

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketahanan pangan menjadi salah satu isu krusial dalam pembangunan nasional karena berhubungan erat dengan pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat serta peningkatan kualitas sumber daya manusia. Peraturan Pemerintah Nomor 68 Tahun 2002 menyatakan bahwa ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan rumah tangga yang ditandai oleh ketersediaan pangan yang memadai, aman, bermutu, merata, dan dapat diakses oleh seluruh lapisan masyarakat (Salasa, 2021). Selain menjadi prioritas nasional, ketahanan pangan juga termasuk dalam agenda pembangunan global melalui *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya tujuan 2 (*Zero Hunger*), yang menekankan penghapusan kelaparan, peningkatan status gizi, dan pengembangan sistem pertanian yang berkelanjutan.

Walaupun Indonesia memiliki sumber daya pertanian yang melimpah, permasalahan ketahanan pangan masih menjadi tantangan yang perlu mendapat perhatian serius. Berdasarkan *Global Food Security Index* (GFSI), Indonesia menempati peringkat ke-63 dari 113 negara, yang menunjukkan bahwa penguatan sistem ketahanan pangan masih perlu dioptimalkan. Menurut Heryadi *et al.* (2024) salah satu pendekatan strategis yang dapat dilakukan adalah melalui diversifikasi pangan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, baik pada aspek produksi maupun pola konsumsi masyarakat.

Pisang (*Musa spp.*) merupakan komoditas hortikultura unggulan nasional dengan volume produksi yang tinggi dan persebaran yang luas di berbagai wilayah Indonesia mencapai 9,6 juta ton pada tahun 2024 dengan provinsi Jawa Timur sebagai salah satu sentra produksi utama (Badan Pusat Statistik, 2025). Namun, pemanfaatan pisang hingga saat ini masih didominasi dalam bentuk konsumsi segar, sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal. Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan salah satu alternatif yang berpotensi meningkatkan nilai guna dan memperluas pemanfaatannya sebagai bahan baku berbagai produk pangan.

Kandungan zat gizi pada produk tepung pisang dapat diketahui dengan melakukan berbagai uji kimia berupa uji proksimat, uji serat pangan dan uji kalium. Uji proksimat memiliki tujuan dapat menentukan komposisi dasar seperti air, protein, lemak, serat, abu, dan karbohidrat yang menunjukkan kualitas nutrisi tepung serta potensi sebagai bahan pangan fungsional dan pengganti tepung konvensional dalam produk olahan (Zukryandry *et al.*, 2025). Uji serat pangan diperlukan karena serat larut dan tidak larut berperan penting dalam kesehatan pencernaan, pengendalian gula darah, dan pencegahan penyakit kronis, serta berpengaruh terhadap sifat teknologi pangan seperti daya serap air dan tekstur produk akhir (Stanišić *et al.*, 2025). Sementara itu, uji kalium penting dilakukan karena mineral ini berperan dalam keseimbangan elektrolit dan tekanan darah manusia serta menunjukkan potensi tepung pisang sebagai sumber mineral penting dalam diversifikasi pangan fungsional (Wisnuwardani, 2025).

Penelitian ini menggunakan tiga jenis pisang lokal yang mudah ditemui, yaitu pisang kepok kuning, pisang tanduk, dan pisang kayu. Pisang kepok kuning dikenal memiliki kandungan pati yang tinggi dan banyak digunakan dalam berbagai produk olahan (Aisyah, 2020). Pisang tanduk memiliki daging buah berwarna jingga kekuningan, bertekstur lembut, bercita rasa sedikit asam, dan beraroma kuat. Sementara itu, pisang kayu merupakan varietas lokal dengan tekstur daging buah yang padat dan kandungan serat relatif tinggi, namun pemanfaatannya dalam industri pangan masih terbatas.

Meskipun sejumlah penelitian telah menelaah karakteristik kimia tepung pisang dari varietas tertentu, data referensi tentang perbedaan karakteristik kimia tepung yang dihasilkan dari beberapa jenis pisang lokal di Kabupaten Jember dan Kabupaten Banyuwangi masih terbatas. Oleh sebab itu, diperlukan kajian ilmiah yang mengkaji serta membandingkan komposisi kimia tepung dari berbagai varietas pisang lokal sebagai dasar pemanfaatan dan pengembangannya. Kajian terhadap komposisi kimia tepung dari ketiga jenis pisang lokal tersebut diharapkan dapat menjadi landasan ilmiah dalam pengembangan tepung pisang sekaligus upaya peningkatan ketahanan pangan dan gizi melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana perbedaan kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, serat pangan, dan kalium pada tepung pisang dari berbagai jenis pisang?
2. Jenis pisang manakah yang memiliki karakteristik kimia paling potensial sebagai bahan pangan lokal pendukung ketahanan pangan dan gizi?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh jenis pisang terhadap karakteristik kimia tepung pisang sebagai bahan pangan lokal pendukung ketahanan pangan dan gizi.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, serat pangan, dan kalium tepung pisang dari berbagai jenis pisang.
2. Membandingkan karakteristik kimia tepung pisang antar jenis pisang.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan bagi penulis mengenai perbedaan komposisi kimia tepung dari beberapa jenis pisang lokal Indonesia.

2. Bagi Institusi

Dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan di bidang gizi dan teknologi pangan, khususnya terkait karakteristik kimia tepung pisang.

3. Bagi Masyarakat

Dapat menyediakan alternatif bahan baku lokal yang bernilai gizi dan aplikatif, serta mendukung upaya diversifikasi pangan dan ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal.