

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kaliadrem merupakan salah satu makanan ringan yang bisa dengan mudah didapatkan di Bali. Pada saat hari raya, kaliadrem juga biasanya digunakan untuk sarana upacara/ banten. Pada pembuatannya bahan utama dari kaliadrem yaitu tepung beras, gula merah, dan garam. Kaliadrem biasa dijual dengan bentuk bulat atau segitiga. Ciri khas dari kaliadrem yaitu lubang yang terdapat di bagian tengah dari adonannya, yang biasanya terdiri dari satu sampai tiga buah lubang (Kusuma, 2016).

Saat ini kaliadrem yang dijual dipasaran mengandung sedikit serat, hal ini bisa dilihat dari kandungan gizi dalam 100 g kaliadrem yaitu energi 358,6 kkal, protein 5,6 g, lemak 0,4 g, karbohidrat 82,6, dan serat 1,92 g (Izwardy,2017). Untuk menambah kandungan serat pada kaliadrem bisa dilakukan modifikasi kaliadrem dengan mensubstitusikan tepung berbahan tinggi serat. Beberapa tepung yang berbahan tinggi serat seperti tepung kedelai, tepung ampas kelapa, tepung jagung, tepung dari pati umbi-umbian, dan tepung dari kulit pisang (Nurmalia, 2018).

Kulit pisang menjadi bahan buangan (limbah kulit pisang) dengan jumlah yang cukup banyak tetapi memiliki potensi sebagai bahan pangan yang tinggi serat, dan mengandung antioksidan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber antioksidan (Ermawati, 2016). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) produksi pisang di Indonesia mencapai 8,74 juta ton di tahun 2021.

Limbah kulit pisang diperkirakan sebesar 2,09 ton setiap tahunnya. Selain itu, masyarakat Indonesia belum dapat memanfaatkan limbah kulit pisang secara maksimal sehingga saat ini hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja (Rahmawati, 2021).

Kulit pisang mengandung 18,50 g karbohidrat, 0,32 g protein, 2,11 g lemak, 31,7 g serat kasar, dan kandungan mineral seperti 715 mg kalsium, 117mg fosfor, 1,60 mg zat besi, 0,12 mg vitamin B, 17,50 mg vitamin C (Agustina, 2015). Kandungan serat kasar yang terdapat pada kulit pisang memiliki peluang untuk dimanfaatkan sebagai produk makanan kaya serat (Kahara, 2016). Kulit pisang juga memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga berpotensi sebagai sumber pati dalam pembuatan tepung kulit pisang. Dengan kadar pati yang tinggi, membuat kulit pisang bisa dimanfaatkan menjadi tepung, dan jika diproduksi dengan jumlah yang banyak, tepung kulit pisang ini dapat mengurangi jumlah import tepung terigu di Indonesia (Yanuarti,2016).

Untuk meningkatkan kandungan serat pada kue kaliadrem, maka didalam penelitian ini dikaji penambahan tepung kulit pisang terhadap karakteristik mutu kue kaliadrem. Berdasarkan penelitian pendahuluan penambahan sampai 30% tepung kulit pisang telah mengubah warna kue kaliadrem menjadi coklat kehitaman oleh karena itu dikaji berapa penambahan tepung kulit pisang yang tepat untuk menghasilkan kue kaliadrem yang bisa diterima.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, adapun permasalahan dalam penelitian ini yaitu: berapa penambahan tepung kulit pisang terhadap karakteristik mutu kaliadrem yang dapat diterima oleh masyarakat?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui jumlah penambahan tepung kulit pisang terhadap karakteristik mutu kaliadrem.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Membuat kaliadrem dengan perlakuan penambahan tepung kulit pisang.
- b. Menganalisis mutu organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, rasa, dan penerimaan secara keseluruhan terhadap kaliadrem.
- c. Menghitung nilai gizi per 100 gram kaliadrem.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini nantinya diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan tentang pembuatan kaliadrem dengan penambahan tepung pisang yang bisa meningkatkan kandungan serat pada kaliadrem.

### 2. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat dan memberikan informasi mengenai cara pembuatan kaliadrem dengan penambahan tepung kulit pisang sehingga dapat dikembangkan menjadi usaha dan dapat diterima oleh masyarakat