

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman pisang (*Musa sp*) merupakan tanaman yang tumbuh subur di Indonesia dan dimanfaatkan buahnya untuk dikonsumsi. Tanaman pisang dapat tumbuh di hampir seluruh wilayah Indonesia dan di berbagai kondisi geografis mulai dari dataran rendah sampai dataran tinggi. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2020¹, tanaman pisang menghasilkan buah dengan jumlah produksi paling banyak dibandingkan produksi buah lainnya yaitu mencapai 8.182.756 ton. Sebagai golongan tanaman sekali masa hidup atau satu kali panen semasa hidupnya, buah tanaman pisang hanya dapat dipanen sekali sedangkan bagian lain seperti jantung, batang, hingga bonggolnya tidak termanfaatkan dan berakhir menjadi limbah. Tentunya, seiring dengan tingginya jumlah produksi buah pisang maka limbah dari batang terutama bonggolnya juga meningkat. Karena sifat limbah tanaman pisang yang cepat membusuk, limbah ini biasanya langsung dijadikan pupuk alami².

Potensi mengolah bonggol pisang menjadi produk tepung dapat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan nilai ekonomi bonggol pisang dan mengembangkan diversifikasi olahan dari tanaman pisang. Dari beberapa jenis varietas pisang, kandungan gizi tepung bonggol pisang kepok menghasilkan kualitas terbaik dibandingkan pisang raja, pisang

mahuli, pisang susu dan pisang ambon dengan kandungan serat kasar pada tepung bonggol pisang kepok sebesar 29,6 gram per 100 gram tepung³. Hasil Riskesdas 2013⁴ dan Riskesdas 2018⁵ menunjukkan bahwa prevalensi masyarakat Indonesia usia 10 tahun ke atas yang kekurangan asupan sayur dan buah meningkat dari 93,5% menjadi 95,5%. Rendahnya asupan sayur dan buah sebagai sumber serat berdampak pada asupan serat pangan yang tidak memenuhi kebutuhan sehari, padahal serat pangan sangat bermanfaat bagi kesehatan terutama dalam menjaga kesehatan sistem pencernaan, memperlambat absorpsi glukosa, menurunkan penyerapan lemak kolesterol yang berpengaruh positif pada pencegahan berbagai penyakit degeneratif seperti diabetes mellitus dan resiko penyakit kardiovaskuler⁶.

Bonggol pisang dapat diolah menjadi tepung yang mana dapat meningkatkan variasi produk pangan baru atau substitusi bahan baku untuk produk yang sudah ada, lebih jauh lagi tepung ini memiliki potensi besar terhadap pengembangan produk baru dan diversifikasi pangan menggunakan sumber bahan pangan lokal. Didukung oleh penelitian Saragih (2013) mengenai pada analisis mutu tepung bonggol pisang kepok yang selanjutnya dilakukan pembuatan cookies dengan perbandingan tepung bonggol pisang kepok 70% dan tepung terigu 30% menghasilkan cookies dengan sedikit rasa sepat dan aroma bonggol pisang. Pada penelitian Ginting (2019) pada pemberian choco cookies tepung bonggol pisang pada anak sekolah dasar menggunakan resep dengan perbandingan

50% tepung terigu dan 50% tepung bonggol pisang⁷. Tepung bonggol pisang juga telah diolah menjadi kue prol dengan penambahan tepung terigu untuk memperbaiki tekstur kue dan meningkatkan daya terima⁸.

Klepon adalah salah satu jajanan pasar bercita rasa manis yang dikenal luas di masyarakat. Klepon digemari masyarakat dari segala umur karena rasanya yang manis dan gurih, bahan-bahan mudah ditemui, dan pembuatannya yang sederhana. Klepon adalah kue semi basah yang terbuat dari tepung ketan dan tepung beras yang dibentuk seperti bola-bola kecil dengan isi gula merah (gula jawa) kemudian direbus dalam air mendidih lalu disajikan dengan parutan kelapa⁹. Ciri khas klepon yaitu berbentuk bola-bola kecil sekali suap, bertekstur kenyal, berwarna hijau, berisi gula merah yang akan melumer di dalam mulut ketika digigit sedangkan di luarnya ditaburi parutan kelapa yang gurih. Peneliti memilih membuat produk klepon karena ingin mengembangkan inovasi terhadap kue tradisional dari segi nilai gizi, dengan cara yaitu dengan meningkatkan nilai serat pangan¹⁰.

