

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produksi pisang di Indonesia cukup besar dan setiap tahun terus meningkat. Pada tahun 1990 produksi pisang di Indonesia mencapai 2.457.760 ton. Salah satu jenis pisang yang banyak dikembangkan secara komersial adalah jenis pisang Cavendish. Pisang Cavendish mirip dengan pisang Ambon, yang membedakan adalah selain rasanya agak asam, buah pisang Cavendish sedikit lebih panjang dibanding pisang Ambon.

Hasil perkebunan pisang Cavendish terdiri dari tiga tingkatan mutu yaitu grade A, B, dan C. Grade A dan B untuk ekspor, sedang grade C dijual dipasaran lokal karena tidak memenuhi persyaratan ekspor. Untuk mengatasi berlimpahnya pisang Cavendish yang termasuk dalam grade C dan juga untuk difersifikasi produk pangan perlu adanya suatu bentuk olahan lain dari pisang yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi, salah satunya adalah dengan pembuatan tepung pisang. Tepung pisang memiliki banyak manfaat, salah satunya dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan flake.

Flake merupakan salah satu bentuk olahan pangan dengan bahan baku tepung, mempunyai kadar air 3-5%, berbentuk pipih dengan tepi yang tidak beraturan, serta mempunyai daya rehidrasi. Penelitian tentang flake sudah pernah dilakukan, antara lain oleh Hendra Soemargo (1995) yang mempelajari pengaruh penambahan rumput laut dan macam tepung terhadap beberapa sifat fisis, khemis dan sensoris flake, namun masih terdapat bercak hitam pada flake yang disebabkan proses penghancuran

rumput laut yang kurang sempurna, kemudian penelitian yang dilakukan oleh Sumberiono Tiora (1994) yang mempelajari pengaruh macam tepung dan konsentrasi Na_2HPO_4 terhadap beberapa sifat fisis, khemis dan sensoris flake bayam, hasilnya masih terdapat rasa anyir dari produk akhir. Penelitian tentang flake tepung pisang yang diperkaya dengan rumput laut masih belum pernah dilakukan.

Kekurangan iodium merupakan salah satu masalah yang dihadapi Indonesia saat ini yang dapat mengakibatkan penyakit gondok. Rumput laut merupakan makanan yang kaya vitamin dan mineral, terutama iodium, serta rendah kadar lemak, oleh karena itu kandungan iodium flake tepung pisang dapat ditingkatkan dengan penambahan rumput laut.

Penambahan rumput laut pada proses pembuatan flake tepung pisang merupakan salah satu usaha diversifikasi pangan, selain itu juga dapat melengkapi kandungan gizi flake tepung pisang, khususnya iodium karena flake tepung pisang merupakan salah satu produk pangan yang nilai gizinya kurang lengkap, terutama iodiumnya.

Penelitian tentang kajian konsentrasi penambahan rumput laut terhadap sifat fisis, khemis, dan sensoris flake perlu dilakukan dengan harapan masalah yang ada dapat dipecahkan.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang ingin diteliti adalah apakah penambahan rumput laut dapat mempengaruhi, sifat fisis, kimia, dan organoleptik flake tepung pisang

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh konsentrasi penambahan rumput laut terhadap sifat fisis, kimia dan organoleptik flake tepung pisang, sehingga produk ini tepung pisang dapat ditingkatkan.