

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia. Setiap manusia hidup membutuhkan pangan untuk pertumbuhan dan mempertahankan hidup. Selain itu pangan juga berfungsi sebagai sumber energi untuk manusia melakukan aktivitas sehari-hari. Untuk menunjang semua aktivitas manusia tentunya dibutuhkan sumber pangan yang sehat dan bergizi. Program penganekaragaman pangan oleh pemerintah berbahan non beras sangat penting dilakukan agar masyarakat dibiasakan mengkonsumsi beranekaragam makanan pokok selain beras. Upaya peningkatan hasil pertanian sebagai salah satu bidang penyedia bahan makanan pun terus dilakukan, salah satunya dengan membuat pangan fungsional. (Hudiah & Gawarti, 2023).

Definisi pangan fungsional menurut BPOM adalah pangan yang secara alamiah maupun telah melalui proses, mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan kajian-kajian ilmiah dianggap mempunyai fungsi-fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan. Serta dikonsumsi sebagaimana layaknya makanan atau minuman, mempunyai karakteristik sensori berupa penampakan, warna, tekstur dan cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Selain tidak memberikan kontra indikasi dan tidak memberi efek samping pada jumlah penggunaan yang dianjurkan terhadap metabolisme zat gizi lainnya (Fitria, 2021).

Salah satu pangan yang mudah ditemukan di Indonesia ialah buah pisang. Produksi pisang di Indonesia setiap tahunnya mengalami peningkatan. Produksi pisang nasional terus meningkat dalam 5 tahun terakhir, dengan rata-rata kenaikan sebesar 5,2% per tahun. Sepanjang 2021 Indonesia mampu memproduksi pisang sebanyak 8,74 juta ton. Produksinya naik 6,82% dari tahun sebelumnya yang sebesar 8,18 juta ton. Pusat produksi pisang Indonesia berada di Jawa Timur. Provinsi ini berkontribusi

sebesar 23,44% terhadap produksi nasional, yakni 2,05 juta ton pada 2021. Jawa Barat berada di posisi kedua dengan kontribusi sebesar 1,65 juta ton atau 18,87% menurut data Badan Pusat Statistik (BPS).

Ada banyak jenis pisang yaitu pisang raja, pisang kepok, pisang susu, pisang ambon, dan lain-lain. Pisang kepok menjadi pilihan pisang olahan, sehingga jarang dikonsumsi secara langsung. Diketahui dalam pisang kepok memiliki kandungan antioksidan, vitamin, mineral dan serat yang dibutuhkan bagi tubuh. Kandungan karbohidrat kompleks pada pisang dapat digunakan sebagai sumber energi untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Selain itu pisang juga memiliki peran dalam menurunkan kadar glukosa darah dan kadar kolesterol. Mengonsumsi satu hingga dua buah pisang (250 gram) dalam sehari dapat menurunkan efek hipoglikemik atau penurunan kadar glukosa darah. Efek hipoglikemik terjadi karena pisang mengandung beberapa senyawa aktif seperti serat, magnesium dan flavoid (Ruhdiana dkk., 2023). Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017, menyebutkan kandungan serat per 100 gram nya yaitu 5,7 gram. Pisang kepok memiliki kandungan pati yang cukup tinggi yaitu 61-73%. (Syauqy, 2015).

Pisang kepok termasuk dalam jenis buah klimaterik yang artinya setelah dilakukan pemanenan pisang akan mengalami proses pematangan yang lebih cepat (Markiah, 2020). Memiliki umur simpan yang relative singkat dan memerlukan penanganan khusus untuk memperpanjang umur simpannya, pisang kepok dibuat menjadi tepung, bertujuan selain dari sifat fisik, dan kimia dapat berubah menjadi lebih tahan lama dan memperpanjang daya simpan tanpa mengurangi nilai gizi pisang, juga untuk mempermudah dan memperluas pemanfaatan tepung pisang sebagai bahan olahan pangan (Ferdian, 2016). Salah satu olahan pangan yang sedang trend sekarang yaitu *Milk Bun*. Sekilas *milk bun* tampak seperti roti sobek hanya saja tampilan rotinya diberi taburan susu bubuk untuk menambah cita rasa dengan tekstur yang sangat lembut seperti kapas. Kepopuleran *milk bun* yang berasal dari Thailand telah meningkat pesat dalam setahun terakhir.

Pengaruh media sosial dan ulasan positif turut berperan dalam menyebarkan ketenaran milk bun ke berbagai penjuru dunia (CNN Indonesia).

