

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Tepung terigu merupakan bahan pangan yang pada umumnya berasal dari gandum. Indonesia sampai saat ini masih mengimpor gandum untuk memenuhi kebutuhan gandum dalam negeri. Impor gandum diperkirakan akan membengkak 100% selama 10 tahun mendatang. Potensi impor gandum per tahun diperkirakan mencapai 10 juta ton per tahun. Konsumsi gandum ini terus meningkat, peningkatan konsumsi perkapitanya menanjak signifikan setiap tahunnya. Pada tahun 2003 mencapai 19,8 gram perkapita, lalu di tahun 2006 meningkat menjadi 22,6 gram per kapita, selanjutnya di tahun 2008 sudah menjadi 38 per kapita (Bilqisti dkk, 2011)).

Impor gandum di Indonesia diperlukan karena untuk memenuhi kebutuhan konsumsi tepung terigu nasional yang semakin meningkat. Konsumsi tepung terigu naik 8,8% sepanjang Januari sampai September 2010 dibandingkan periode yang sama pada tahun lalu. Konsumsi naik dari 2,37 juta ton menjadi 2,93 juta ton. Konsumsi tepung terigu diperkirakan naik sampai 3,8 juta ton. Rata-rata pertumbuhan konsumsi tepung terigu nasional per tahun kurang lebih mencapai 6%. Khusus tahun 2010, pertumbuhan konsumsi terigu secara fundamental ditopang oleh menggeliatnya industri mie instan, biskuit dan produk olahan dari tepung terigu lainnya (Bilqisti, 2011).

Tepung terigu merupakan tepung yang dapat dipakai untuk membuat roti karena mengandung gluten sebagai kerangka dasar roti. Tepung terigu yang digunakan di pabrik roti diperoleh dari gandum yang digiling (Mudjajanto dan Yulianti, 2010).

Salah satu produk olahan dari tepung terigu adalah kue brownies. Kue brownies berwarna coklat kehitaman. Kue ini selalu dibuat pendek dan berbentuk segi empat atau persegi panjang. Teksturnya kasar dan sebagai cake, termasuk kue yang padat. Brownies kukus menjadi populer dan sangat digemari oleh masyarakat karena rasanya lezat, mantap dan terbuat dari bahan pilihan (Apriadi, 2008).

Sebagai negara agraris Indonesia mempunyai banyak potensi sumber pangan yang dapat dimanfaatkan salah satu diantaranya adalah pisang. Indonesia merupakan penghasil pisang nomor empat di dunia. Sedangkan di Asia, sekitar 50% produksi pisang berasal dari Indonesia (Sunyoto, 2011).

Tanaman pisang banyak dimanfaatkan untuk keperluan hidup manusia. Selain buahnya, bagian lain dari tanaman ini juga dapat dimanfaatkan mulai dari bonggol, batang, bunga, dan daun (Sunyoto, 2011). Bagian dari tanaman pisang yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan bahan alternatif tepung adalah bonggol pisang. Selama ini bonggol pisang belum dimanfaatkan secara optimal, bahkan di beberapa daerah sentra produksi pisang bonggol pisang dianggap sebagai bagian yang tidak bisa dimanfaatkan. Bonggol pisang sangat mudah didapat dan dari segi ekonomi bonggol pisang harganya sangat terjangkau. Oleh

karena itu perlu adanya inovasi untuk meningkatkan nilai guna bonggol pisang tersebut.

Bonggol pisang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Bonggol pisang basah mengandung 43 kkal ; 0,36 gram Protein ; 11,60 gram Karbohidrat ; 15 mg Kalsium ; 60 mg Fosfor ; 0,5 mg zat besi ; 0,01 mg Vitamin B1 ; 12 mg Vitamin C dan 86 air. Sedangkan bonggol pisang kering mengandung 425 kkal ; 3,45 gram Protein ; 66,2 gram karbohidrat ; 60 mg Kalsium ; 150 mg Fosfor ; 2 mg Zat besi ; 0,04 mg Vitamin B1 ; 4 mg Vitamin C ; dan 20 air (Morton JF, 2004).

Bonggol pisang diolah menjadi tepung bonggol pisang selain untuk pembuatan brownies juga dapat meningkatkan masa simpan pada tepung tersebut. Terkait dengan masa simpan tepung maka perlu diketahui kualitas tepung bonggol pisang terhadap daya serap air dengan uji analisis daya serap air dalam tepung bonggol pisang. Daya serap air adalah kemampuan partikel bahan pangan untuk mengikat air. Hal ini yang mendasari peneliti untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung bonggol pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap daya serap air dan daya terima brownies.

#### **A. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah daya serap air tepung bonggol pisang.
2. Bagaimanakah daya terima brownies dari berbagai perbandingan substitusi tepung terigu dan tepung bonggol pisang.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Meningkatkan pemanfaatan tepung bonggol pisang sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan brownies.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengukur daya serap air pada tepung bonggol pisang.
- b. Mengukur daya terima brownies dari berbagai perbandingan substitusi tepung terigu dan tepung bonggol pisang.

## **C. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi bagi masyarakat mengenai pemanfaatan bonggol pisang dalam pembuatan brownies.

### **2. Bagi Peneliti Lanjutan**

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya dalam pemanfaatan bonggol pisang.