

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Pisang merupakan salah satu buah unggulan Indonesia. Pisang (*Musa paradisiaca*) dikenal sebagai tanaman herbal yang berasal dari Asia Tenggara termasuk Indonesia. Kawasan beriklim tropis dan subtropis merupakan kawasan yang cocok bagi pertumbuhan tanaman pisang. Tanaman pisang dikenal dengan tanaman yang memiliki banyak kegunaan karena seluruh bagian dari pisang terdiri dari bagian bunga, daun, batang, buah, kulit dan bonggol pisang seluruh bagian pisang tersebut dapat dimanfaatkan untuk memenuhi keperluan hidup manusia. Bonggol pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang berupa umbi batang (Suyanti dan Ahmad, 2008).

Pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan makanan masih terbatas dan sebagian besar masih dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Kurangnya pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan makanan karena bentuk dan rasanya yang hambar sehingga tidak disukai oleh sebagian besar masyarakat. Disisi lain nilai gizi dan manfaat bonggol pisang belum dipahami secara luas oleh masyarakat. Bonggol pisang merupakan sumber serat (Muctadi, 1992) dan kalsium (Ahmad, 2008). Serat merupakan bagian dari makanan yang baik bagi kesehatan tubuh dan dalam sehari disarankan mengkonsumsi serat sebanyak 25 gram/hari. Peran utama serat dalam sistem pencernaan adalah pencegah terjadinya kanker kolon dan membantu proses pencernaan

serta memperlancar mencegah berbagai masalah pencernaan seperti konstipasi (Daldiyono, 1990).

Upaya untuk meningkatkan manfaat bonggol pisang bagi kesehatan dan ekonomi masyarakat adalah dengan mengolah bonggol pisang menjadi *cookies*, dari segi kesehatan bonggol pisang memiliki kandungan serat yang cukup tinggi sehingga dapat berguna bagi kesehatan kolon yaitu memperlancar pencernaan, dan dari segi ekonomi bonggol pisang yang harganya murah dan mudah ditemui ketika diolah menjadi suatu produk makanan maka akan meningkatkan nilai jual dari bonggol pisang sehingga meningkatkan ekonomi masyarakat. *Cookies* adalah suatu jenis kue kering yang memiliki tekstur renyah dan agak keras dengan rasa yang beraneka ragam, berukuran kecil serta tipis. *Cookies* merupakan cemilan yang banyak disukai oleh masyarakat dan salah satu kue kering yang membutuhkan protein yang rendah untuk pembuatannya maka tepung bonggol pisang dapat digunakan sebagai alternatif bahan dalam pembuatan *cookies* karena kandungan protein tepung bonggol pisang rendah yaitu 0.6 % (Munajim, 1983).

Selain dapat dibuat menjadi *cookies*, bonggol pisang juga dapat digunakan sebagai bahan substitusi pembuatan mie basah yang telah dilakukan oleh Saragih (2007) adanya substitusi tepung bonggol pisang pada pembuatan mie basah menyebabkan perbedaan penyerapan air pada setiap perlakuan, semakin tinggi kandungan serat makan akan semakin tinggi pula kadar air pada mie basah. Menurut penelitian Handiskawati (2012) semakin tinggi penambahan tepung bonggol pisang maka nilai daya serap air pada brownies akan bernilai tinggi . jika dalam

pembuatan cookies daya serap air pada bonggol pisang tinggi yang akan mempengaruhi dari tekstur pada cookies bonggol pisang.

Daya serap air merupakan kemampuan bahan pangan untuk menahan air yang ditambahkan dan yang ada pada bahan pangan itu sendiri selama proses terhadap perlakuan bahan pangan tersebut. Daya serap air terhadap bahan pangan akan menurun ketika semakin meningkatnya kandungan protein dalam bahan pangan dan Semakin rendah daya serap air pada pangan akan mempengaruhi tekstur bahan makanan yang semakin renyah dan daya serap air semakin tinggi makan tekstur pada pangan akan menjadi lunak (Mervina dkk, 2011).

Pembuatan produk makanan yang berbahan bonggol pisang, bonggol pisang akan diolah menjadi tepung setelah itu disubstitusikan pada olahan makanan. Manfaat pembuatan tepung bonggol pisang selain digunakan untuk bahan pensubstitusi pembuatan *cookies*, pembuatan tepung bonggol pisang juga akan meningkatkan penganekaragaman pangan yang terbuat dari tepung bonggol pisang serta untuk meningkatkan mutu dan masa simpan tepung bonggol pisang sehingga berhubungan dengan penganekaragaman pangan yang dapat diterima oleh konsumen maka perlu diketahui daya terima konsumen terhadap kesukaan *cookies* dengan uji daya terima serta melakukan uji tingkat kekerasan *cookies* bonggol pisang yang akan digunakan untuk mengetahui tingkat kekerasan cookies bonggol pisang yang disubstitusikan dengan 4 perlakuan yang berbeda. Kekerasan *cookies* adalah tingkat kerenyahan yang digambarkan sebagai tekstur makanan yang akan mempengaruhi pada tingkat kesukaan (Rimelda, 2007). Uji

daya terima adalah suatu cara atau metode yang digunakan untuk mengetahui daya terima suatu produk yang akan menggambarkan nilai mutu suatu bahan pangan. Pengujian daya terima menggunakan uji mutu hedonik yaitu uji hedonik digunakan untuk mengetahui respon panelis terhadap sifat mutu organoleptik yang umum seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan produk (Rahayu, 1998).

Berdasarkan latar belakang diatas maka akan menjadi dasar dari peneliti untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung bonggol pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap tingkat kekerasan dan daya terima cookies.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana tingkat kekerasan *cookies* bonggol pisang?
2. Bagaimana daya terima *cookies* dari perbandingan substitusi tepung terigu dan tepung bonggol pisang.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Meningkatkan pemanfaatan bonggol pisang sebagai tepung bonggol pisang yang digunakan sebagai bahan pensubstitusi dalam pembuatan *cookies*.