

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu komoditi pangan dunia, bahkan menjadi salah satu sumber makanan pokok. Di Indonesia sendiri pisang mengalami peningkatan jumlah produksinya, pada tahun 2012 menunjukkan tingkat produksi enam juta seratus delapan puluh sembilan ribu lima puluh dua ton/tahun, pada tahun 2011 menunjukkan tingkat produksi enam juta seratus tiga puluh dua ribu enam ratus Sembilan puluh lima ton/tahun dan pada tahun 2010 menunjukkan tingkat produksi lima juta tujuh ratus lima puluh lima ribu tujuh puluh tiga ton/tahun (BPS, 2013). Pemanfaatan pisang sendiri pada saat ini tidak hanya pada buah saja, namun semua bisa dimanfaatkan mulai dari daun pisang, batang pisang, kulit buah pisang, dan juga bonggol pisang, yang mempunyai keanekaragaman pemanfaatannya, mulai dari produk pangan sampai non pangan.

Bonggol pisang merupakan bagian bawah tanaman pisang, yang berbentuk bulatan seperti umbi-umbian, kandungan gizi bonggol pisang cukup tinggi di antaranya serat, kalsium, kalori dan karbohidrat (Rismawati,2009). 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) (Direktorat Gizi, Depkes RI, 1996).

Tepung bonggol pisang sendiri merupakan hasil suatu terobosan baru dalam mengatasi kebutuhan bahan pangan yang saat ini semakin meningkat, pada saat ini tepung bonggol pisang dimanfaatkan sebagai bahan campuran pembuatan mi dan aneka olahan kue. Kendala yang sering dihadapi pada proses pembuatan tepung bonggol pisang adalah terjadinya perubahan warna menjadi kecoklatan (*browning*). Berbagai zat pencegah pencoklatan yang digunakan ini memiliki beberapa kekurangan dan kelebihan masing-masing, natrium metabisulfit memiliki kekurangan dikarenakan kandungan sulfit ini dapat menyebabkan reaksi yang fatal bagi penderita asma, dapat menyebabkan sesak dada, sesak nafas, gatal-gatal dan bengkak. sifat karsinogenik (penyebab kanker), kelebihan dari sulfit dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan kapang

(Afrianti. 2013). Garam dapat mencegah terjadinya ketengikan, menghambat pertumbuhan mikroorganisme, namun garam dapat mempengaruhi rasa dari suatu bahan pangan, semakin banyak konsentrasi garam yang digunakan makan semakin asin rasa dari suatu bahan pangan. Ekstrak blimbing wuluh merupakan bahan organik yang tidak menimbulkan bahaya pada kesehatan manusia, memiliki kandungan antioksidan, memiliki asam sitrat yang dapat menghambat proses pencoklatan baik enzimatis maupun non enzimatis (winarno, 2002). Penggunaan yang terlalu banyak juga dapat menimbulkan pengaruh terhadap rasa dari suatu bahan pangan.

Garam sebanyak 2% dapat digunakan sebagai pencegah pencoklatan dan mencegah ketengikan pada pembuatan tepung ampas kelapa, dengan melakukan perendaman pada ampas kelapa sebelum dilakukan penepungan (Putri, 2010). Natrium metabisulfit sebanyak 0,2% digunakan sebagai pencegahan *browning* pada pembuatan tepung tapioka, sehingga diperoleh tepung tapioka yang sesuai dengan syarat SNI tepung tapioka dengan warna putih, distribusi partikel yang merata dan tidak mempengaruhi fungsi dari tepung tapioka (Husniatin dan Wisnu, 2010). Ekstrak blimbing wuluh sebanyak 85% digunakan sebagai zat pencegah terjadi *browning* telah digunakan pada pembuatan manisan mangga kering, sehingga manisan mangga warnanya lebih terlihat cerah dan menarik konsumen (Ni'mah, 2008). Oleh karena itu diperlukan penelitian tentang aplikasi dari ketiga zat anti *browning* tersebut pada pembuatan tepung bonggol pisang.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penggunaan berbagai zat pencegah pencoklatan terhadap sifat fisik (tingkat kecerahan) dan kimia (kadar abu dan kadar air) pada tepung bonggol pisang?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini adalah zat pencegah pencoklatan yang digunakan berupa garam 2%, natrium metabisulfit 0,2% dan ekstrak blimbing wuluh 85%. Pengujian yang dilakukan diantaranya, fisik yang berupa tingkat

kecerahan dan kandungan kimia terdiri dari kadar air dan kadar abu. Bonggol pisang yang digunakan bonggol pisang varietas batu atau klutuk.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh berbagai macam zat pencegah pencoklatan (natrium metabisulfit, garam, dan ekstrak blimbing wuluh), terhadap sifat fisik dan kimia tepung bonggol pisang.