

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai Negara agrikultur yang kaya akan sumberdaya alamnya khususnya di bidang pertanian dan perkebunan, Indonesia juga disebut-sebut sebagai produsen pisang nomor 7 di dunia. Pisang merupakan komoditas dalam golongan buah yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia, karena sekitar 45% konsumsi buah-buahan adalah pisang. Tidak heran jika Indonesia dapat menghasilkan macam-macam produksi sampah rumah tangga, sampah pasar, dan lain-lain, khususnya sampah dari sektor perkebunan kelapa sawit yang dapat menghasilkan tempurung kelapa sawit dan kulit pisang.

Negara Indonesia merupakan negara tropis yang mudah ditanami pohon pisang sehingga tidak kesulitan apa bila kekurangan buah pisang beserta kulitnya. Di Indonesia, buah pisang merupakan panganan yang cukup populer sebab pisang banyak di konsumsi lapisan kalangan masyarakat berbagai usia, di samping buah utamanya maka hampir setiap bagian buah pisang dapat di manfaatkan sebagai bahan pangan, dari ujung akar hingga pucuk daunnya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, misalnya jantung pisang untuk di buat botok, daun untuk pembungkus makanan, dan lain sebagainya.

Pada umumnya hampir semua kalangan masyarakat menyukai buah pisang mulai dari orang dewasa hingga anak-anak, jadi banyak sekali limbah kulit pisang yang terbuang begitu saja, oleh karena itu banyaknya limbah kulit pisang ini di gunakan oleh penulis sebagai substitusi tepung terigu, agar masyarakat tidak cenderung berfikir bahwa hanya tepung terigu yang dapat di gunakan, melainkan tepung kulit pisang juga dapat di gunakan terutama pada produk pastry dan bakery.

Produk *pastry* dan *bakery* dengan ini menjadi bagian untuk bisa meningkatkan perekonomian, macam-macam produk *pastry* dan *bakery* adalah *cake*, *bread*, *cookies* dan lain sebagainya.

Pada umumnya bahan dasar pembuatan *cake* adalah tepung terigu yang terbuat dari gandum yang digiling. Seiring dengan perkembangan zaman, bahan dasar pembuatan *cake* tidak hanya berasal dari tepung terigu saja, banyak limbah dari buah buahan, sayuran, biji-bijian yang dapat dimanfaatkan untuk menggantikan peran tepung terigu sebagai bahan utama pembuatan *cake*. Hal ini dapat menjadi sarana untuk mengurangi ketergantungan terhadap pemakaian tepung terigu itu sendiri.

Bahan lain yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi bahan dasar dari *cake* salah satunya adalah kulit pisang. Kulit pisang memiliki banyak sekali manfaat bagi manusia, menurut Munadjim (1988) yang dikutip oleh Zuhrina (2011) menyatakan bahwa kandungan unsur gizi kulit pisang cukup lengkap, seperti karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B, vitamin C, dan air. Proses pembuatan tepung kulit pisang sendiri sangatlah mudah dan sederhana pisang di sortir, di rendam air kapur, di jemur, setelah kering di giling

dan menjadi tepung. Secara tekstur tepung kulit pisang lembut, secara warna kecoklatan, berdasarkan uraian tersebut penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Substitusi Tepung Kulit Pisang Pada *Product Brownies Kukus*”, secara warna coklat tidak berpengaruh karena pada dasarnya *Brownies* berwarna coklat pekat.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah, yaitu :

Bagaimanakah tingkat kesukaan masyarakat terhadap *Brownies* kukus substitusi tepung kulit pisang ditinjau dari tingkat warna, aroma, tekstur, dan rasa?

C. Tujuan dan manfaat penulisan

1. Tujuan penelitian :

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *Brownies* kukus substitusi tepung kulit pisang ditinjau dari tingkat warna, aroma, tekstur, dan rasa.

2. Manfaat penelitian :

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

a. Penulis

Selain sebagai syarat kelulusan untuk program Diploma III Politeknik NSC Surabaya, penelitian ini juga bermanfaat bagi penulis karena dapat

mempraktikkan ilmu yang di peroleh sewaktu mengikuti proses belajar mengajar di bangku perkuliahan.

b. Politeknik NSC Surabaya

Dapat menjadi referensi dan sumbangan ide untuk mahasiswa/i Politeknik NSC Surabaya berikutnya, khususnya yang berminat di bidang *pastry* dan *bakery* dan menjadikan inspirasi kepada para mahasiswa/i berikutnya agar lebih giat melakukan penelitian dan dapat mengembangkan ide lebih luas.

c. Masyarakat

Sebagai terobosan dan ide baru bagi masyarakat. yaitu *Brownies* kukus sehat yang berasal dari limbah kulit pisang. Dan juga sebagai suatu sarana informasi kepada masyarakat bahwa limbah tidak selalu hal yang *negative* dan ternyata beberapa limbah juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pangan.