

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan industri makanan di Indonesia cukup berkembang pesat. Kemajuan teknologi menjadikan produk makanan yang beredar semakin beraneka ragam. Berbagai produk olahan makanan di Indonesia masih berbahan baku gandum dan tepung terigu yang impor dari luar negeri. Padahal Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis sehingga mempunyai keuntungan seperti keadaan tanah yang subur sehingga berbagai macam flora dapat tumbuh di Indonesia. Tumbuhan yang dapat diolah menjadi tepung-tepungan non terigu di Indonesia sangatlah banyak dan dapat diolah menjadi produk makanan, salah satunya adalah tanaman pisang.

Produktivitas tanaman pisang pada tahun 2010 sebesar 56,83 ton/ha dan jumlah tanaman pisang dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yaitu pada tahun 2007 (55,57 ton/ha), tahun 2008 (55,71 ton/ha), dan tahun 2009 (53,55 ton/ha) (BPS, 2011). Sedangkan untuk produktifitas bonggol pisang, jika dirata-rata berat bonggol pisang tiap pohonnya adalah 10 kg dan diasumsikan berat satu tandan pisang 15 kg, maka dapat dihitung produktivitas bonggol pisang 37,89 ton/ha (Hermawan 2012).

Tanaman pisang adalah tanaman serba guna karena semua bagian tanamannya dapat di manfaatkan, seperti bonggol (umbi batang pisang), batang, bunga, daun, dan buah. Namun selama ini masyarakat Indonesia hanya memanfaatkan buah, bunga dan daun saja. Sedangkan bagian lainnya belum optimal termanfaatkan, terutama bagian bonggol pisang. Bonggol pisang merupakan bagian yang sangat jarang dimanfaatkan, karena ketidaktahuan masyarakat tentang manfaat dan kandungan bonggol pisang. Selama ini masyarakat menggunakan bonggol pisang sebagai bahan makanan ternak dan di buang begitu saja, padahal bagian bonggol pisang 100% dapat dikonsumsi masyarakat.

Bonggol pisang (umbi batang pisang) adalah bagian bawah dari tanaman pisang yang berbentuk bulat seperti umbi. Bonggol pisang terdapat banyak

kandungan amilum atau karbohidrat kompleks yang tidak yang tidak larut dalam air yang bisa dimanfaatkan. Segi kandungan gizinya, bonggol pisang memiliki kandungan serat dan kalsium yang cukup tinggi, sehingga dapat menjadi sumber serat dan kalsium alternatif. Kandungan karbohidrat yang tinggi pun menjadi sebuah keunggulan bagi bonggol pisang karena dapat menjadi bahan pangan substitusi bagi beras, apalagi ditunjang dengan kalori yang besar sehingga dapat menjadi sumber energi bagi para konsumennya (Rismawati, 2009).

Kandungan gizi pada bonggol pisang sangat tinggi dengan membedakan bonggol pisang basah dan bonggol pisang kering. Dalam 100 g bahan bonggol pisang kering mengandung energi (425 kkal), protein (3,45 g), lemak (0 g), karbohidrat (66,2 g), serat (58,89 %), kalsium (60 mg), fosfor (150 mg), zat besi (2,0 mg), vitamin B1 (0,04 mg), vitamin C (4,00 mg), dan air (20,00), sedangkan pada bonggol pisang segar mengandung energi (43 kkal), protein (0,36 g), lemak (0 g), karbohidrat (11,6 g), kalsium (15 mg), fosfor (60 mg), zat besi (0,5 mg), vitamin B1 (0,01 mg), vitamin C (12,0 mg), dan air (86,00) (Direktorat Gizi, Depkes RI, 1996).

Kandungan gizi bonggol pisang yang cukup tinggi maka dapat dijadikan alternatif bahan campuran atau dapat sebagai bahan baku pembuatan makanan dengan menggunakan bonggol pisang yang kering karena kandungan bonggol pisang yang kering lebih tinggi dari bonggol pisang yang basah. Salah satu cara pemanfaatan bonggol pisang yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung. Tepung bonggol pisang ini dapat menggantikan atau mengurangi jumlah tepung yang biasa di pakai dalam pembuatan bahan makanan.

Salah satu bahan makanan yang diolah berbahan dasar tepung adalah kue bolu. Kue bolu sejak lama dikenal dengan makanan masyarakat yang cukup mengenyangkan. Selain untuk makanan selingan, kue bolu dapat menggantikan sarapan pagi dan sebagai bekal sekolah. Kue bolu adalah kue yang berbahan dasar tepung terigu, gula dan telur, dimatangkan dengan cara di oven ada juga yang di kukus. Untuk mengurangi peranan tepung terigu sebagai bahan dasar kue bolu dengan memanfaatkan hasil pertanian lokal Indonesia yaitu tepung bonggol pisang.

Pada penelitian yang dilakukan Nofalina (2013) menyatakan bahwa penambahan tepung terigu dengan proporsi yang berbeda pada setiap perlakuan dapat mempengaruhi daya terima kue prol bonggol pisang terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur. Pada perlakuan penambahan tepung terigu 30% mempengaruhi rasa, aroma dan tekstur, sedangkan untuk warna yang disukai pada perlakuan tanpa penambahan tepung terigu. Dengan penambahan tepung terigu sebanyak 30% dapat meningkatkan kadar karbohidrat namun kadar serat mengalami penurunan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penilaian sensoris terhadap roti bolu berbahan tepung bonggol pisang klutuk ?
2. Bagaimana kualitas mutu (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat) terhadap roti bolu berbahan tepung bonggol pisang klutuk ?
3. Bagaiman perbandingan kontrol dengan beberapa perlakuan ?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui penerimaan konsumen terhadap roti bolu berbahan tepung bonggol pisang klutuk.
2. Mengetahui kualitas mutu (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat) terhadap roti bolu berbahan tepung bonggol pisang klutuk.
3. Mengetahui perbandingan kontrol dengan perlakuan ?

1.4. Batasan Penelitian

Kajian kualitas mutu untuk mengetahui kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat pada roti bolu berbahan tepung bonggol pisang klutuk yang disukai oleh panelis.

1.5. Manfaat Penelitian

1. Pemanfaatan bahan makanan hasil pertanian Indonesia.
2. Terciptanya produk olahan baru yang bermanfaat bagi kesehatan.

3. Dapat mengembangkan ilmu pengetahuan tentang pemanfaatan bonggol pisang.
4. Memberikan informasi terhadap masyarakat bahwa bonggol pisang dapat dimanfaatkan menjadi makanan olahan kue bolu.

1.6. Hipotesis

1. Penambahan tepung bonggol pisang klutuk memberikan pengaruh terhadap uji sensori kue bolu.