Berdasarkan latar belakang diatas, bahwa produksi pisang yang melimpah setiap tahun, serta kandungan gizi dalam buah pisang yang berbagai manfaatnya dapat dijadikan salah satu produk pangan yang berbahan dasar buah pisang. Pisang yang biasa dijadikan bahan olahan pangan yaitu pisang kepok (*musa paradisiaca l*), pengolahan yang cocok ialah dijadikannya tepung karena tanpa mengurangi nilai gizi dari pisang kepok tersebut, maka pembuatan tepung pisang kepok dapat dijadikan bahan dasar pembuatan produk pangan salah satunya, *Milk Bun*. *Milk Bun* sebagai snack yang belakangan ini trend digemari dari berbagai kalangan. Sekilas mirip dengan roti sobek yang bertekstur lembut, pengolahan *milk bun* dengan penambahan tepung pisang kepok juga memiliki berbagai manfaat dari nilai gizinya. Oleh karena itu, perlu dilakukan penentuan persentase penambahan jumlah tepung pisang kepok untuk mendapatkan *milk bun* dengan karakteristik yang dapat diterima konsumen dan diharapkan dapat menjadi solusi untuk meningkatkan kadar serat pangan yang ada pada *milk bun* dan keberagaman pangan di masyarakat dengan memperhatikan persyaratan seperti sifat fisik, sifat organoleptic dan kadar serat pangan pada *milk bun* dengan pencampuran tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l*).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka didapatkan pertanyaan penelitian:

1. Bagaimana sifat fisik *milk bun* dengan variasi campuran tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l*) ?
2. Bagaimana sifat organoleptik *milk bun* dengan variasi campuran tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l*) ?
3. Bagaimana kandungan serat pangan *milk bun* variasi campuran tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l*) ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang diharapkan dan diperoleh dari penelitian ini sebagai berikut.

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui variasi campuran tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l.*) pada pembuatan *milk bun* terhadap sifat fisik, sifat organoleptic dan kadar serat pangan.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya sifat fisik *milk bun* dengan variasi campuran tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l.*)
- b. Diketuinya sifat organoleptic *milk bun* dengan variasi campuran tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l.*)
- c. Diketuinya kandungan serat pangan *milk bun* dengan variasi campuran tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l.*)

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian yang berjudul “Variasi Campuran Tepung Pisang Kepok (*musa paradisiaca l.*) pada Pembuatan *Milk Bun* Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kadar Kalsium dan Kadar Serat” adalah dalam Bidang Ilmu Teknologi Pangan Terapan yang menghasilkan sebuah produk.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Manfaat Teoritis

Manfaat penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa dalam membuat inovasi makanan dari tepung pisang kepok sebagai campuran bahan pembuatan *milk bun* dengan kadar serat yang tinggi. Penelitian ini digunakan sebagai referensi dan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi untuk memanfaatkan pisang kepok sebagai produk pangan yang mudah didapat dan sehat untuk dikonsumsi sehari-hari.

b. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan pembelajaran dalam bidang Ilmu dan Teknologi Pangan berupa data tentang pengembangan produk dari tepung pisang kepok

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi terkait substitusi tepung pisang kepok dalam pembuatan *milk bun* tinggi kadar serat.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan referensi penelitian yang ada, penelitian ini belum pernah diteliti namun ada beberapa penelitian yang serupa antara lain:

- (1) Zanuazizky Oryza Ramadhani (2019). “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*musa paradisiaca l.*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus”. Perbedaan dengan penelitian ini adalah produk yang dihasilkan yaitu bolu kukus serta jenis perbandingan tepung yang digunakan berbeda dan pada penelitian zanuazizky yang diteliti untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap kadar protein. Sedangkan pada penelitian ini produk yang dihasilkan yaitu *milk bun* serta kandungan gizi yang diteliti adalah kadar serat pangan. Persamaan antara penelitian ini dan penelitian zanuazizky terdapat pada bahan substitusi yaitu tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l.*)
- (2) Nurhilmi Halisa (2021). “Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang (*musa paradisiaca l.*) dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Roti Utti”. Perbedaan dengan penelitian ini adalah produk yang dihasilkan

yaitu roti utti yang ditinjau dari lama fermentasi terhadap sifat fisikokimia, sedangkan dalam penelitian ini produk yang dihasilkan yaitu *milk bun* ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptic dan kadar serat pangan. Persamaan penelitian ini dan penelitian nurhilmi yaitu penggunaan tepung pisang sebagai substitusi pada masing-masing produk.

- (3) Ruly Novita Sari, dkk (2021) “Pemanfaatan Ekstrak Daun Bakau (*Rhizophora sp*) dalam Pembuatan Roti Manis yang Ditambahkan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*)”. Perbedaan dengan penelitian ini adalah pemanfaatan ekstrak daun bakau, sedangkan persamaan dalam penelitian Ruly yaitu penggunaan tepung pisang kepok sebagai bahan penambahan masing-masing produk.