

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara produsen pisang di dunia dengan beberapa daerah sentra produksi terdapat di Pulau Sumatera, Jawa, Bali dan NTB. Daerah-daerah ini beriklim hangat dan lembab mulai dari suhu 27,5°C didataran rendah dan 20°C di atas ketinggian 1000mdpl¹. Tanaman pisang sendiri dapat tumbuh pada iklim tropis basah, lembab dan panas serta pertumbuhannya yang tidak tergantung oleh musim menjadi salah satu keunggulan tanaman ini.

Tanaman pisang (*Musa Paradisiaca*) umumnya ditanam dengan tujuan untuk dimanfaatkan buahnya. Selain buah, bagian lain dari tanaman pisang yang dapat dimanfaatkan adalah bonggol (berupa umbi), batang dan daun. Sisa bunga pisang yang tidak bisa menghasilkan buah dikenal sebagai jantung pisang. Berbeda dengan buahnya yang mempunyai rasa manis dan banyak dimakan oleh masyarakat, jantung pisang tidak begitu enak sehingga nilai ekonomisnya relatif rendah dan tidak diminati masyarakat¹. Semua tanaman pisang dapat memproduksi jantung pisang namun tidak semua jantung pisang dapat dikonsumsi. Jantung pisang yang dapat dikonsumsi adalah jantung pisang dari jenis pisang kepok, pisang batu, pisang siam dan pisang klutuk. Jantung pisang dari jenis pisang ambon tidak dapat dikonsumsi karena kandungan tanin yang tinggi

sehingga terasa pahit². Selama ini sebagian besar pemanfaatan jantung pisang digunakan sebagai pakan ternak atau hanya dibuang¹.

Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang mempunyai warna merah keunguan. Variasi warna pada jantung pisang berhubungan dengan keberadaan antosianin. Antosianin merupakan pigmen penyebab hampir semua warna merah sampai biru dalam bunga, daun dan buah pada tanaman tingkat tinggi. Antosianin juga mempunyai potensi sebagai antioksidan, antimutagenetik, hepatoprotektif, antihipertensi dan antihiperglikemistik. Kelebihan jantung pisang sebagai sumber antosianin dibandingkan dengan sumber antosianin yang lain adalah bahwa tanaman pisang dapat tumbuh sepanjang tahun/tidak bergantung pada musim, mudah dibudidayakan. Selain itu, jantung pisang memiliki nilai gizi, khasiat dan manfaat yang cukup beragam bagi kesehatan tubuh³. Untuk meningkatkan daya terima masyarakat luas, maka jantung pisang harus diolah menjadi berbagai aneka makanan

Di era modern seperti sekarang orang-orang lebih suka makan makanan cepat saji mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa tak terkecuali lansia. Mereka cenderung memilih sesuatu yang praktis untuk menghemat waktu disela-sela kesibukannya. Seiring perkembangan zaman sejalan juga dengan kemajuan teknologi yang menuntut segala sesuatunya praktis dan instan sehingga dapat menopang kebutuhan manusia. Salah satunya adalah perkembangan teknologi dalam bidang pangan dimana telah banyak produk pangan olahan yang memanjakan konsumen dengan

penyajian yang cepat, praktis dan rasa yang enak seperti pada produk nugget. Nugget merupakan jenis *fast food* yang populer di Indonesia dan umumnya digemari oleh semua kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Nugget dapat didefinisikan sebagai salah satu produk daging direstruksiasi dan diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, kemudian dicetak, dikukus, dipotong, dilumuri perekat tepung (*battering*) dan diselimuti tepung roti (*breadding*). Nugget kemudian digoreng hingga setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya⁴.

Nugget telah beredar luas secara komersial dengan berbagai pilihan merk berbeda dan pada umumnya terbuat dari bahan baku daging dan ikan. Meski rasanya lezat, nugget tersebut kaya akan lemak dan rendah serat. Dampak yang ditimbulkan tidak baik untuk kesehatan serta harga yang cukup tinggi. Melihat kondisi tersebut, maka diperlukan suatu upaya untuk mensubstitusikan bahan baku nugget dari daging dengan penambahan bahan yang kaya akan zat gizi, rendah lemak, rendah kolesterol dan kaya akan serat serta harga yang lebih terjangkau. Bahan yang mengandung serat yang tinggi adalah bahan non hewani yang berasal dari tanaman seperti jantung pisang⁴. Menurut tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI), kandungan gizi jantung pisang per 100 gram terdiri dari karbohidrat (7,1 g), protein (1,2 g), lemak (0,3 g), mineral terutama fosfor (50 mg), kalsium (30 mg), zat besi, vitamin B1, dan vitamin C⁵.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, maka jantung pisang dapat digunakan sebagai alternatif bahan campuran daging yang pada umumnya

