

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Ragam kuliner di Indonesia semakin berkembang pesat, melalui pengembangan yang kreatif dan inovatif maka peluang untuk menarik minat masyarakat semakin baik. Biasanya masyarakat ingin mencoba hal baru dari produk makanan atau minuman dengan berbagai kreasi. Produk makanan yang perlu dikembangkan kreasinya adalah produk inovasi berbasis bahan pangan lokal. Bahan pangan yang jarang dimanfaatkan sehingga setelah melalui pengolahan dapat bernilai jual tinggi dan dapat menjadi produk unggulan dan mengangkat perekonomian masyarakat.

Bahan pangan lokal berdasarkan referensi dari Badan Pangan Dunia (FAO) dan Departemen Pertanian Amerika Serikat (USDA) adalah pangan yang diproduksi, dipasarkan, dan dikonsumsi oleh masyarakat lokal. Bahan pangan lokal di Indonesia ada 2 jenis, yaitu bahan pangan hewani dan nabati. Bahan pangan hewani terdiri dari daging, ikan, telur, susu. Bahan pangan nabati terdiri dari ketela pohon, ubi jalar, jagung, kentang, sagu, sorgum, rempah-rempah, serta jenis bunga-bungaan. Jenis bunga-bungaan yaitu ada bunga turi, bunga pepaya, bunga kecombrang, bunga genjer dan jantung pisang, dan lain-lain.

Jantung pisang adalah sayuran yang memiliki jutaan kandungan nutrisi penting bagi manusia. Bagian yang berwarna ungu adalah bagian paling unik dari pohon pisang. Fakta menariknya jantung pisang adalah bunga dari pohon pisang yang kemudian berubah menjadi buah pisang. Jantung pisang memiliki

kandungan fitonutrien yang baik bagi kesehatan serta antioksidan tinggi untuk menangkal radikal bebas.

Dwi (2019) menyatakan bahwa kualitas jantung pisang yang bagus adalah dengan melihat jantung pisang yang tua artinya yang sudah mengeluarkan banyak pisang sehingga rasanya tidak sepat, pilih bagian dalam jantung pisang yang berwarna kuning. Pisang yang mengeluarkan rasa yang nikmat pada saat diolah, tidak pahit dan sepat yaitu jantung pisang batu dan jantung pisang kepok.

Biasanya jantung pisang hanya diolah sebagai sayur, tumis dan pepes saja. Dari hasil penelitian terdahulu bahwa jantung pisang juga dapat dibuat abon. Menurut Lia Angraeni dkk (2020) menyatakan bahwa jantung pisang merupakan bagian dari tanaman pisang yang selama ini masih kurang dimanfaatkan. Jantung pisang dapat diolah menjadi abon, disamping harganya juga murah. Abon jantung pisang dapat dicampur dengan bahan pangan lain.

Pada percobaan ini dimaksudkan dapat diolah menjadi variasi menu yang bergizi, enak dan kekinian. Diolah sebagai makanan pendamping atau lauk pengganti daging, yaitu abon jantung pisang yang dicampur dengan kerang bambu (lorjuk).

Kerang bambu atau lorjuk adalah kerang air laut berukuran sedang. Beberapa species kerang bambu (lorjuk) yang dikenal antara lain *Ensis macha*, *Ensis ensis*, *Ensis americanus*, *Solen fonesii*, *Solen vaginalis*, *Solen viridis* dan sebagainya. Di Indonesia kerang bambu (lorjuk) terdapat di beberapa daerah antara lain, Jambi, Madura, Jawa Timur, Kalimantan Timur, Bengkulu serta di Kepulauan Riau (Muhammad, *et al*, 2017). Khususnya di Bangkalan sendiri,

kerang bambu banyak ditemui di pantai-pantai dan sering diolah untuk dikonsumsi oleh penduduk. Kerang bambu dimaksudkan sebagai sumber protein hewani dan menambah rasa gurih pada abon jantung pisang.

Pemilihan tema penelitian ini berdasarkan banyaknya jantung pisang sebagai bahan pangan tradisional yang jarang dimanfaatkan dan kerang bambu (lorjuk) yang bergizi dan mudah diperoleh di Kabupaten Bangkalan. Oleh karena itu peneliti membuat Tugas Akhir dalam bentuk eksperimen dengan judul Pengolahan Abon Dari Jantung Pisang dan Lorjuk (Kerang Bambu).

B. RUMUSAN MASALAH

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan abon jantung pisang dengan campuran kerang bambu (lorjuk).
2. Bagaimana proses uji organoleptik abon jantung pisang dan kerang bambu (lorjuk).

C. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1. Tujuan:

- a. Mengetahui proses pembuatan abon jantung pisang dengan campuran kerang bambu (lorjuk).
- b. Mengetahui proses organoleptik abon jantung pisang dengan campuran kerang bambu (lorjuk)

2. Manfaat penelitian ini yaitu:

- a. Meningkatkan nilai bahan pangan lokal dari jantung pisang dan kerang bambu (lorjuk).
- b. Menambah variasi olahan pangan baru berupa abon jantung pisang dan kerang bambu (lorjuk).
- c. Bagi peneliti, eksperimen ini dapat menambah pengetahuan dalam pengembangan variasi produk bahan pangan lokal.
- d. Menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya.
- e. Sebagai terobosan inovasi olahan produk bagi masyarakat.