PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Provinsi Maluku Utara pada tahun 2019, merupakan publikasi tentang perkembangan produksi holtikultura di Wilaya Provinsi Maluku Utara selama tahun 2018-2019 yang meliputi sayuran dan buah-buahan. Total produksi pisang pada tahun 2019 sebanyak 8,627 ton dan Kabupaten Halmaheta Barat menyumbang sebesar 4,522 ton. (BPS Maluku Utara 2019). Selain dibudidayakan dikebun, pisang juga banyak dibudidayakan di pekarangan, baik untuk di produksi, pangan penghias taman dan penedu.

Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang dikonsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga, sirup dapat dibuat dari bahan dasar buah, daun, biji, akar dan bagian lain dari tumbuhan. Pada saat ini dalam membuat sirup kebanyakan menggunakan pemanis alami yang kita temukan sehari-hari adalah gula pasir dan pewarna sintetis. Gula pasir yang selama ini dikonsumsi oleh masyarakat berbahan dasar tebu (Santosa *et al*., 2016).

Pisang mas (*Musa acuminata*) merupakan salah satu buah-buahan yang digemari oleh masyarakat yang dikonsumsi sebagai buah meja yang dijadikan hidangan segar. Pisang mas juga memiliki ciri khas seperti aroma yang harum dengan rasa manis. Tidak hanya mengandalkan rasa yang manis, pisang ini juga memiliki banyak sumber manfaat untuk kesehatan dari kandungan mineral dan vitaminnya yang tinggi. (Kusharjo, 2006)

Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) merupakan salah satu jenis tanaman merambat yang banyak dijumpai di hutan maupun di pekarangan rumah penduduk

yang biasanya digunakan sebagai tanaman hias. Tanaman yang umumnya memiliki bunga berwarna biru terang, putih, pink dan ungu ini dapat dimanfaatkan untuk beraneka ragam keperluan seperti sebagai pewarna makanan, kue serta sebagai bahan dasar pembuatan minuman (Purwandhani *et al*., 2019).

Penggunaan bunga telang sebagai pewarna alami telah digunakan pada penelitian pembuatan yogurt susu kambing (Dewi, *et al*., 2019), pewarna untuk es lilin (Hartono, *et al*., 2012), pewar pada minuman dan puding (Melati dan Rahmadani, 2020), pewrna pada tape ketan (Palimbong dan Pariama, 2020), dan pewarna pada minuman serbuk (Marpaung, *et al*., 2020). Antosianin pada bunga telang stabil terhadap udara panas dan intensitas warna tidak mengalami penurunan secara signifikan pada proses evaporasi dan pasteurisasi, sehingga ekstrak bunga telang dapat digunakan sebagai pewarna alami pada industry pangan (Angriani, 2019).

Pemanfaatan pisang dikalangan masyarakat sudah di olah dengan berbagai bentuk produk pangan misalnya sirup pisang, namun pembutan sirup pisang dengan menggunakan pewarna alami masi sangat jarang dilakukan, karena itu penelitian ini bertujuan untuk menambah keragaman pengolahan pisang dengan dijadikan sebagai sirup dan ditambahkan bunga telang sebagai pewarna alami pada sirup tersebut.

1.2.Rumusan Masalah

Masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana karateristik fisikokimia sirup pisang mas dengan penambahan ekstrak bunga telang.
2. Bagaimana karateristik organoleptik sirup pisang mas.

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dibedakan menjadi 2 tujuan yaitu, tujuan umum dan tujuan khusus:

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahiu pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap karateristik fisikokimia dan organoleptik sirup pisang mas.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

a. Mengetahui karateristik fisikokimia sirup pisang mas dengan penambahan ekstrak bunga telang sebagai pewarna alami.
b. Untuk mengetahui tingkat kesukaan (warna, rasa, dan aroma) pada sirup pisang mas dengan penambahan ekstrak bunga telang.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Manfaat penelitian bagi peneliti adalah untuk menambah ilmu pengetahuan, wawasan dan sara penmgembangan ilmu yang telah didapat selama menempuh pendidikan.

2. Bagi institusi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan dan referensi di progran studi teknologi hasil pertanian universitas khairun ternate dalam pengembangan produk olahan pangan dengan karateristik fisikokimia dan uji organoleptik sirup pisang dengan penambahan ekstrak bunga telang sebgai pewarna alami.

3. Bagi masyrakat

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan bacaan dan referensi untuk menambah wawasan masyarakat agar dapat memanfaatkan buah pisang sebagai bahan dasar pembuatan produk dan mengetahui proses pengolahannya.