

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang termasuk buah tropika yang produksinya melimpah. Berbagai jenis pisang baik jenis buah maupun plantain terdapat di Indonesia. Buah pisang mengandung karbohidrat, protein, kalium, vitamin C, dan vitamin E. Pisang mempunyai kadar pati yang cukup tinggi yaitu (28-29%). Pisang yang memiliki warna daging buah kuning dan orange kaya akan provitamin A dan karotenoid (Nelson *et al.*, 2006). Pisang tanduk merupakan salah satu jenis pisang plantain dengan ukuran besar, berwarna hijau ketika belum masak dan ketika sudah masak berwarna kuning. Pisang tanduk sangat berlimpah di wilayah pedesaan sehingga harga jual menjadi murah. Pisang ini biasanya hanya dimanfaatkan oleh masyarakat pedesaan sebagai pakan ternak, digoreng untuk pisang goreng dan sebagai isi molen. Untuk meningkatkan manfaat ekonomi, maka pisang tanduk diolah menjadi berbagai produk misal tepung (Fernanda, Widanti dan Kurniawati, 2016). Tepung pisang merupakan salah satu olahan pisang untuk meningkatkan nilai jual pisang pada saat panen raya, selain itu melalui proses penepungan bisa memperpanjang daya simpan dari pisang. Diversifikasi pangan sangat dibutuhkan dalam era globalisasi untuk memenuhi pasok kebutuhan pangan di dunia.

Pisang yang digunakan untuk pembuatantepung adalah pisang mentah yang sudah cukupmatang. Pisang-pisang tersebut kemudian mengalami proses pengukusan. Proses pengukusan bertujuan mencegahpencoklatan dengan mekanisme menonaktifkan enzim penyebab pencoklatan yaitu enzim polifenolase. Enzim polifenolase ini merupakan suatu protein sehingga ketika diblansir akan mengalami denaturasi dan aktifitasnya sebagai enzim sudah

tidak berfungsi lagi. Pisang yang telahdingin dikupas dengan pisau. Proses selanjutnyaadalah pisang yang sudah dikupas diparutmenjadi bentuk yang lebih kecil untukmemudahkan pengeringan (Putri dkk., 2015). Tepung pisang memiliki potensi untuk dikembangkan, disamping berlimpah juga mudah dibuat, meskipun tidak sepopuler tepung gandum/terigu.Berbagai produk olahan lanjutan tepung pisang antara lain roti, cake, kue kering, kue lapis, puding dan makanan bayi.

Stik merupakan jajanan atau cemilan ringan yang sangat disukai banyak orangmulai dari anak-anak hingga dewasa.. Stik merupakan salah satu makanan ringan simulasi yang pengolahannya menggunakan bahan utama tepung pati (sereal/umbi) dengan mencampur berbagai bahan pendukung lain seperti telur dan bawang putih. Stik diolah dengan proses pencetakan terlebih dahulu menjadi bentuk kecil memanjang dan digoreng sehingga stik bawang dapat disimpan dalam waktu lama (Suryani dkk., 2006). Bahan utama dalam pembuatan stik yaitu tepung terigu.. Penelitian ini bermaksud untuk mengurangi penggunaan tepung terigu pada pembuat stik dengan begitu dibuat perbandingan proporsi penggunaan tepung terigu dan tepung pisang dalam pembuatan stik pisang sehingga memperoleh perbandingan yang sesuai dengan karakteristik dalam pembuatan stik yang disukai oleh konsumen.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh pengukusan terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik stik pisang?
2. Bagaimana pengaruh proporsi tepung pisang terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik stik pisang?

3. Bagaimana pengukusan dan proporsi tepung pisang memiliki karakteristik fisikokimia dan organoleptik stik pisang terbaik?

1.3 Tujuan

1. Mempelajari pengaruh pengukusan pisang terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik stik pisang?
2. Mempelajari pengaruh proporsi tepung pisang terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik stik pisang?
3. Menentukan perlakuan pengukusan pisang dan proporsi tepung pisang yang memiliki karakteristik fisikokimia dan organoleptik stik pisang terbaik ?