

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca L*) merupakan tanaman yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia, bahkan pernah menjadi komoditi ekspor yang baik. Tanaman pisang dapat tumbuh dengan baik di tanah yang kaya akan humus, tetapi dapat juga tumbuh di tanah kapur asal mendapat sinar matahari yang cukup. (Nuryani, 1993)

Sejak diketahui betapa tingginya nilai gizi dari buah pisang, maka beberapa daerah penghasil pisang memperluas dan mengintensifkan penanaman pisang sehingga menjadikan daerah-daerah tersebut pengeksport pisang. (Rismunandar, 1981)

Negara-negara penghasil pisang yang terkenal di antaranya Brasilia, Filipina, Panama, Honduras, India, Equador, Thailand, Karibia dan Hawaii, sedangkan sentra produksi pisang di Indonesia yaitu di Jawa Barat adalah Sukabumi, Bandung, Cianjur atau Bogor, di Jawa Timur adalah di Banyuwangi, Malang dan di Jawa Tengah adalah di Demak, Kudus dan Pati.

Produksi pisang di Indonesia cukup besar, pada tahun 1989 produksinya sebanyak 2.417.760 ton dan

jumlah ini terus meningkat. Tahun 1989, produksi pisang di Indonesia terbesar berasal dari pulau Jawa (di daerah Jawa Barat 752.441 ton, Jawa Timur 566.115 ton dan Jawa Tengah 435.516 ton), sedangkan untuk luar pulau Jawa, produksi pisang terbesar berasal dari Sulawesi Selatan (159.387 ton) dan Bali (100.180 ton). Produksi pisang meningkat terus setiap tahun, hal ini bisa dilihat pada tabel 1.

Tabel 1.

Produksi Pisang Indonesia Tahun 1985-1989

Tahun	Produksi
1985	1.908.627
1986	2.079.058
1987	2.192.332
1988	2.308.379
1989	2.417.760

Sumber : Direktorat Hortikultura, 1989

Tanaman pisang banyak dimanfaatkan untuk kepentingan hidup manusia. Selain buahnya bagian tanaman lain juga bisa dimanfaatkan, seperti bonggol sampai daun. Jenis-jenis tanaman pisang di Indonesia ada tiga kelompok yaitu pisang serat, pisang hias dan pisang buah. Pisang buah lebih banyak ditemui, pisang ini dapat dibedakan menurut cara pemanfaatannya yaitu

pisang yang dimakan langsung seperti pisang susu dan pisang ambon, dan pisang yang dimakan setelah diolah yaitu pisang kepek .

Buah pisang dalam bentuk segar tidak tahan disimpan lama, karena sifatnya mudah rusak akibat faktor fisiologis, mekanis dan mikrobiologis. Salah satu upaya untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengawetan dan pengolahan. Pengolahan pisang dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain dibuat tepung pisang, anggur pisang klutuk, kripik pisang dan pisang sale. Cara pengolahan yang cukup murah dan sederhana yaitu dibuat kripik pisang.

Pada pengolahan kripik pisang kendala yang sering dihadapi ialah terjadinya reaksi pencoklatan baik pencoklatan enzimatis maupun non - enzimatis. Pencoklatan ini terjadi terutama pada waktu pengupasan karena adanya senyawa fenol yang teroksidasi. Usaha untuk mengatasi pencoklatan ini adalah dengan perendaman Natrium Metabisulfit dan blanching sehingga dapat menghambat aktifitas enzim yang dapat menimbulkan reaksi pencoklatan.

Masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah untuk meneliti sejauh mana pengaruh blanching dan berapa konsentrasi Natrium Metabisulfit yang

dibutuhkan agar dihasilkan kripik pisang yang baik ?

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui besarnya konsentrasi Natrium Metabisulfit yang dibutuhkan untuk mencegah terjadinya pencoklatan dan pengaruh blanching terhadap sifat fisiko kimia kripik pisang.