

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang adalah tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia yang nama latinnya yaitu *Musa paradisiaca*. Nama ini diambil dari nama dokter kaisar Romawi Octavianus Augustus (63 SM–14 M) yang bernama Antonius Musa sejak sebelum Masehi, (Munadjim,1988 dalam Dewati, 2008). Biasanya pisang hanya dikonsumsi langsung. Pisang juga dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi berbagai macam olahan makanan yang mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi seperti sale, keripik dan selai.

Dalam proses pengolahan buah pisang pastinya terdapat limbah kulit pisang. Masyarakat pada umumnya memanfaatkan kulit pisang sebagai pakan ternak. Padahal kandungan gizi dari kulit pisang juga cukup lengkap, seperti karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B, vitamin C dan air. Unsur - unsur gizi inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh manusia. Selain itu, kulit pisang mengandung banyak serat, zat antioksidan, polifenol, karotenoid dan lutein yang bermanfaat bagi kesehatan manusia misalnya mengurangi kadar kolesterol dalam darah, melindungi fungsi penglihatan mengurangi berat badan, memudahkan buang air besar dan mencegah penuaan dini.

Beberapa penelitian sebelumnya melakukan penelitian kulit pisang untuk pembuatan susu (Kusmartono *et al.*, 2012), dodol, keripik, manisan, dan selai (Irma, 2011), selain itu kulit pisang dimanfaatkan menjadi etanol (Dilapanga *et al.*, 2012), dan pektin (Ahdsa *et al.*, 2011). Saat ini pengolahan kulit pisang masih sangat terbatas, sedangkan ketersediaan bahan baku sangat melimpah. Sehingga dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memanfaatkan kulit pisang agar memiliki daya jual dan nilai ekonomis yang tinggi. Pada penelitian kali ini akan dibuat olahan kulit pisang menjadi produk yang banyak disukai masyarakat, yaitu bakso. Bakso adalah makanan yang berbentuk bulat yang terbuat dari campuran daging yang tidak kurang dari 50%,

tepung tapioka, garam dan bahan pengemulsi. Namun kali ini bakso yang akan dibuat bukan bakso yang terbuat dari daging hewan ternak, melainkan bakso yang terbuat dari daging tiruan yaitu gluten atau yang sering disebut bakso vegetarian. Bakso vegetarian adalah bakso yang dibuat sebagai alternatif bagi vegetarian atau masyarakat yang tidak mengonsumsi daging.

Bakso vegetarian pada umumnya dibuat dari gluten (Rahmawati, 1997). Gluten berfungsi untuk memberikan kekuatan dan kestabilan pada produk yg dihasilkan (Muhammad, 2012). Tetapi gluten mempunyai efek negatif karena gluten bersifat sulit dicerna dalam sistem pencernaan manusia. Reaksi tersebut muncul berupa rasa kembung pada perut, eksim, asma dan sindrom iritasi perut (Muhammad, 2012).

Pada penelitian ini dilakukan penambahan bahan pengawet alami berupa bubuk cabai, bubuk jahe dan bubuk daun jeruk. Penambahan bahan pengawet alami bertujuan untuk menghambat kerusakan pada bakso terutama kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Pada bahan pengawet alami tersebut mengandung minyak atsiri yang digunakan sebagai antimikroba. Hal ini dilakukan karena pada penelitian sebelumnya tanpa penambahan bubuk cabai, bubuk jahe dan bubuk daun jeruk bakteri dan jamur tumbuh pada bakso meskipun disimpan pada suhu -20°C dan untuk mengetahui pengaruh penambahan zat pengawet alami terhadap sifat organoleptik dan mikrobiologis pada bakso vegetarian dan bakso vegetarian yang dihasilkan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Cabai, jahe dan jeruk nipis mengandung minyak atsiri yang berfungsi sebagai antimikroba dan antioksidan alami.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan bahan pengawet alami (cabai bubuk, jahe bubuk, daun jeruk bubuk) terhadap sifat organoleptik bakso vegetarian?
2. Bagaimana pengaruh penambahan bahan pengawet alami (cabai bubuk, jahe bubuk, daun jeruk bubuk) terhadap pertumbuhan bakteri dan jamur pada bakso vegetarian?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan bahan pengawet alami (cabai bubuk, jahe bubuk, daun jeruk bubuk) terhadap sifat organoleptik bakso vegetarian.
2. Mengetahui pengaruh penambahan bahan pengawet alami (cabai bubuk, jahe bubuk, daun jeruk bubuk) terhadap pertumbuhan bakteri dan jamur pada bakso vegetarian.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan alternatif penggunaan limbah kulit pisang sebagai produk vegetarian.
2. Memberikan infomasi tentang pengaruh pertumbuhan bakteri dan jamur pada produk yang dihasilkan.
3. Digunakan sebagai sumber informasi atau wacana yang dapat digunakan menjadi referensi penelitian selanjutnya.