

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada tahun 2011-2014 persentase pengeluaran per kapita sebulan masyarakat Indonesia terhadap pangan lebih rendah dibandingkan dengan pengeluaran untuk non-pangan. Pengeluaran untuk produk pangan tersebut, didominasi oleh produk pangan jadi. Pada tahun 2012 persentase pengeluaran terhadap produk pangan jadi mengalami penurunan sebesar 0.595%, sedangkan pada tahun 2013 dan 2014 mengalami peningkatan sebesar 0.6% dan 0.18% (Badan Pusat Statistik 2014). Peningkatan tersebut merupakan indikasi terbentuknya pola konsumsi masyarakat Indonesia yang instan. Kondisi tersebut sesuai dengan hasil penelitian Pujoharso (2013) yang menyatakan bahwa pola konsumsi makanan masyarakat Indonesia telah berubah menjadi pola konsumsi yang instan.

Terbentuknya pola tersebut dapat dipandang sebagai peluang berusaha, namun di sisi lain, menjadi pemicu terhadap peningkatan angka penurunan kesehatan konsumen. Beberapa penyebabnya ialah penggunaan bahan baku atau bahan tambahan pangan pada proses produksi tidak memenuhi syarat mutu yang telah ditentukan oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN). Tindakan tersebut umumnya dilakukan oleh oknum-oknum yang tidak bertanggung jawab, seperti halnya pada kasus pemalsuan saos cabe dan saos tomat yang pernah menjadi sorotan media. Pada kasus tersebut ditemukan fakta bahwa bahan baku yang digunakan berupa tomat atau cabe busuk serta menggunakan bahan tambahan pangan yang bersifat toksin.

Salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk mengurangi atau mencegah peningkatan kasus pemalsuan saos tomat dan cabe ialah dengan cara mencari alternatif saos yang baru. Salah satu alternatif saos yang dapat diproduksi ialah saos pisang, yaitu saos yang berbahan baku buah pisang. Saos pisang sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia karena pangsa pasar saos pisang cukup potensial, yaitu Amerika Serikat, Kanada, Arab Saudi dan Unit Emirat Arab (Calderon dan Rola 2005). Selain itu, Indonesia juga didukung oleh produksi pisang yang berada pada urutan ke-4 terbesar di dunia namun belum termanfaatkan dengan maksimal (Respati *et al.* 2013).

Berdasarkan data dari Kementrian Pertanian Republik Indonesia (2014) terdapat beberapa sentra produksi pisang terbesar di Indonesia, yaitu Jawa Barat,

Jawa Timur dan Jawa Tengah. Pada tahun 2014 produksi pisang dari ketiga sentra tersebut secara berturut-turut sebesar 1,237,171 ton, 1,336,685 ton dan 519,628 ton. Salah satu daerah di Jawa Timur yang menjadi sentra produksi pisang ialah Madura. Jenis pisang yang tumbuh subur di Madura sangat beragam, salah satunya adalah pisang siem (*geddheng kepet*). Pisang siem merupakan salah satu jenis pisang yang dapat dikonsumsi secara langsung atau diolah terlebih dahulu dengan kandungan gizi seperti pada Tabel 2.1. Umumnya pisang siem diolah menjadi kripik atau sale. Salah satu upaya diversifikasi produk olahan pisang siem ialah dengan cara diolah menjadi saos pisang.

Bahan baku saos pisang umumnya berupa buah pisang yang mengkal atau telah matang dengan sempurna. Pisang yang telah matang sempurna ditandai oleh perubahan warna kulit pisang menjadi kuning, permukaan mengkilat, tekstur buah lunak, timbulnya aroma khas buah pisang serta menghilangnya siku-siku pada buah (Apandi 1984). Penggunaan pisang yang matang sempurna sebagai bahan baku saos dapat menyebabkan adonan saos tidak tercampur secara sempurna selama proses pemanasan serta menghasilkan saos pisang yang beraroma sangat tajam. Hal tersebut terjadi karena pisang memiliki kandungan serat yang tidak larut dalam air cukup tinggi (Tabel 2.2) serta memiliki komponen volatil yang mulai aktif ketika mengalami pemasakan.

Alternatif yang dapat dilakukan untuk mencegah hal tersebut ialah dengan cara menggunakan bahan baku pisang yang masih mentah namun kandungan patinya telah terbentuk secara sempurna yang ditandai oleh masih terlihatnya siku-siku pada buah serta memiliki warna kulit hijau mengkilat (Apandi 1984). Pisang mentah tersebut terlebih dahulu diolah menjadi tepung agar mudah diolah menjadi saos pisang, namun risiko terbentuknya tekstur saos pisang yang sangat kental cukup tinggi karena selama proses pemanasan terjadi proses gelatinisasi. Usaha yang dapat dilakukan untuk meminimalisir hal tersebut ialah dengan cara menambahkan bahan penstabil.

Bahan penstabil dalam saos berfungsi untuk memperbaiki tekstur dan umumnya berupa pati alam, yaitu tapioka atau maizena, namun ada pula yang menggunakan bahan penstabil berupa buah berpati, misalnya ubi jalar (Murtiningrum *et al.* 2012) atau pepaya (Sigit 2007). Konsentrasi tapioka yang biasa digunakan

sebesar 2% (Hadju dan Madya 2012), maizena sebesar 3.3% (Koswara 2009), sedangkan konsentrasi buah berpati lebih tinggi dibandingkan dengan pati alam.

Saos yang menggunakan buah berpati sebagai bahan penstabil, maka saos yang dihasilkan dapat dianggap sebagai saos palsu. Oleh sebab itu, bahan penstabil yang digunakan pada penelitian ini berupa pati alam, yaitu tapioka dan maizena dengan konsentrasi hanya sebesar 0.1% (*Bureau Of Food And Drug* 1985) karena dalam buah pisang secara alami telah mengandung pati cukup tinggi (Tabel 2.2). Tujuan penggunaan tapioka dan maizena pada penelitian ini ialah untuk membandingkan keefektifan kedua pati tersebut sebagai penstabil saos pisang.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana sifat fisikokimia saos pisang dengan menggunakan bahan penstabil tapioka atau maizena.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini ialah untuk mengetahui sifat fisikokimia saos pisang dengan menggunakan bahan penstabil tapioka atau maizena.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Menganekaragamkan bahan baku pembuatan saos dan produk olahan pisang.
2. Sebagai bahan referensi untuk penelitian lebih lanjut mengenai saos pisang.

1.5 Hipotesa

Hipotesa penelitian ini adalah:

H_0 : Jenis bahan penstabil tidak berpengaruh terhadap sifat fisikokimia saos pisang.

H_1 : Jenis bahan penstabil berpengaruh terhadap sifat fisikokimia saos pisang.

1.6 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini adalah:

1. Total padatan pisang siem yang digunakan untuk pembuatan tepung pisang antara 40% – 50%.