan juga berpotensi untuk diolah menjadi tepung pisang. Di samping sebagai bahan pangan lokal, tepung pisang juga sebagai pengganti atau substitusi terigu untuk roti atau kue.

Tepung pisang merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi , dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Winarno, 2000). Sifat komoditas pisang yang mudah rusak dapat diatasi melalui pengolahan lebih lanjut dalam bentuk produk olahan baik setengah jadi maupun produk jadi, sehingga mempunyai daya simpan yang cukup lama, yaitu diolah menjadi tepung pisang. Prinsip pembuatannya adalah pengeringan dengan sinar matahari atau dengan menggunakan alat pengering, kemudian digiling dan selanjutnya disaring menggunakan alat penyaring berukuran 60 mesh (Adeniji, et.al, 2006). Tujuan pengeringan yaitu untuk mengurangi kandungan air dalam bahan sehingga dapat

menghambat pertumbuhan mikroba maupun reaksi yang tidak diinginkan (Gogus dan Maskan, 1998).

Melalui kajian ini akan di analisis sifat fisik dan kimia pada tepung pisang barlin dengan metode pengeringan oven sehingga dapat diketahui apakah pengeringan dengan metode tersebut dapat menghasilkan produk tepung yang sesuai standar dan hasilnya akan dibandingkan dengan mutu Standar Nasional Indonesia (SNI No. 01-3841-1995). Hasil dari pengeringan ini akan di analisis bagaimana pengaruh kondisi pengeringan terhadap sifat fisik dan kimia pada tepung pisang barlin. Parameter pengukuran yang di amati pada sifat fisik adalah rendemen, kehalusan tepung, warna, dan aroma. Pada sifat kimia parameter pengukuran yang digunakan adalah perubahan kadar air.

1.2 Rumusan Masalah

Pengeringan pisang barlin menjadi tepung yang bergizi ini merupakan permasalahan yang harus diperhatikan karena proses pengeringan menggunakan metode pengeringan oven memberikan pengaruh terhadap kualitas tepung. Dari metode pengeringan tersebut maka rumusan masalah yang terdapat pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana pengaruh lama pengeringan tepung pisang barlin ditinjau dari sifat-sifat fisik dan kimia dengan metode pengeringan oven?
- b. Bagaimana hasil dari analisis sifat fisik (rendemen, kehalusan tepung, warna, dan aroma) tepung pisang barlin menggunakan metode pengeringan oven jika dibandingkan dengan mutu Standar Nasional Indonesia.
- c. Bagaimana hasil dari analisis sifat kimia (kadar air) tepung pisang barlin menggunakan metode pengeringan oven jika dibandingkan dengan mutu Standar Nasional Indonesia.

1.3 Tujuan

- a. Mengetahui pengaruh lama pengeringan tepung pisang barlin dengan menganalisis sifat-sifat fisik dan kimia dengan metode pengeringan oven.
- b. Menganalisis sifat fisik (rendemen, kehalusan tepung, warna, dan aroma) tepung pisang barlin menggunakan metode pengeringan oven jika dibandingkan dengan mutu Standar Nasional Indonesia.
- c. Menganalisis sifat kimia (kadar air) tepung pisang barlin menggunakan metode pengeringan oven jika dibandingkan dengan mutu Standar Nasional Indonesia.

1.4 Manfaat

- a. Bagi mahasiswa : lebih berfikir inovatif dari lingkungan sekitar, serta dapat dijadikan sebagai sumber pembelajaran
- b. Bagi perguruan tinggi : dapat memberikan kontribusi yang signifikan dan dapat dijadikan sebagai referensi.
- c. Bagi masyarakat : dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas.