

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan tanaman yang berbuah sepanjang tahun yang banyak ditanam diberbagai daerah di Indonesia. Hampir semua daerah di Indonesia bisa ditanami pisang dan masyarakat banyak yang membudidayakan pisang, walaupun tidak untuk kebutuhan komersil, karena penanaman dan perawatannya yang mudah. Produksi pisang di Indonesia yaitu sebesar 6,20 % (5.755.073 ton) dari total produksi di dunia dan 50 % dari total produksi di Asia (Suyanti dan Supriyadi, 2008; BPS, 2010 *dalam* Setyarin, 2013). Pisang juga kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, dan kalsium, mengandung vitamin A, B6, dan C serta mengandung serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter untuk kecerdasan otak (Suyanti dan Supriyadi, 2008 *dalam* Setyarin, 2013).

Produksi pisang yang melimpah tanpa disertai penanganan pasca panen yang baik secara mekanis, fisiologi, dan mikrobiologi akan menyebabkan banyak pisang yang terbuang (Suyanti dan Supriyadi, 2008 *dalam* Setyarin, 2013). Sebagai komoditi hasil pertanian, buah pisang merupakan produk yang bersifat mudah rusak. Sedangkan umur simpannya juga sangat terbatas, sehingga diperlukan penggunaan teknologi tepat guna untuk mengolah buah pisang menjadi produk makanan atau bahan baku makanan yang lebih meningkat nilai tambah dan daya tahananya.

Mengingat produksi pisang di Indonesia sangat melimpah serta manfaat yang dapat diambil dari pisang juga tidak bisa diremehkan maka perlu adanya upaya pengolahan terhadap pisang agar potensi pisang dapat dimanfaatkan secara optimal. Salah satu diversifikasi buah pisang adalah pengolahan pisang menjadi tepung pisang. Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan alternatif yang dapat memperpanjang umur simpan serta tetap bisa mendapatkan manfaat dari buah pisang dalam bentuk olahan lain. Seperti hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Triyono (2010) *dalam* Setyarin (2013), bahwa kandungan pati pada pisang

menjadi maksimal apabila diolah menjadi tepung pisang dengan tingkat ketuaan yang cukup. Tepung pisang mempunyai beberapa keunggulan dari pada pisang segar dan olahan pisang lainnya (molen, sale, kripik, kolak, pisang goreng) yaitu tepung pisang tahan lama, ekonomis, dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan (*cookies*, kue, roti, bisikuit, mie dan makanan pendamping ASI) dan jangkauan pemasarannya cukup luas (Muchtadi et al., 1990 *dalam* Setyadi, 2016).

Pada dasarnya semua jenis pisang dapat dijadikan sebagai tepung pisang. Dari berbagai macam jenis pisang, pisang raja nangka atau lebih familiar di masyarakat disebut pisang nangka merupakan pisang yang cocok untuk dijadikan bahan baku pembuatan tepung pisang karena jumlahnya di pasaran relatif banyak, tidak begitu dimanfaatkan sebagai pisang, dan kebanyakan penggunaan pisang raja nangka adalah sebagai pisang olahan, serta harganya lebih murah dibanding jenis pisang lain. Pisang raja nangka juga mempunyai *flavor* yang kuat tidak terlalu manis namun rasa dan aroma yang sangat khas pisang.

Tepung pisang dapat ditambahkan dalam pembuatan aneka pangan untuk menambah variasi yang memberikan rasa serta aroma khas pisang dalam suatu produk pangan praktis berupa *cookies*. Rasa serta aroma khas pisang dalam bentuk *cookies* ini dapat memberikan sensasi tersendiri seperti makan buah pisang dan diharapkan dapat disukai konsumen sebagai camilan sehari-hari. Produk makanan terutama kudapan yang menggunakan bahan baku tepung terigu diantaranya *cookies*, bolu, bisikuit, *cake*, roti *brownies*, mie dan lain-lain. *Cookies* dipilih sebagai makanan untuk pemanfaatan tepung pisang karena *cookies* merupakan salah satu produk yang tahan lama. Faridah, dkk (2008: 514) *dalam* Rangkuti (2015), menyatakan bahwa *cookies* dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama berkisar antara 3-6 bulan. *Cookies* mudah dikemas, sebagai produk pangan yang praktis untuk persedian dirumah, di meja kantor, ataupun suguhan untuk tamu yang berkunjung. *Cookies* juga merupakan produk pangan yang disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa sebagai camilan saat sibuk melakukan aktivitas dan teman ngobrol santai bersama keluarga. *Cookies* juga dapat dijadikan prospek usaha berskala *home industry* karena pangsa pasarnya

yang luas. Secara umum mutu *cookies*, yaitu berstruktur renyah, rapuh, kering, berwarna kuning kecoklatan, atau sesuai warna bahan yang digunakan, beraroma harum khas, serta terasa lezat, gurih dan manis (Sutomo, 2012: 18 *dalam* Rangkuti, 2015). *Cookies* dapat mempopulerkan tepung pisang yang dapat menambah minat masyarakat untuk mencintai bahan dari pisang yang notabene sangat melimpah dan dapat disajikan dalam bentuk olahan lain dengan rasa khas seperti makan pisang. Penggunaan formulasi yang tepat belum ditemukan agar produk pangan dengan penggunaan tepung pisang raja nangka dapat diterima oleh konsumen secara organoleptik. Oleh sebab itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Kajian Pembuatan *Cookies* Formulasi Tepung Pisang Raja Nangka dan Tepung Terigu”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana pengaruh formulasi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu terhadap sifat kima, fisik, dan organoleptik *cookies*?
2. Bagaimana respon panelis terhadap produk *cookies* formulasi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu dari segi organoleptik (warna, rasa aroma, dan tekstur) ?
3. Berapakah formulasi terbaik antara tepung pisang raja nangka dan tepung terigu agar dapat menghasilkan *cookies* yang sesuai standart mutu dan dapat disukai konsumen ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu terhadap sifat kima, fisik, dan organoleptik *cookies*.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap formulasi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu, hasil dari percobaan yang dilihat dari warna, rasa, aroma dan tekstur.

3. Untuk mengetahui formulasi terbaik antara tepung pisang raja nangka dan tepung terigu agar dapat menghasilkan *cookies* yang sesuai standart mutu dan dapat disukai konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat memberikan tambahan informasi tentang pemanfaatan pisang raja nangka agar bisa lebih dioptimalkan.
2. Dapat memberikan tambahan informasi tepung pisang sebagai pengganti pembuatan makanan berbahan baku tepung terigu..
3. Dapat dijadikan acuan dalam aplikasi pembuatan *cookies* tepung pisang raja nangka.

1.5 Hipotesis Penelitian

Formulasi tepung pisang raja pada tepung terigu dalam pembuatan *cookies* memiliki hipotesis sebagai berikut :

1. H_0 : Formulasi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu tidak dapat menghasilkan *cookies* yang memiliki kualitas baik dan disukai panelis.
2. H_1 : Formulasi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu dapat menghasilkan *cookies* yang memiliki kualitas baik dan disukai panelis.