

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pisang merupakan tanaman hortikultura yang mampu tumbuh dengan baik di negara tropis dan subtropis dan dibudidayakan secara berkelanjutan oleh masyarakat tanpa mengenal musim termasuk di provinsi Nusa Tenggara Timur. Pisang tergolong tanaman buah unggulan Indonesia yang selalu menempati posisi pertama baik dalam hal luas area panen maupun produksi dibanding jenis buah lainnya.

Buah pisang dianggap sebagai sumber nutrisi yang baik dengan kandungan fenolat bioaktif, antioksidan dan kalium. Nusa Tenggara Timur dalam angka mencatat produksi pisang di tahun 2021 mencapai 2.364.974 di NTT secara keseluruhan dengan Kabupaten Malaka sebagai penghasil terbesar yaitu 667.707 (BPS NTT. 2021)

Pisang kepok merupakan salah satu jenis pisang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan dapat berbuah kapan saja tanpa mengenal musim (Indrawati et al., 2015). Pisang dapat dikatakan sebagai tanaman serbaguna karena akar, umbi (bonggol), batang, daun sampai kulitnya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan.

Masyarakat pada umumnya memanfaatkan pisang untuk diolah menjadi pisang rebus, pisang goreng, molen pisang, kolak pisang, bolu pisang, dan lain sebagainya. Pemanfaatan pisang yang cukup besar tersebut menghasilkan limbah kulit pisang yang belum banyak dimanfaatkan secara produktif

(Sutriono & Pato, 2016).

Kulit pisang masih merupakan limbah pertanian yang dibuang sehingga sering menimbulkan pencemaran lingkungan (Hartono & Janu, 2013). Kandungan karbohidrat pada kulit pisang sebesar 10,80%, kandungan protein pada kulit pisang sebesar 1.205%, kandungan lemak pada kulit pisang sebesar 3,187%, dan kandungan vitamin C sebesar 0,15%. Kulit pisang mengandung anti oksidan yang cukup tinggi yaitu mencapai 94,25% pada konsentrasi 125 mg/ml sedangkan pada buahnya sekitar 70% pada konsentrasi 50 mg/ml.

Senyawa antioksidan yang terdapat pada kulit pisang yaitu katekin, gallokatekin, dan epikatekin yang merupakan golongan senyawa flavonoid. Oleh karena itu kulit pisang memiliki potensi yang cukup baik untuk dimanfaatkan sebagai sumber antioksidan dalam bahan pangan (Ermawati, dkk., 2016). Jumlah dari kulit pisang cukup banyak yaitu berkisar 1/3 dari buah pisang yang belum dikupas (Abdi, dkk., 2016).

Menurut Balai Penelitian dan Pengembangan Industri (1982) dalam Fitriana dkk. (2013), di dalam 100 gram kulit pisang terdapat kandungan air sebanyak 68,90 gram, karbohidrat 18,50 gram, lemak 2,11 gram, protein 0,32 gram, kalsium 715 mg, fosfor 117 mg, zat besi 1,60 mg, vitamin B 0,16 mg dan vitamin C 17,50 mg.

Menurut Kristin Sangur (2020), hasil uji kimia menunjukkan bahwa pada selai dengan konsentrasi gula 50% mengandung kadar air sebanyak 25.97%, kadar abu sebanyak 0,86%, kadar karbohidrat sebanyak 30.99%, kadar lemak sebanyak 0.30%, dan kadar protein sebanyak 0,13%.

Pemanfaatan limbah kulit pisang menjadi selai kulit pisang merupakan usaha untuk memaksimalkan pemanfaatan dari pisang. Selain untuk menambah pengetahuan berinovasi, pengolahan selai kulit pisang juga dinilai dapat menjaga kesehatan lingkungan dari adanya sampah dan dapat menjadi salah satu cara meningkatkan perekonomian rumah tangga. Oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul uji organoleptik dan uji kandungan gizi yang terdapat dalam produk olahan selai kulit pisang kepek yang terdapat di Nusa Tenggara Timur khususnya di Kota Kupang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka masalah yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana warna, tekstur, aroma, rasa dan penilaian tingkat kesukaan olahan selai kulit pisang kepek?
2. Bagaimana kualitas dan kandungan gizi olahan selai kulit pisang kepek?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mengetahui tekstur, warna, rasa, aroma dan kesukaan selai kulit pisang kepek.
2. Mengetahui kualitas dan kandungan gizi selai kulit pisang.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai inovasi baru dan peluang bagi masyarakat untuk membuka usaha pembuatan selai kulit pisang maupun produk olahan lainnya yang berrbahan dasar kulit pisang.