

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pisang merupakan jenis buah yang paling umum ditemui di daerah tropis dan lembab. Ada berbagai jenis buah pisang salah satunya adalah pisang kepok. Menurut Suhartono (2011) *dalam* Hardiyanto (2013), menyebutkan bahwa pisang kepok (*Musa acuminata* L.) merupakan produk yang cukup baik dalam pengembangan sumber pangan lokal karena pisang tumbuh di sembarang tempat sehingga produk buahnya selalu tersedia. Pisang kepok merupakan jenis pisang olahan yang penting terutama pisang goreng dalam berbagai variasi, sangat cocok diolah menjadi kripik, buah dalam sirup, aneka olahan tradisional dan tepung (Prabawati dkk, 2008 *dalam* Wahyuningtyas, 2011).

Tepung pisang adalah hasil penggilingan buah pisang kering (gaplek pisang). Pembuatan tepung pisang mudah dilakukan dan biayanya tidak mahal. Pengolahan pisang menjadi tepung pisang mempunyai beberapa keunggulan yaitu daya simpan lebih lama, mudah diolah menjadi makanan, dapat diformulasikan menjadi beberapa bentuk olahan kue dan sifatnya mudah dicerna. Menurut Ananymous (2004) *dalam* Palupi (2012) pada dasarnya semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung pisang, namun tepung pisang yang terbuat dari pisang kepok sangat baik hasilnya, warna tepungnya putih dan menarik.

Pisang kepok mengandung karbohidrat yang cukup tinggi yaitu 70% - 80% dan merupakan sumber karbohidrat bernilai GI rendah yaitu (56) (Prabawati, dkk., 2008 *dalam* Anggraini, 2013). Pada buah pisang kepok segar kadar pati sekitar 20 – 25% dengan proporsi amilosa 20,5% dan amilopektin 79,5%, sehingga buah pisang kepok cukup potensial dikembangkan menjadi tepung sebagai substitusi tepung beras pada pembuatan kwetiau dari segi kualitas zat gizi yang dihasilkan.

Menurut Hasan (2013) *dalam* Hardoko, dkk (2013) kwetiau memiliki bentuk seperti mie yang warnanya putih bening dengan bentuk pipih dan lebar dan terbuat dari tepung beras, sehingga dapat digunakan sebagai pengganti nasi.

Kwetiau digolongkan menjadi dua golongan, yaitu kwetiau basah yang memiliki kandungan air cukup tinggi, cepat rusak dan bertahan satu hari jika tidak disimpan dalam lemari pendingin dan kwetiau kering, seperti jenis mie instan yang lainnya, jenis ini dapat bertahan lama jika dikemas dalam kedap udara (Fadiati, dkk., 2009 dalam Siahaan, 2015).

Tepung beras sebagai bahan utama dari pembuatan kwetiau adalah produk kering yang mudah terkontaminasi bakteri pembentuk spora yaitu *Bacillus cereus*. *Bacillus Cereus* merupakan bakteri yang memproduksi *emetic toxin* dalam waktu yang relatif singkat pada nasi dan makanan bertepung lain yang disimpan pada suhu ruang kamar (Agata *et al.*, 2002 dalam Hardiana, 2013). Toksin yang dihasilkan oleh *Bacillus cereus* dapat menyebabkan keracunan, bahan pangan dapat bertindak sebagai perantara atau substrat untuk pertumbuhan mikroorganisme patogenik penyebab penyakit. Gejala keracunan bahan makanan yang tercemar oleh bakteri *Bacillus cereus* yaitu mual, muntah, serta kejang perut yang hebat disertai diare. *Bacillus cereus* telah dikenal sebagai agen yang mampu meracuni makanan sejak tahun 1955. Dilaporkan antara tahun 1972 hingga 1986 ditemukan 52 kasus penyakit yang bersumber dari kerusakan makanan diakibatkan *Bacillus cereus*, tapi diperkirakan penemuan hanya 2% perwakilan dari sejumlah kasus yang telah terjadi selama periode tersebut.

Bacillus cereus memiliki spora yang dapat tumbuh pada produk yang memiliki Aw (Activity water) rendah. Aw (Activity water) merupakan faktor intrinsik pertumbuhan bakteri. Oleh karena itu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pertumbuhan *Bacillus cereus* pada produk kwetiau kering dan kwetiau basah. Selain Aw (Activity water), temperatur merupakan faktor ekstrinsik bagi pertumbuhan bakteri oleh karena perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada produk kwetiau yang disimpan pada berbagai suhu.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana pengaruh komposisi tepung pisang dan tepung beras pada sifat fisiko – kimia dan organoleptik kwetiau kering ?

2. Bagaimana pengaruh kontaminasi *Bacillus cereus* pada kwetiau kering dan kwetiau basah berbahan dasar tepung pisang kepok?

1.3 TUJUAN

Tujuan dari kegiatan penelitian ini diantaranya untuk :

1. Untuk mengetahui pengaruh komposisi tepung pisang dan tepung beras terhadap sifat fisiko – kimia dan organoleptik pada kwetiau kering.
2. Untuk mengetahui pengaruh kontaminasi *Bacillus cereus* pada kwetiau kering dan kwetiau basah berbahan dasar tepung pisang kepok.

1.4 MANFAAT

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan dalam pembuatan kwetiau kering berbahan dasar tepung pisang kepok yang memiliki nilai *glycemix index* yang lebih rendah daripada kwetiau kering berbahan dasar tepung beras. Hasil penelitian dapat memberi informasing dan kwetiau basah berbahan dasar tepung pisang kepok. Hasil penelitian diharapkan pula dapat dipakai oleh industri kecil sehingga dapat menambah nilai ekonomis pisang kepok.