

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang adalah buah yang sangat bergizi yang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Pisang dijadikan buah meja, sale pisang, pure pisang dan tepung pisang. Kulit pisang dapat dimanfaatkan untuk membuat cuka melalui proses fermentasi alkohol dan asam cuka. Daun pisang dipakai sebagai pembungkus berbagai macam makanan tradisional Indonesia.

Data Kementerian Pertanian (2014), menunjukkan bahwa volume produksi pisang di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 6,28 juta ton. Dalam hal ini buah pisang adalah buah segar yang dapat diolah menjadi berbagai produk seperti keripik, bubur, tepung, kolak, biskuit, dan lain sebagainya. Penggunaan pisang yang banyak untuk kegiatan produksi tentunya akan memberikan limbah kulit yang banyak. Kulit pisang ini biasanya dibuang dan menjadi limbah padat yang bisa menimbulkan masalah lingkungan yang serius.

Limbah kulit pisang memiliki kandungan zat gizi yang cukup tinggi terutama pada kandungan serat, vitamin, dan mineral. Serta mengandung antioksidan yang tinggi dan kandungan pati yang cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Dengan kandungan pati yang cukup tinggi ini, kulit pisang cocok untuk diolah menjadi olahan tepung kulit pisang. Dengan demikian melakukan

pengolahan kulit pisang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dan dapat menguntungkan apabila dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan menjadi produk makanan (Susanti, 2006).

Menurut Nagarajah (2011), kandungan dalam 100 gram kulit pisang adalah air sebesar 1,45 gram, protein 7,76 gram, abu 12,26 gram, karbohidrat 9,89 gram, pospor 212 mg, Ca 244,68 mg. Terdapat juga kandungan antioksidan seperti Karotein 2,35 mg, β karotein 1,52 mg, vitamin C 17,83 mg, dan zat antigizi seperti Tannin 1073 mg, dan total asam oksalat 2,83 mg selain itu terdapat juga flavonoid sebesar 316,6 mg dan Polipenol sebesar 750 mg.

Hasil penelitian Zuhrina (2011) tentang pengaruh penambahan tepung kulit pisang terhadap daya terima kue donat menunjukkan bahwa pada umumnya ketiga kue donat dengan penambahan tepung kulit pisang raja dengan konsentrasi yang berbeda tidak disukai berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur kue donat. Hasil uji Organoleptik yang tidak disukai panelis pada produk donat dengan penambahan tepung kulit pisang adalah warna donat yang cenderung kecoklatan gelap serta teksturnya yang padat dan agak keras sehingga peneliti tertarik untuk mensubstitusikan tepung kulit pisang dengan produk lain yaitu *cookies* yang diharapkan dapat memperbaiki daya terima produk.

Noviagustin (2006) dalam pembuatan mie kulit pisang dengan hasil organoleptik terbaik dengan konsentrasi perbandingan tepung kulit pisang 20%. Sedangkan pada penelitian Sukma (2015), yang melakukan

uji kadar serat pada pembuatan kue kering sumprit dengan substitusi terigu dengan konsentrasi tepung kulit pisang sebesar 40%.

Dari hasil penelitian Nurdiyana, dkk. (2015) tentang Identifikasi Zat Gizi dan Kualitas Tepung Kulit Pisang dalam Pengeringan dengan Sinar Matahari dan Oven menunjukkan bahwa kandungan serat pada kulit pisang dengan metode pengeringan matahari lebih banyak yaitu 16,11% dan dengan metode oven yaitu 16,02%.

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat. *Cookies* dikenal oleh banyak orang, baik anak-anak, usia remaja maupun dewasa, yang tinggal di daerah pedesaan maupun perkotaan. *Cookies* termasuk salah satu produk *bakery* yang banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena rasanya yang enak, ukurannya kecil dan praktis dibawa ke manapun. Dimana bentuk dan rasa kue beragam tergantung pada bahan tambahan yang digunakan. *Cookies* biasanya dihidangkan dalam berbagai acara hari besar seperti Natal, Idul Fitri, dan lain-lain. Pembelian *cookies* baik yang diproduksi skala rumah tangga maupun skala pabrik cenderung meningkat setiap hari raya. Data BPS (2009) menunjukkan konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia adalah 0,40 kg/kapita/tahun (Mutmainna, 2013).

Tingginya jumlah masyarakat yang mengkonsumsi *cookies* yang dominan dengan zat gizi makro seperti energi, lemak, protein, dan karbohidrat, perlu dilakukan formulasi untuk meningkatkan karakteristik mutu dan kadar serat pada *cookies*. Formulasi bahan makanan yang dapat dilakukan dengan menggunakan tepung kulit pisang dalam pembuatan

cookies. Berdasarkan data diatas peneliti tertarik untuk melakukan formulasi tersebut sehingga dengan penambahan tepung kulit pisang dalam pembuatan *cookies* dapat meningkatkan karakteristik mutu dan kandungan serat pada *cookies*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, adapun permasalahan dalam penelitian ini adalah

Bagaimana pengaruh penggunaan tepung komposit terigu dan tepung kulit pisang terhadap karakteristik *cookies* tepung kulit pisang?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung komposit terigu dan tepung kulit pisang terhadap karakteristik mutu *cookies* tepung kulit pisang.

2. Tujuan Khusus

- a. Melakukan uji organoleptik pada *cookies* tepung kulit pisang
- b. Menganalisis mutu organoleptik dari *cookies* tepung kulit pisang
- c. Menganalisis kandungan air, kadar protein, dan serat dalam *cookies* tepung kulit pisang
- d. Menentukan komposisi terhadap tepung komposit terigu dan tepung kulit pisang yang tepat pada *cookies* tepung kulit pisang.

D. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat menambah pemahaman tentang teori-teori substitusi bahan makanan, sehingga bisa digunakan pedoman oleh seluruh pihak yang ingin membuat formulasi makanan menggunakan tepung kulit pisang.

2. Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat bagaimana proses pembuatan *cookies* tepung kulit pisang dengan menggunakan bahan campuran tepung kulit pisang yang tepat tanpa merubah tekstur *cookies* pada umumnya.