

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah pisang merupakan salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia karena antara lain pisang sebagai sumber pro vitamin A yang baik, pisang sebagai sumber kalori utama disamping alpukat dan durian, pisang cukup dikenal oleh masyarakat luas, budidaya pisang dapat dilakukan dimana saja dan cepat tumbuhnya. Selain itu, komoditas pisang juga mempunyai peluang besar untuk dimanfaatkan dalam aneka industri. Pisang mengandung polifenol, oleh karena itu mudah mengalami reaksi *browning* apabila kontak dengan udara. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mencegah pencoklatan adalah dengan melakukan perendaman buah dengan asam-asam organik seperti asam sitrat dan garam (NaCl), karena asam sitrat berfungsi sebagai anti oksidan, sedangkan NaCl mampu menghilangkan lender, dan anti oksidan sehingga menyebabkan tepung berwarna putih.

Pisang kepok (*Musa paradisiacal 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 untuk mengatasi kerusakan tersebut maka dapat diolah menjadi tepung.

Tepung pisang adalah salah satu cara pengawetan pisang dalam bentuk olahan. Cara membuatnya mudah, sehingga dapat diterapkan di daerah perkotaan maupun pedesaan. Pada dasarnya, semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung pisang, asal tingkat ketuaanya cukup. Tetapi, sifat tepung pisang yang dihasilkan tidak sama untuk masing-masing jenis pisang. Pisang yang paling baik menghasilkan tepung pisang adalah pisang kepok. Tepung pisang yang dihasilkannya mempunyai warna yang lebih putih dibandingkan dengan yang dibuat dari pisang jenis lain. Kelemahannya adalah aroma pisangnya kurang kuat. Tepung pisang mempunyai rasa dan bau yang khas sehingga dapat digunakan pada pengolahan berbagai jenis makanan yang menggunakan tepung (tepung beras, terigu) di dalamnya. Dalam hal ini, tepung pisang menggantikan sebagian atau seluruh tepung lainnya. Jenis-jenis makanan tersebut antara lain roti, cake/pancake, kue kering, kue lapis, awug-awug tepung pisang, puding dan makanan bayi/balita, kue pasir dan lain-lain. Dalam industri tepung pisang, banyak digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan puding, makanan bayi, roti (terutama di Ekuador) dan lain-lain.

Di pasaran tepung pisangpun sudah banyak dijual, namun sebagian konsumen belum mengetahui bahwa tepung pisang dapat dimanfaatkan untuk membuat produk kue ataupun *pastry*, selain itu belum banyak industri yang memanfaatkan bahan pangan lokal dalam pembuatan produk *pastry* terutama dengan bahan tepung pisang.

Pembuatan tepung pisang selain bertujuan untuk memperpanjang daya simpan tanpa mengurangi nilai gizi pisang, juga untuk mempermudah dan memperluas pengembangan pemanfaatan pisang sebagai bahan makanan seperti untuk kue, keripik, roti, produk *pastry*, dan lain-lain. (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/29286/4/Chapter%20II.pdf> diakses tanggal 3 Juni 2012)

Pada penelitian ini tepung pisang akan dimanfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan produk *pastry* yaitu *pie cake* pandan, *citrus fruit puff*, dan sus vla pisang. Pada umumnya produk *pastry* ini hanya dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, sedangkan pada penelitian ini produk *pastry* yang akan dibuat dengan mengganti sebagian tepung terigu dengan tepung pisang sebagai salah satu usaha menganeekaragamkan penggunaan bahan pangan lokal non beras.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Belum ada formula yang tepat untuk membuat *pie cake* pandan, *citrus fruit puff*, dan sus vla pisang.
2. Belum ada teknik pengolahan yang tepat untuk dijadikan produk yang dapat diterima oleh masyarakat.
3. Ketika musim panen tiba, pisang kepok yang dihasilkanpun sangat melimpah, namun masyarakat belum memanfaatkannya secara maksimal.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pembuatan tepung pisang kepok yang baik?
2. Bagaimana formula *pie cake* pandan, *citrus fruit puff*, dan sus vla pisang dari tepung pisang kapok yang baik?
3. Bagaimana teknik olah pembuatan *pie cake* pandan, *citrus fruit puff*, dan sus vla pisang dari tepung pisang kepok?
4. Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap produk *pastry* dari tepung pisang kepok?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Memanfaatkan bahan pangan lokal non beras yaitu tepung pisang dalam pembuatan *pie cake* pandan, *citrus fruit puff*, dan sus vla pisang.
2. Tujuan khusus
 - a. Menemukan proses pembuatan tepung pisang kepok.
 - b. Mengetahui formula yang tepat dalam pembuatan *pie cake* pandan, *citrus fruit puff*, dan sus vla pisang.
 - c. Mengetahui pengolahan yang tepat dalam pembuatan *pie cake* pandan, *citrus fruit puff*, dan sus vla pisang.
 - d. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk olahan tepung pisang kepok.

E. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan

1. Produk *pastry*

Dari asal katanya, *pastry* berasal dari kata *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan, dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste dan dough*) dan produk turunan yang lainnya. Produk *pastry* ada yang menggunakan ragi dan ada pula yang tidak menggunakan ragi. Pada umumnya produk *pastry* bertekstur krispy, adonan tidak kalis, namun beberapa produk *pastry* membutuhkan adonan yang kalis saat diroll seperti *danish pastry, croissant, dan puff pastry*.

2. Produk yang dikembangkan

Sesuai dengan produk *pastry* yang dikembangkan yaitu *pie, puff pastry, dan choux paste*, maka spesifik dari produk tersebut adalah :

- a. Mensubstitusi tepung terigu dengan tepung pisang pada pembuatan *choux paste dan puff pastry*
- b. Mengkombinasikan adonan *pie* dengan adonan *cake*.
- c. Penganekaragaman isi dari produk *pie, puff pastry, dan choux paste*
(sus)

F. Manfaat Pengembangan

1. Meningkatkan daya jual dan daya guna pisang kepok.
2. Memberikan informasi pada masyarakat tentang pembuatan tepung pisang kapok, yang dapat dibuat menjadi produk makanan yang lebih menarik.

3. Memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di Indonesia sehingga mengurangi ketergantungan bahan pangan impor.
4. Untuk memberi informasi kepada masyarakat tentang pengolahan produk makanan dari tepung pisang.
5. Sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan meningkatkan nilai komoditas pengembangan aneka tepung dan pengolahan bahan pangan lokal non beras menjadi produk olahan.