

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca*) banyak disukai oleh masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan. Pisang termasuk tanaman buah berupa herba, berasal dari kawasan Asia Tenggara (termasuk Indonesia) (Hendro Soenarjono, 1998 dalam Wahyuni, dkk 2010). Tanaman ini kemudian menyebar ke Afrika. Selain buahnya, tanaman pisang juga bisa dimanfaatkan bagian bonggol hingga daunnya (Rismunandar 1990 dalam Wahyuni, dkk 2010).

Di Indonesia banyak industri baik rumahan maupun pabrik yang mengolah pisang yang akan sangat banyak menghasilkan limbah kulit pisang. Limbah kulit pisang yang tidak dimanfaatkan dan diberdayakan dengan benar akan menjadi sumber pencemar (Kumalaningsih, 1993). Limbah kulit pisang adalah limbah organik yang kandungan gizinya masih dapat dimanfaatkan. Kandungan utama yang dapat dimanfaatkan adalah karbohidrat, kandungan karbohidrat pada kulit pisang cukup tinggi yaitu 18,5%.

Saat ini ketersediaan kulit pisang sangat berlimpah dan pengolahannya masih terbatas. Sehingga dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memanfaatkan kulit pisang agar memiliki daya jual dan nilai ekonomis yang tinggi. Dalam penelitian kali ini limbah kulit pisang akan dimanfaatkan menjadi produk olahan yang akan disukai oleh masyarakat Indonesia, yaitu bakso. Bakso adalah salah satu produk olahan daging yang berbentuk bulatan (Ngudiwaluyo dan Suharjito, 2007). Proses pembuatan bakso adalah dengan cara menggiling daging, kemudian ditambahkan garam, tepung tapioka dan bumbu-bumbu. Di Indonesia bakso banyak diminati dan digemari karena rasa yang enak dan bergizi. Bakso dapat dibuat dari daging sapi, ayam, maupun ikan.

Bakso vegetarian umumnya dibuat dari gluten (Rahmawati, 1997). Gluten juga berfungsi untuk memberikan kekuatan dan kestabilan produk yang dihasilkan

(Muhammad, 2012). Gluten juga mempunyai efek negatif karena gluten bersifat sulit dicerna dalam sistem pencernaan manusia. Reaksi ini muncul berupa rasa kembung pada perut, eksim, asma dan sindrom iritasi pada perut (Muhammad, 2012). Untuk mengurangi penggunaan gluten pada pembuatan bakso vegetarian perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai substitusi gluten dengan penambahan bahan lain misalnya kulit pisang. Menurut Hida (2015) komposisi terbaik hasil Hida adalah perbandingan gluten dan kulit pisang 1:1, namun daya simpan bakso vegetarian yang dihasilkan hanya 1 hari pada pertumbuhan bakteri dan 7 hari pada pertumbuhan jamur. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan zat pengawet untuk mempunyai daya simpan.

Zat pengawet terdiri dari zat pengawet sintetis dan zat pengawet alami. Zat pengawet sintetis mempunyai efek negatif terhadap kesehatan, hal ini tidak dijumpai pada zat pengawet alami. Zat pengawet alami adalah bahan yang diperoleh dari bahan makanan segar.

Pembuatan bakso vegetarian kulit pisang ini juga dengan penambahan minyak atsiri berupa minyak jahe, minyak cengkeh, dan minyak cabe. Hal ini juga untuk mengetahui pengaruh penambahan bahan pengawet alami terhadap pertumbuhan bakteri dan jamur pada produk olahan bakso vegetarian, bakso vegetarian yang dihasilkan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Minyak cabai, minyak jahe dan minyak cengkeh adalah minyak atsiri yang berfungsi sebagai antimikroba dan antioksidan alami.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh penambahan minyak atsiri (minyak cabe, minyak jahe, dan minyak cengkeh) terhadap sifat organoleptik bakso vegetarian?
2. Bagaimana pengaruh minyak atsiri (minyak cabai, minyak jahe, dan minyak cengkeh) terhadap pertumbuhan total bakteri dan jamur pada produk bakso vegetarian?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan minyak atsiri (minyak cabe, minyak jahe, dan minyak cengkeh) terhadap sifat organoleptik bakso vegetarian.
2. Mengetahui pengaruh minyak atsiri (minyak cabai, minyak jahe, dan minyak cengkeh) terhadap pertumbuhan total bakteri dan jamur pada produk bakso vegetarian.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Memberi informasi pemanfaatan limbah kulit pisang kepada masyarakat sebagai produk olahan.
2. Memberikan informasi pengaruh pertumbuhan total bakteri dan jamur pada bakso vegetarian dengan penambahan minyak atsiri.
3. Dapat digunakan sebagai sumber informasi atau wacana yang dapat digunakan untuk referensi penelitian selanjutnya.