

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Selai merupakan produk makanan dengan konsistensi gel atau semi padat yang dibuat dari bubur buah. Konsistensi gel atau semi padat pada selai diperoleh dari senyawa pektin yang berasal dari buah atau pektin yang ditambahkan dari luar, gula sukrosa dan asam. Interaksi ini terjadi pada suhu tinggi dan bersifat menetap setelah suhu diturunkan. Kekerasan gel tergantung pada konsentrasi gula, pektin dan asam pada bubur ( Hasbullah, 2001 ).

Kacang hijau merupakan bahan dasar makanan dan minuman yang padat gizi. Kacang hijau memiliki kandungan gizi yang terdiri atas Protein, Kalsium, Fosfor, Zat besi, Vitamin A, Vitamin B1 (Astawan 2009). Untuk kesehatan kacang hijau bisa digunakan sebagai asupan makanan untuk pencegahan kurang darah (*anemia*) dan pengeroposan tulang atau *osteoporosis* ( Anonim, 2009 ).

Kulit pisang ambon (*Musa paradisiaca* ) merupakan limbah pertanian selama ini belum optimal untuk dimanfaatkan. Menurut Bakrie *et.al.* (2001), kulit pisang ambon memiliki kandungan pektin tinggi yang merupakan salah satu syarat dalam pembuatan selai. Pektin merupakan karbohidrat yang berasal dari dinding sel tumbuhan. Serat pektin merupakan senyawa polisakarida yang bisa larut dalam air dan membentuk cairan kental (jelly). Pektin digunakan sebagai pembentuk jeli

selai, pengental, dan dalam bidang farmasi dimanfaatkan sebagai obat diare (Marcia, 2004).

Pemanfaatan kulit pisang ambon di masyarakat maupun di bidang industri pangan dapat dioptimalkan sebagai pektin untuk pengental dalam pembuatan selai yang dapat dikombinasikan dengan kacang hijau. Selama ini selai kacang hijau belum banyak dikenal oleh masyarakat luas.

Hasil penelitian Endang (2007), menyatakan bahwa hasil terbaik tingkat formulasi atau kombinasi selai cakar ayam dan kulit pisang ambon pada kombinasi 3:1 (cakar ayam 75 % + kulit pisang 25 %). Menurut Aisman (2001), kulit pisang ambon memiliki kadar metoksi pektin sebesar 4,25%. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Y. Sidaruk (2011), menyatakan bahwa hasil yang terbaik tingkat campuran antara dami nangka dan blimbing wuluh terhadap kualitas selai adalah pada kombinasi C (dami nangka 35% + blimbing wuluh 65%).

Dari latar belakang tersebut diatas peneliti terinspirasi untuk melakukan penelitian dengan judul "**PEMANFAATAN KULIT PISANG AMBON (*Musa paradisiaca*) SEBAGAI PEKTIN PADA SELAI KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus*).**"

## **B. PEMBATASAN MASALAH**

Untuk menghindari perkembangan permasalahan yang luas, maka perlu adanya pembatasan masalah yang meliputi :

1. Subjek penelitian adalah kombinasi kacang hijau ( *Phaseolus radiates* ) dan kulit buah pisang ambon ( *Musa paradisiaca* )
2. Objek penelitian adalah selai kacang hijau ( *Phaseolus radiatus* ).
3. Parameter penelitian adalah pengukuran kadar kalsium, protein, organoleptik (aroma, rasa, tekstur, warna) dan daya terima masyarakat.

## **C. RUMUSAN MASALAH**

1. Bagaimana kadar protein dan kadar kalsium selai dengan komposisi kacang hijau dan kulit pisang ambon ?
2. Bagaimana komposisi terbaik kacang hijau ( *Phaseolus radiatus* ) dan kulit pisang ambon ( *Musa paradisiaca* ) dari uji organoleptik dan daya terima masyarakat ?

## **D. TUJUAN PENELITIAN**

1. Mengetahui kadar protein dan kadar kalsium pada selai dengan komposisi kacang hijau ( *Phaseolus radiatus* ) dan kulit pisang ambon ( *Musa paradisiaca* ).
2. Mengetahui komposisi terbaik kacang hijau dan kulit pisang ambon ( *Musa paradisiaca* ) dari uji organoleptik dan daya terima masyarakat.

## **E. MANFAAT PENELITIAN**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan banyak manfaat dari segi teoritis maupun praktis.

## 1. Manfaat Teoritis

Secara umum penelitian ini untuk sosialisasi ke masyarakat, bahwa kacang hijau dan kulit pisang ambon (*Musa paradisiaca*) dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan yaitu selai.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi Masyarakat

- 1) Menambah pengetahuan masyarakat tentang kulit pisang ambon dan kacang hijau memiliki kandungan gizi yang tinggi dan bernilai ekonomis.
- 2) Dapat dikembangkan sebagai sentra usaha kecil yang dapat menambah pendapatan masyarakat.

### b. Bagi Peneliti

- 1) Dapat memperoleh pengalaman langsung bagaimana cara pengolahan selai dari kacang hijau dan kulit pisang ambon.
- 2) Dapat menambah keterampilan peneliti khususnya yang terkait dengan penelitian pembuatan selai dari kacang hijau dan kulit pisang ambon.

### c. Bagi peneliti selanjutnya

- 1) Memberi sumbangan pemikiran dan dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila melakukan penelitian sejenis.
- 2) Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.