menjadi bahan utama pembuatan nugget. Kemudian peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh variasi pencampuran jantung pisang pada produk nugget terhadap sifat fisik dan organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur), kadar serat dan kadar antosianin sehingga menghasilkan nugget yang bergizi, dan disukai/dapat diterima oleh masyarakat umum.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah ada perbedaan sifat fisik pada nugget yang dihasilkan dari pencampuran jantung pisang?
2. Apakah ada perbedaan sifat organoleptik pada nugget yang dihasilkan dari pencampuran jantung pisang?
3. Apakah ada perbedaan kadar serat pada nugget yang dihasilkan dari pencampuran jantung pisang?
4. Apakah ada perbedaan kadar antosianin pada nugget yang dihasilkan dari pencampuran jantung pisang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh variasi pencampuran jantung pisang pada produk nugget terhadap sifat fisik, organoleptik, kadar serat dan antosianin.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya sifat fisik nugget pada masing-masing variasi pencampuran jantung pisang.

- b. Diketuainya sifat organoleptik nugget jantung pisang yang dihasilkan ditinjau dari warna, aroma, rasa, tekstur.
- c. Diketuainya kadar serat dan kadar antosianin pada nugget jantung pisang.
- d. Diketuainya formulasi yang tepat dalam pencampuran jantung pisang pada produk nugget.

D. Ruang Lingkup

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup di bidang gizi dengan cakupan penelitian gizi teknologi pangan. Penelitian ini dimaksudkan dapat menjadi masukan dalam pengembangan teknologi di bidang pangan khususnya dalam peningkatan pemanfaatan jantung pisang dikalangan masyarakat.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi instansi terkait

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh variasi pencampuran jantung pisang pada produk nugget sebagai penganekaragaman produk makanan dengan kandungan gizi tinggi dan sebagai bahan bacaan bagi penelitian lainnya.

2. Bagi masyarakat

Hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi dan memberi kontribusi penyediaan produk pangan dengan kandungan gizi tinggi sehingga tercapai kualitas hidup lebih baik.

3. Bagi peneliti

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi pengalaman berharga dalam memperluas wawasan dan pengetahuan tentang gizi khususnya teknologi pangan.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan pengetahuan peneliti, beberapa penelitian serupa dengan penelitian ini yaitu :

1. Anita Kurnianingtyas, Ninna Rohmawati, Andrei Ramani (2014), Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima, kadar protein dan kadar serat pada bakso jantung pisang⁶. Persamaan dengan penelitian ini sama-sama merupakan penelitian eksperimental dengan bahan baku yang sama yaitu jantung pisang dan sama-sama menganalisis kadar serat dari produk yang dihasilkan. Sedangkan perbedaan dengan penelitian ini adalah produk yang dihasilkan berbeda yaitu nugget dan tidak menggunakan tepung kacang merah sebagai bahan tambahan serta menganalisis kadar antosianin yang dari produk tersebut.
2. Monica Valentina Therescova Simbolon, Usman Pato Dan Fajar Restuhadi (2016), Kajian Pembuatan Nugget dari Jantung Pisang dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Ikan Gabus. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formulasi yang paling tepat antara

jantung pisang dan tepung kedelai⁴. Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama menghasilkan produk berupa nugget dari jantung pisang sedangkan perbedaan dengan penelitian ini adalah variasi pencampuran jantung pisang dalam pembuatan nugget dan pengukuran kadar serat serta kadar antosianin pada produk tanpa menggunakan tepung kedelai dengan penambahan tepung ikan gabus.

3. Hartina Rahayu Marsuki (2017), Nugget Labu Kuning sebagai Sarapan Pagi Anak SDN Batu Laccu Kota Makassar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan nugget dari labu kuning dengan substitusi daging, tanggapan panelis terhadap nugget labu kuning dengan substitusi daging ayam, penerimaan siswa kelas IV SDN Batu Laccu Kota Makassar⁷. Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama menghasilkan produk berupa nugget sedangkan perbedaan dengan penelitian ini adalah penggunaan bahan substitusi pada pembuatan nugget yaitu jantung pisang serta pengujian kadar serat dan kadar antosianin pada nugget.