

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah pisang merupakan salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomis yang tinggi bagi masyarakat. Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal sebagai produsen pisang dunia dan telah memproduksi sebanyak 6.20% (5.755.073 ton) dari total produksi dunia, 50% produksi pisang asia berasal dari Indonesia. Sulawesi selatan adalah pulau diluar jawa penghasil pisang terbesar yaitu 183.853 ton (Suyanti dan Supriyadi, 2008 ; BPS, 2010). Produk pisang Indonesia sebesar 3.746.962 ton meningkat pada tahun 2005 menjadi 5.177.607 ton dan terus meningkat menjadi 6.189.052 ton (Indonesia Badan Statistik, 2010).

Total konsumsi pisang per kapita relatif stabil setiap tahun namun cenderung menurun dalam lima tahun terakhir dengan rata-rata penurunan sebesar 1,8% pertahun. Konsumsi pisang lainnya secara umum lebih tinggi dibandingkan konsumsi pisang ambon dan pisang raja. Tahun 2011, terjadi kenaikan konsumsi pisang menjadi 8,812 kg/kapita atau naik 29,01% dibandingkan tahun sebelumnya. Penyediaan pisang digunakan untuk bahan makanan sebesar 93,65%, sedangkan 6,35% sisanya tercecer (Pusdatin Sekretariat Jendral Kementrian Pertanian RI, 2014).

Buah pisang mempunyai kandungan gizi yang sangat baik, mampu menyediakan energi yang cukup tinggi yakni 88 kkal, karbohidrat 23 gram, protein 1,2 gram, dan lemaknya 0,2 gram dari 100 gram pisang (Mulyanti, 2005).

Selain itu pisang ambon kaya akan vitamin A, dibandingkan dengan jenis pisang lainnya, kandungannya dalam 100 gram pisang ambon yaitu 146 SI, sedangkan pisang raja 79 SI, pisang mas 79SI, pisang ampyang 76 SI, pisang raja serih 112 SI (Astawan, 2008). Vitamin A mempunyai fungsi penting dalam system penglihatan, kekebalan tubuh dan fungsi reproduksi. Pisang ambon juga kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor dan kalsium, vitamin A, B6 dan C serta mengandung serotonin yang aktif sebagai enurotransmitter untuk kecerdasan otak (Suyanti dan Supriyadi, 2008).

Pisang juga kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi fosfor, dan kalsium , mengandung vitamin C serta mengandung serotonin yang aktif sebagai

neurotransmitter untuk kecerdasan otak. Kandungan mineral yang unggul dalam buah pisang adalah kalium yakni berkisar 440 mg. Kaliumbermanfaat untuk menjaga keseimbangan air dalam tubuh, kesehatan jantung, tekanan darah dan membantu pengiriman oksigen ke otak , sehingga buah pisangsering digunakan sebagai makanan pemula yang diberikan pada bayi (Suyanti dan Supriyadi, 2008).

Pisang ambon merupakan buah yang banyak mengandung gizi dan mempunyai rasa dan aroma yang khas, tetapi pisang ambon mudah sekali rusak, sehingga perlu diolah menjadi bahan yang awet, mudah disimpan, dan penggunaannya instan, salah satu cara agar pisang ambon menjadi awet dan tahan lama dengan dibuat tepung pisang (Pramono,2013).

Produksi pisang yang melimpah tanpa disertai penanganan pasca panen yang baik secaramekanis, fisiologi dan mikrobiologi akan menyebabkan banyak pisang yang terbuang, salah satu upaya yang dilakukan untuk menghindari pisang yang terbuang ialah dengan pembuatan tepung pisang (Triyono, 2010).

