

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pisang merupakan salah satu komoditi hortikultura yang disukai oleh penduduk Indonesia, hampir semua daerah memiliki tanaman pisang dengan spesifikasi tersendiri. Produksi pisang di Indonesia terus mengalami kenaikan dari tahun 1995-2010, dimana mencapai puncak pada tahun 2009 sebanyak 6,3 juta ton/tahun dan volume ekspor pisang dari tahun 1996-2003 terus berkurang dikarenakan kebutuhan dalam negeri yang terus meningkat (BPS, 2010).

Pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) merupakan produk yang cukup prospektif dalam pengembangan sumber pangan lokal karena pisang dapat tumbuh di sembarang tempat sehingga produksi buahnya selalu tersedia, namun cepat rusak setelah lepas panen karena melalui proses klimaterik yaitu proses kematangan, untuk mengatasi kerusakan tersebut maka dapat diolah menjadi tepung Pisang kepok dapat diolah menjadi tepung pisang, dimana pembuatan tepung ini merupakan usaha untuk memperpanjang daya simpan tanpa mengurangi nilai gizi dari pisang tersebut. Selain itu, juga untuk mempermudah dan memperluas pengembangan pemanfaatan pisang seperti untuk diolah menjadi bolu kukus.

Tepung pisang merupakan produk yang cukup prospektif dalam pengembangan sumber pangan lokal. Buah pisang cukup sesuai untuk diproses menjadi tepung mengingat bahwa komponen utama penyusunnya adalah karbohidrat.

Membuat tepung dari buah pisang merupakan salah satu cara pengolahan dan pengawetan buah pisang yang mudah serta murah. Tepung pisang dibuat dari buah pisang yang masih mentah namun yang sudah cukup tua.

Pada dasarnya semua jenis buah pisang mentah dapat diolah menjadi tepung, tapi warna tepung yang dihasilkan bervariasi, karena dipengaruhi oleh tingkat ketuaan buah, jenis buah dan cara pengolahan. Baik pisang muda, pisang tua atau yang masak bisa dijadikan tepung, tetapi buah yang muda atau tua lebih gampang dan cepat pembuatannya. Sedangkan yang masak agak lama, karena

kadar patinya sudah berkurang. Biasanya buah yang masak keadaannya basah oleh kadar gula yang tinggi, sehingga memerlukan pengeringan yang lebih lama (Soedjono, 2001).

Bolu kukus merupakan produk olahan yang telah lama dikenal oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan mudah dalam proses pengolahannya. Bahan baku pembuatan bolu kukus adalah tepung terigu yang terbuat dari gandum, namun dapat ditambahkan dengan tepung pisang kepok. Bolu kukus dengan bahan baku tepung pisang kepok membutuhkan protein dalam bentuk gluten yang dimiliki tepung terigu. Kemampuan gluten pada tepung terigu menghasilkan tekstur bolu kukus menjadi empuk, meningkatkan cita rasa, sebagai sumber protein, dan sumber karbohidrat.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai proses pengolahan pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dengan memanfaatkan tepung pisang kepok sebagai bahan penambah dengan tepung terigu untuk menghasilkan bolu kukus rasa pisang yang enak. Tepung pisang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga baik digunakan untuk menghasilkan aneka produk pangan yang mempunyai nilai gizi, seperti bolu kukus.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang akan dilakukan adalah :

- a. Apa pengaruh penambahan tepung pisang kepok terhadap sifat fisik dan organoleptik bolu kukus yang dihasilkan?
- b. Bagaimana formulasi yang tepat untuk membuat bolu kukus dengan penambahan tepung pisang kepok?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung pisang kepok terhadap sifat fisik dan organoleptik bolu kukus.

- b. Untuk mengetahui formulasi yang tepat untuk membuat bolu kukus dari penambahan tepung pisang kepok.

### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

Adanya penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat antara lain :

- a. Memberikan informasi tentang pemanfaatan pisang kepok.
- b. Memberikan informasi tentang tepung pisang kepok menjadi alternatif bahan pangan penambahan tepung terigu untuk menghasilkan bolu kukus.
- c. Menemukan formulasi yang tepat dalam pembuatan bolu kukus penambahan tepung pisang kepok.