Berdasarkan hasil uji pendahuluan, didapat klepon modifikasi dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok sebanyak 5% didapatkan hasil warna hijau tua, tekstur kenyal, aroma khas klepon, dengan rasa tidak sepat. Berdasarkan hasil uji pendahuluan di atas, peneliti memutuskan untuk memodifikasi klepon menggunakan tepung bonggol pisang kepok dengan tiga formulasi yaitu substitusi tepung bonggol pisang kepok 5%, 10%, dan 15%.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, rumusan masalah yang diperoleh yaitu:

1. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan pada kue klepon terhadap sifat fisik?
2. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan pada kue klepon terhadap sifat organoleptik?
3. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan pada kue klepon terhadap kadar serat?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan pada kue klepon terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat.

2. Tujuan khusus

- a. Diketuainya pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan terhadap sifat fisik kue klepon.
- b. Diketuainya pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan terhadap sifat organoleptik kue klepon.

- c. Diketuinya pengaruh variasi campuran tepung bonggol pisang kepok dengan tepung beras dan tepung ketan terhadap kadar serat pangan kue klepon.
- d. Diketuinya perbandingan tepung bonggol pisang kepok yang sesuai untuk menghasilkan kue klepon yang memungkinkan untuk dikembangkan.

D. Ruang Lingkup

1. Ruang lingkup penelitian ini yaitu bidang kompetensi penyelenggaraan dan produksi makanan, dengan kompetensi formulasi makanan atau pengembangan/modifikasi resep meliputi melakukan analisis resep dan komposisi bahan makanan, uji cita rasa resep yang dimodifikasi, uji organoleptik hasil modifikasi, pengembangan standar resep, dan analisis komposisi zat gizi hasil modifikasi.
2. Ruang lingkup sasaran dari penelitian ini yaitu mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Ruang lingkup tempat dari penelitian ini yaitu daerah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
4. Ruang lingkup waktu dari penelitian ini yaitu dimulai dari April 2022 hingga Mei 2023.

E. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Menambah inovasi baru dalam pengembangan teknologi pangan dengan memanfaatkan limbah pohon pisang terutama bagian bonggol pohon menjadi suatu produk makanan.

2. Praktis

a. Bagi masyarakat

Memperluas wawasan, inovasi, dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai alternatif pemanfaatan bonggol pohon pisang kepek pada pembuatan kue klepon dan mengurangi limbah pohon pisang dengan dimanfaatkan sebagai makanan.

b. Bagi peneliti lain

Menambah khasanah penelitian tentang pengolahan bonggol pisang menjadi produk makanan serta menjadi rujukan dan referensi bagi penelitian selanjutnya untuk dikembangkan lebih lanjut.

c. Bagi institusi pendidikan vokasi gizi

Menyumbangkan hasil penelitian dalam rangka memperkaya pustaka di bidang penyelenggaraan dan produksi makanan bagi institusi.

d. Bagi peneliti

Mengetahui cara pemanfaatan bonggol pisang melalui pembuatan produk makanan terutama jajanan tradisional.

F. Keaslian Penelitian

Berikut sejumlah penelitian terdahulu yang menjadi referensi peneliti yang disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian Dibandingkan dengan Penelitian Terdahulu

No	Judul penelitian yang sejenis	Sumber	Persamaan dengan penelitian ini	Perbedaan dengan penelitian ini
1	Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang Dari Berbagai Varietas Dan Umur Panen Yang Berbeda	Bernatal Saragih (2013) Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana. 9(1):22-29	Mengolah tepung bonggol pisang berbagai varietas menjadi produk pangan <i>cookies</i>	Produk akhir berupa <i>cookies</i> . Produk akhir peneliti sekarang yaitu kue klepon
2	Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa acuminata balbisiana) Menjadi Choco Cookies	Made Wira Lega Saputra, Risa Panti Ariani, Damiami (2019). Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. 10(3):195:204	Mengolah tepung bonggol pisang kepok menjadi produk pangan <i>choco cookies</i>	Produk akhir <i>cookies</i> . Produk akhir peneliti sekarang yaitu kue klepon
3	Penambahan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Klepon	Ni Made Sepdianjayanti (2020) Diploma thesis. Politeknik Kesehatan Denpasar.	Memodifikasi kue klepon dengan menambahkan tepung wortel	Bahan penyusun yaitu tepung wortel. Peneliti sekarang mengganti dengan tepung bonggol pisang kepok

G. Rancangan Produk yang Dihasilkan

Nama Produk	Kue Klepon Tepung Bonggol Pisang Kepok
Bahan Penyusun	Tepung bonggol pisang kepok, tepung beras, tepung ketan, gula jawa, garam, pewarna makanan, sari daun pandan, dan kelapa parut
Karakteristik	Warna hijau muda, rasa tidak sepat, aroma khas klepon, dan tekstur kenyal
Fungsi	Sebagai makanan fungsional dalam upaya pencegahan penyakit degeneratif
Keunggulan	Mengandung tinggi serat pangan