

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kulit pisang merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya. Pada umumnya kulit pisang belum dimanfaatkan secara maksimal, yaitu hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau digunakan sebagai makanan ternak seperti kambing, sapi, dan kerbau. Jumlah kulit pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Kandungan unsur gizi kulit pisang cukup lengkap, seperti karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B, vitamin C dan air. Unsur-unsur gizi inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh manusia. Berdasarkan analisis kimia, kulit pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan makanan (Wilar *et al.* 2014).

Pemanfaatan kulit pisang menjadi tepung pisang merupakan alternatif yang tepat. Tepung kulit pisang ini kemudian digunakan sebagai substitusi pembuatan *cracker*. *Cracker* merupakan makanan ringan yang banyak dijumpai di pasaran. Hal ini dapat dibuktikan dengan tersedianya produk *cracker* di hampir semua toko yang menjual makanan kecil baik perkotaan maupun warung-warung di pelosok desa. Hal tersebut menandakan bahwa hampir semua lapisan masyarakat sudah terbiasa menikmati *cracker*. *Cracker* dengan bahan baku tepung kulit pisang termasuk terobosan baru dalam pengolahan *cracker* dengan harapan mampu bersaing dipasaran. Keunggulan *cracker* kulit pisang yaitu kandungan serat yang terdapat dalam kulit pisang sebesar 32,73 (Aryani *et al.* 2018). Besarnya kandungan serat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Menurut Fairudz dan Nisa (2015) kandungan serat mampu menurunkan kadar kolesterol dan mengontrol kegemukan.

Keberhasilan dalam pembuatan *cracker* bukan hanya tergantung dari bahan bakunya saja melainkan bahan tambahan juga wajib diperhatikan untuk mendapatkan produk *cracker* yang dapat diterima dipasaran. Bahan tambahan seperti *baking powder* sangat penting diperhatikan karna dapat mempengaruhi terhadap tekstur *cracker*. Menurut styowati dan nisa (2014) *baking powder* berfungsi untuk melepaskan gas CO₂ lalu dengan teratur melepaskan gas

selama pemanggangan agar adonan mengembang sempurna, menjaga penyusutan, dan untuk menyeragamkan remah.

Saat ini konsumen memilih makanan ringan bukan hanya dinilai dari kemasan yang menarik saja tetapi dilihat dari nilai fungsi terhadap kesehatan atau bisa disebut dengan pangan fungsional. Pangan fungsional adalah pangan yang mampu memberikan manfaat bagi kesehatan, diluar manfaat yang terkandung dalam nilai gizi. Oleh karena itu *cracker* kulit pisang sangat penting untuk diolah karena termasuk makanan yang bermanfaat bagi tubuh dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi terbaik *cracker* berbahan baku tepung jagung dan tepung kulit pisang ?
2. Bagaimana hasil uji hedonik kesukaan panelis terhadap produk *cracker* tepung jagung dan tepung kulit pisang?
3. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi *cracker* tepung jagung dan tepung kulit pisang ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui formulasi terbaik *cracker* berbahan baku tepung jagung dan tepung kulit pisang
2. Untuk mengetahui uji hedonik tingkat kesukaan panelis terhadap produk *cracker* tepung jagung dan tepung kulit pisang
3. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi *cracker* tepung jagung dan tepung kulit pisang.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini berfokus pada pembuatan *cracker* tepung pisang dengan menggunakan pisang raja dan tepung jagung madura dengan kombinasi konsentrasi *baking powder*.