Menurut Clowther (1979), pisang yang baik untuk pembuatan tepung pisang adalah pisang yang dipanen pada saat mencapai tingkat ketuaan $\frac{3}{4}$ penuh atau kira-kira 80 hari setelah berbunga (pati 20% dan gula 0,5%). Hal ini disebabkan pada kondisi tersebut pembentukan karbohidrat telah mencapai maksimum, dan sebagaian besar tannin telah terurai menjadi senyawa ester aromatikdan fenol sehingga dihasilkan rasa asam dan manis seimbang. Jika pisang yang digunakan terlalu matang maka rendemen tepung yang dihasilkan sedikit dan juga selama pengeringan akan terbentuk cairan. Hal ini karena karbohidrat telah terhidrolisis menjadi gula-gula sederhana sehingga kandungan karbohidratnya menurun, jika pisang yang digunakan terlalu muda akan menghasilkan tepung pisang yang mempunyai rasa sedikit pahit dan sepat karena kandungan tannin yang cukup tinggi sementara kandungan karbohidratnya masih terlalu rendah.Tepung pisang matang memiliki keunggulan antara lain kadar glukosa yang tinggi sehingga memiliki nilai kalori tinggi, berdasarkan sifat fungsionalnya memiliki kelarutanyang tinggi sehingga daya cerna menjadi lebih mudah, serta memiliki aroma yang lebih kuat sehingga cocok dijadikan sebagai makanan sarapan (Umi, 2012).

Secara kimia, aroma dan flavor pada pisang disebabkan oleh adanya komponen volatil yang diterima receptor alfactory. Lebih dari 150 komponen

volatil terdapat dalam buah pisang, terutama golongan isoamil dan isobutil ester bersama-sama 2-pentanone (Jordan dkk., 2001).

Kue lumpur merupakan kue basah yang biasanya berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis dan gurih serta mempunyai tekstur yang lembut yang diolah dengan proses pemangangan. Makanan ini menjadi makanan pelengkap pada saat acara hajatan maupun perayaan hari raya. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur adalah tepung terigu, santan, telur, margarin, dan gula. Terigu merupakan bahan utama pada pembuatan kue lumpur. Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap terigu sangat tinggi karena banyaknya produk olahan pangan yang menggunakan terigu. Upaya diversifikasi pangan penting dilakukan, selain untuk mengurangi ketergantungan pada terigu, juga untuk menggalipotensi pangan lokal lain (Agustinet al., 2017).

Kue Lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat luas di Indonesia. Di berbagai acara adat tradisional maupun resmi, kue ini tidak pernah absen menghiasi tampah-tampah jajanan yang disajikan. Kue lumpur hadir di Indonesia sejak pertengahan abad 20 yang lalu, dan kue lumpur ini merupakan kue peranakan Tionghoa (Anthony, 2000).

Kue lumpur memiliki tekstur lembut dengan aroma vanili yang biasanya terdapat hiasan kismis dan kelapa muda di atasnya yang menjadikan kelebihan utama kudapan ini sehingga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Konon, asal mula nama Kue Lumpur ini berasal dari teksturnya yang lembut dan halus seperti lumpur. Untuk menghasilkan tekstur seperti ini, adonan tepung terigu pada kue lumpur biasanya ditambahkan dengan kentang rebus atau labu kuning yang telah dihancurkan lalu dikocok hingga halus. Kue Lumpur ini tergolong ke jenis kue basah, sehingga tidak dapat bertahan terlalu lama. Kue lumpur ini dibuat dari bahan utama tepung terigu, santan, gula dan telur. Sebagai penambah aroma dibuat dari vanila/vanili dan seringkali diberi hiasan kismis dan kelapa muda iris dipermukaannya.

Menurut Fardiaz makanan tradisional dapat didefinisikan sebagai makanan dan minuman termasuk jajanan serta bahan yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep –resep yang telah dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang disukai oleh selera masyarakat setempat. Walaupun kue lumpur berukuran tebal dan bulat tetapi memiliki tekstur yang sangat lembut,

karena pada adonan kue ini ditambahkan kentang rebus yang dihaluskan sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan kenyal.

Penambahan kentang juga akan mempengaruhi rasa pada kue yaitu menambahkan rasa manis pada kue. Sedangkan rasa gurih pada kue ini berasal dari tambahan garam dapur, santan kental dan irisan kelapa muda. Irisan kelapa muda ini diletakkan diatas adonan ketika adonan sudah setengah matang dan diberi tambahan kismis diatasnya lalu dipanggang kembali sampai menjadi kue lumpur. Jadi, karakteristik kue lumpur ialah memiliki bentuk yang bulat dan tebal, bertekstur sangat lembut dan kenyal, terdapat irisan kelapa muda dan kismis diatasnya, serta memiliki cita rasa yang manis dan gurih.

