

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Vitamin C merupakan vitamin larut dalam air. Konsumsi vitamin C yang kurang akan menimbulkan dampak seperti lemah, nafas pendek, kejang otot, tulang dan persendian sakit serta berkurangnya nafsu makan, kulit menjadi kering, kasar, dan gatal, perdarahan gusi, kedudukan gigi menjadi longgar, mulut dan mata kering dan rambut rontok (Guyton, 2007).

Vitamin C berfungsi sebagai zat antioksidan. Fungsi dari antioksidan yaitu substansi yang memberikan elektron kepada radikal bebas dan membantu menstabilkan radikal bebas sehingga melindungi sel dari kerusakan (Williams dan Wilkins, 2011). Beberapa fungsi lain dari vitamin C yaitu sebagai sintesis kolagen, biosintesis karnitin, sintesis neurotransmitter, meningkatkan absorpsi zat besi non heme, mereduksi metal yang toksik dan meningkatkan imunitas (*Levien et al.*, 1995). Taylor (1993) menambahkan bahwa fungsi vitamin C berperan dalam pencegahan timbulnya katarak, sebagai antioksidan untuk mengatasi radikal bebas yang dapat merusak sel atau jaringan, termasuk melindungi lensa dari kerusakan oksidatif yang ditimbulkan oleh radiasi sinar UV. Vitamin C tidak dapat dibentuk di dalam tubuh manusia, sehingga diperlukan asupan vitamin C dari luar. Sumber vitamin C dapat diperoleh dari buah-buahan (carr and frei, 1999).

Potensi buah-buahan lokal yang mengandung vitamin C yaitu seperti buah jambu biji, jeruk, anggur, melon, apel, dan buah pisang. Pisang (*Musa*

parasidiaca) adalah salah satu komoditas buah yang unggulan di Indonesia. Hal ini di buktikan pada besarnya produksi pisang yang selalu meningkat (Departemen Pertanian, 2005).

Salah satu kelemahan dari buah pisang yaitu mempunyai sifat yang mudah rusak dan mengalami perubahan mutu setelah dipanen. Perubahan ini akibat dari kandungan air dan aktivitas metabolisme pada pisang yang meningkat. (Damirel dan Turban, 2003).

Jenis pisang di Indonesia sangat banyak diantaranya pisang raja, pisang mas, ambon, susu, dan kepok. Pisang kepok terdiri dari dua jenis yaitu kepok kuning dan kepok putih. Pisang kepok putih belum banyak dimanfaatkan untuk dikonsumsi segar, karena dari segi rasanya kurang disukai oleh masyarakat, serta pisang kepok putih biasanya hanya digunakan sebagai pakan burung (Sari, 2006).

Untuk mempertahankan daya simpan buah pisang maka dapat dijadikan tepung pisang. Tepung pisang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Tepung pisang memiliki kandungan amilosa cukup tinggi yaitu 9,1-17,2 %, selain itu tepung pisang mempunyai kandungan vitamin C yang tidak dimiliki pada tepung terigu. Tepung pisang merupakan produk setengah jadi yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan cake, roti, dan kue kering (Janie, 2012).

Tepung pisang dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *egg roll*. *Egg roll* merupakan kue kering yang memiliki tekstur yang renyah dan mudah dicerna, sehingga disukai berbagai masyarakat dari kalangan anak-

anak , remaja, dewasa, maupun lansia. *Egg roll* dengan bahan dasar tepung pisang belum banyak ditemukan di pasaran, sehingga pada penelitian ini dibuat *egg roll* menggunakan bahan dasar tepung pisang untuk mencari produk yang paling disukai konsumen.

Pembuatan produk makanan yang berbahan tepung pisang kepok putih akan disubstitusikan pada kue *egg roll*. Pembuatan tepung pisang kepok putih akan meningkatkan penganekaragaman pangan serta menambah kandungan vitamin C pada kue *egg roll*. Penelitian tentang penambahan tepung pisang kepok putih pada pembuatan *egg roll* perlu dilakukan evaluasi, terkait kandungan vitamin C pada produk *egg roll*. Uji daya terima perlu dilakukan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap olahan produk kue *egg roll* yang meliputi mutu organoleptik yang umum seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan produk (Faridah, 2008).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka akan dilakukan penelitian pengaruh substitusi pisang kepok putih terhadap kadar vitamin C dan daya terima *egg roll*.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diketahui rumusan masalah : “Apakah ada pengaruh substitusi tepung pisang kepok putih (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap kadar vitamin C dan daya terima kue *egg roll* ?”

B. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum :

Mengetahui pengaruh substitusi tepung pisang kepok putih (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap kadar vitamin C dan daya terima kue *egg roll*

Tujuan Khusus :

1. Mengukur kadar vitamin C dalam *egg roll* yang disubstitusi dengan tepung pisang kepok putih
2. Mengukur daya terima *egg roll* yang disubstitusi dengan tepung pisang kepok putih
3. Menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok terhadap kadar vitamin C pada kue *egg roll*
4. Menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok putih terhadap daya terima pada kue *egg roll*

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi masyarakat
Sebagai alternatif penggunaan tepung pisang kepok putih sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *egg roll*.
2. Bagi Peneliti
Dapat dipakai sebagai referensi apabila ingin melakukan penelitian sejenis.