

II. PENDAHULUAN

I.I Latar belakang

Meningkatnya pendapatan serta pengaruh budaya global seringkali menyebabkan perubahan gaya hidup pada sebagian masyarakat Indonesia belajar dari pengalaman negara-negara maju. Ternyata peningkatan kemakmuran menyebabkan meningkatnya prevalensi gizi lebih. Salah satu penyebabnya adalah terjadinya perubahan gaya hidup dan pola asumsi pangan. Pola makan telah berubah dari pola tradisional yang mengandung karbohidrat dan serat menjadi pola makan dengan kandungan protein, lemak, gula dan garam yang tinggi tetapi miskin serat.

Soekirman (1991) menyatakan bahwa dengan makin meningkatnya pendapatan dan adanya perubahan gaya hidup sebagian penduduk Indonesia akibat dari keberhasilan pembangunan ekonomi dan pengaruh budaya global, maka masalah gizi lebih akan mengancam kehidupan penduduk golongan menengah ke atas serta kelompok usia lanjut (manula). Ancaman tersebut berupa tingginya prevalensi penyakit-penyakit non infeksi, terutama dalam bentuk kegemukan konstipasi embeien, penyakit jantung, tekanan darah tinggi dan penyakit kanker.

Masalah gizi berakibat pada penurunan aktivitas fisik dan kemampuan intelektual yang membatasi potensi produktif manusia. Gizi yang sesuai tergantung pada konsumsi pangan yang beragam dalam jumlah yang cukup. Kualitas gizi dan keseimbangan yang memungkinkan pertumbuhan dan pemeliharaan fungsi tubuh yang baik. Kebutuhan gizi tubuh memang beragam sesuai dengan umur, ukuran, jenis kelamin, kesehatan, aktivitas dan sifat genetik serta biokimia individu tersebut (rubatzky & yamasuchi, 1995).

Pola hidup masyarakat yang cenderung menyadari akan pentingnya kesehatan dan tingginya tingkat kesibukan masyarakat menyebabkan kebutuhan pangan tidak sebatas pada pemenuhan kebutuhan gizi konvensional bagi tubuh serta memuaskan dengan cita rasa yang enak, melainkan pangan diharapkan mampu berfungsi menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh, aman dikonsumsi serta praktis dalam penyajiannya (Winarno dan Felicia, 2007).

Pisang merupakan salah satu potensi lokal yang banyak ditemui di seluruh daerah Indonesia. Pisang dapat diolah menjadi aneka macam makanan, salah satu makanan berbasis pisang yang prospektif dikembangkan menjadi

produk olahan crackers. Crackers berbasis pisang yang inovatif untuk setiap sajian. Kemudahannya untuk dikonsumsi menjadikan nilai tambah produk ini untuk pola masyarakat modern saat ini.

Keanekaragaman olahan pangan berbasis pisang dapat dijadikan suatu peluang untuk pengembangan usaha produktif. Dengan demikian diharapkan akan dapat menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pangan, menciptakan nilai tambah, menciptakan lapangan kerja, serta membantu meningkatkan pendapatan masyarakat. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik sensoris dan fisiko kimia produk crackers berbasis pisang.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana karakteristik fisiko – kimia dan organoleptik *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung jagung (*Zea mays*) dan buah pisang (*Musa acuminata*) ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung jagung (*Zea mays*) dan buah pisang (*Musa acuminata*) ?
3. Bagaimana analisis harga pokok penjualan *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung jagung (*Zea mays*) dan buah pisang (*Musa acuminata*)?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui karakteristik fisiko – kimia dan organoleptik *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung jagung (*Zea mays*) dan buah pisang (*Musa acuminata*)
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung jagung (*Zea mays*) dan buah pisang (*Musa acuminata*)
3. Mengetahui analisis harga pokok penjualan *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung jagung (*Zea mays*) dan buah pisang (*Musa acuminata*)

1.4 Mamfaat

1. Dapat mengetahui karakteristik olahan produk *crackers* yang terbuat dari menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung jagung (*Zea mays*) dan buah pisang (*Musa acuminata*).
2. Memanfaatkan hasil pangan lokal dalam pembuatan produk olahan makanan.
3. Memanfaatkan hasil pangan lokal dalam variasi produk olahan.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini berfokus pada pembuatan *crackers* dengan menggunakan tepung terigu dan jagung serta penambahan buah pisang sebagai pemanis.