

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang adalah tanaman buah yang banyak tumbuh dan tersebar di seluruh Indonesia dan termasuk kedalam salah satu komoditas unggulan. Produksi pisang di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 8.182.756 ton (BPS, 2021). Dengan produksi pisang yang sangat tinggi tersebut belum dibarengi dengan jumlah pemanfaatan yang maksimal. Hal ini sangat disayangkan mengingat potensi kandungan gizi lengkap yang dimiliki buah tersebut (Sobir, 2021). Pisang memiliki berbagai macam jenis/varietas, salah satunya adalah pisang kepok kuning. Pisang kepok kuning memiliki bentuk agak gepeng dan persegi, ukuran buahnya kecil, panjangnya 10-12 cm dan beratnya 80-120 g. Kulit buahnya sangat tebal dengan warna kuning kehijauan (Rofikah, 2013).

Dalam 100 g buah pisang kepok kuning terdapat 109 kalori, karbohidrat 26,3 g, serat pangan 5,7 g, protein 0,8 g dan zat gizi lainnya seperti vitamin dan mineral (Kementerian Kesehatan, 2018). Buah pisang kepok kuning memiliki kandungan serat tinggi yang baik untuk kesehatan. Dengan kandungan gizi tersebut menjadikan buah pisang kepok menjadi komoditas yang sangat baik dikonsumsi dalam keadaan segar maupun olahan. Pisang kepok juga mengandung unsur kalium yang dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dalam darah, mengurangi tekanan stres, mencegah stroke (Asuquo dan Udobi, 2016).

Pada dasarnya pemanfaatan pisang kepok kuning sudah sering kita jumpai di pasaran seperti pisang rebus, pisang goreng, kue molen, kolak, getuk. Pemanfaatan tersebut menghasilkan limbah kulit pisang kepok yang sampai saat ini belum banyak dimanfaatkan, terutama pada bagian albedo (lapisan berserabut dikulit bagian dalam). Dalam albedo pisang kepok kuning masih terdapat komponen yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk pangan, salah satunya adalah pektin. Menurut Lie (2018), setidaknya terdapat 1,02% pektin yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan selai. Albedo pisang kepok juga mengandung serat dan kalium. Kandungan albedo pisang kepok kuning yang cukup dan ketersediaannya yang melimpah, membuatnya memiliki potensi untuk dapat dimanfaatkan lebih lanjut.

Dewasa ini, tren pola konsumsi modern semakin berkembang pesat. Hal ini menuntut industri tidak terkecuali pangan dituntut untuk menciptakan hal yang serba praktis (serba instant). Hal itu membuat terjadi perubahan pola makan yang mulanya nasi menjadi ke konsumsi roti. Statistik konsumsi pangan dari tahun 2011 sampai 2020 menurut data dari Badan Pusat Statistika (2020), menunjukkan bahwa konsumsi roti tawar kapita per tahun mengalami kenaikan yang sangat pesat. Pada tahun 2020 permintaan roti tawar mencapai 17.733 kapita per tahun.

Peningkatan konsumsi roti tawar tentunya harus diiringi dengan olahan pelengkap yaitu selai. Selai adalah produk olahan makanan dengan tekstur semi padat yang campurannya terbuat dari buah dan gula (Andreas dkk., 2017). Penelitian sebelumnya menunjukkan masih terdapat permasalahan, khususnya dalam hal masa simpan selai dan kepraktisan yang belum optimal. Menurut Simamorara dan Rossi (2017), selai oles dinilai kurang praktis sehingga perlu pengembangan produk selai berbentuk lembaran seperti keju lembaran (*Cheese slices*) yang memiliki sifat lebih padat. Selai lembaran merupakan hasil modifikasi selai konvensional yang berbentuk semi padat menjadi lembaran-lembaran yang plastis, kompak, dan tidak lengket.

Produk selai lembaran yang diharapkan salah satunya yaitu berbentuk lembaran dengan tekstur tidak terlalu lembek dan tidak terlalu kaku sehingga diperlukan bahan tambahan berupa hidrokoloid sebagai penguat tekstur (Chairi dkk., 2014). Pada dasarnya, terdapat komponen pektin yang secara alami ada pada buah-buahan, termasuk pisang kepok kuning. Pektin juga berperan dalam pembentukan gel, namun untuk memperoleh tekstur yang kokoh diperlukan penambahan hidrokoloid lain seperti karagenan. Berdasarkan penelitian Safitri (2020), karagenan dipilih dalam pembuatan selai lembaran karena merupakan gelling agent yang dapat meningkatkan kekokohan gel selai lembaran.

Menurut Fugel dkk. (2005), untuk mendapatkan karakteristik dan konsistensi yang tepat dalam pembuatan selai, diperlukan penambahan sukrosa. Sukrosa merupakan bahan yang berperan dalam pembentukan gel, pengawetan, dan pengawetan/penahanan warna pada produk selai (Pramnick dkk., 2014). Konsentrasi sukrosa berpengaruh terhadap gel kekokohan gel yang terbentuk, apabila penambahan sukrosa terlalu tinggi akan terjadi kristalisasi gula dan gel menjadi lekat sedangkan sukrosa yang terlalu sedikit, maka gel yang terbentuk akan lunak. Sukrosa juga berperan dalam memperpanjang masa simpan selai

lembaran dengan cara mengikat air yang ada, sehingga air tersebut tidak tersedia untuk pertumbuhan mikroorganisme (Buckle dkk., 2013). Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh konsentrasi sukrosa dengan proporsi daging buah dan albedo pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca* L.) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran yang dihasilkan.

B. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi sukrosa dengan proporsi daging buah dan albedo pisang kepok kuning terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran.
2. Mengetahui selai lembaran dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik terbaik berdasarkan kombinasi konsentrasi sukrosa serta proporsi daging buah dan albedo pisang kepok kuning.
3. Mengetahui kandungan gizi dan daya simpan selai lembaran perlakuan terbaik.

C. Manfaat

1. Meningkatkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) dalam teknologi pengolahan selai lembaran.
2. Memberikan informasi pada masyarakat tentang konsentrasi sukrosa dengan proporsi daging buah dan albedo pisang kepok kuning terbaik pada pembuatan selai lembaran.
3. Meningkatkan nilai ekonomis dengan memanfaatkan buah dan limbah (albedo) pisang kepok kuning pada pembuatan selai lembaran.