Penambahan tepung pisang untuk formula sebagai bahan tambahan dalam makanan kue merupakan cara yang efektif untuk menambahkan nilai gizi yang terkandung dalam buah pisang. Tepung pisang merupakan tepung yang tinggi akan kandungan gizi seperti karbohidrat 76,46%, protein 2,95%, lemak 0,34%, serat kasar 5,99%, energy 309,10%, air 11,26%, abu 2,95% dan beta karoten 297,78 mikrogram (Suyanti dan Supriyadi, 2008).

Pada saat ini sudah dilakukan substitusi kue lumpur dengan puree labu kuning (Agustin et al., 2017). Modifikasi yang dilakukan adalah menggantikan puree labu kuning dengan tepung pisang. Aplikasi pembuatan kue lumpur dari tepung pisang dinilai cukup tepat untuk dipilih karena selain sebagai makanan camilan juga memberikan manfaat antioksidan sekaligus merupakan usaha yang berpotensi meningkatkan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui perbandingan substitusi antara tepung terigu dan tepung pisang yang tepat agar menghasilkan mutu kue lumpur terbaik yang dapat diterima oleh konsumen.

Pada pra eksperimen, peneliti membuat kue lumpur menggunakan tepung pisang dengan persentase 25%, 50%, dan 75%. Menghasilkan semakin banyak menggunakan tepung kulit pisang warna semakin putih kecoklatan, aroma khas harum kue manis, bertekstur lembut. Dengan demikian kriteria kue semprit pra eksperimen mendekati kriteria kue basah yang terbuat dari tepung terigu.

Pembuatan kue lumpur dengan menambahkan tepung pisang bertujuan sebagai diversifikasi pangan, meningkatkan gizi pada kue lumpur karena mengandung karbohidrat dan serat, serta memperkaya variasi kue lumpur ditinjau dari tekstur, warna, rasa dan aroma. Untuk menguji kualitas pembuatan kue

lumpur dengan penambahan tepung pisang, dilakukan uji inderawi dan uji kesukaan. Dari uraian di atas mendorong peneliti untuk mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Pada Pembuatan Kue Lumpur Di Tinjau Dari Uji Organoleptik Dan Daya Terima Masyarakat”

B. Ruang Lingkup

Berdasarkan dari latar belakang di atas penelitian ini meliputi membuat kue Lumpur dengan tepung buah pisang sebagai bahan tambahan kue lumpur.

C. Batasan Masalah

Adapun Batasan- Batasan dalam penelitian sebagai berikut:

1. Pembuatan kue lumpur dengan tepung buah pisang sebagai bahan tambahan
2. Perbedaan hasil jadi kue lumpur dengan penambahan tepung pisang.
3. Hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat.

D. Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang dan segala sesuatu yang telah dijelaskan maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan tepung pisang pada pembuatan kue lumpur?
2. Bagaimana perbedaan kualitas kue lumpur dengan penambahan tepung pisang dengan presentase 0%, 25%, 50% dan 75%?.
3. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap uji organoleptik kue lumpur dengan penambahan tepung pisang?

E. Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah yang telah di kemukakan diatas maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan proses pembuatan kue lumpur dengan penambahan tepung pisang.
2. Untuk mengetahui perbedaan kualitas kue lumpur drngan penambahan tepung pisang dengan presentase 0%, 25%, 50% dan 75%?.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue lumpur dengan penambahan tepung pisang ditinjau dari segi tekstur, warna, rasa, aroma, dan tingkat kesukaan pada masyarakat.

F. Manfaat penelitian

Penelitian ini berguna untuk menambah pengalaman kepada penulis dan mahasiswa dalam melakukan penelitian ilmiah teknologi pembuatan kue lumpur. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan dijadikan pertimbangan dalam usaha pengembangan industri pangan. Kegunaan bagi Universitas khususnya prodi PVKK sendiri adalah sebagai referensi (tinjauan pustaka) untuk penelitian lebih lanjut.

