

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Stick pisang mulu bebe merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang. Cara pemasakan dengan cara digoreng. Kriteria stick yang baik adalah warna kuning keemasan, beraroma khas kue, tekstur kering dan renyah, serta rasa yang gurih karena ada penambahan bahan margarin dan tepung terigu. Stick pisang mulu bebe banyak digemari dikalangan masyarakat karena rasanya yang gurih dan tekstur yang renyah cocok sebagai cemilan sehari-hari untuk anak-anak, remaja serta orang dewasa (Kumbara, 2008).

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan stick. Selama ini pemenuhan kebutuhan bahan baku tepung terigu (gandum) diimpor dari luar negeri dan belum dapat dihasilkan dari Indonesia. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap import tepung terigu yang harganya kini semakin naik dan menambah serat pada produk pangan, perlu memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai alternatifnya. Bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung pisang mulu bebe.

Pisang mulu bebe (*Musa acuminata*) merupakan salah satu jenis pisang yang banyak dikenal di Halmahera Utara dan sebagai pangan lokal namun belum dimanfaatkan secara optimal. Pisang mulu bebe memiliki peluang sebagai salah satu bahan pangan yang dapat menggantikan tepung terigu karena kadar pati pisang mulu bebe hampir sama dengan kadar pati tepung terigu. Kadar pati yang

terdapat pada pisang mulu bebe adalah amilosa sebesar 16,62% dan amilopektin sebesar 67,19% dan pati resisten sebesar 16,19% (Lumba *et al*, 2017).

Kadar pati tepung terigu adalah 70% yang terdiri dari amilosa dan amilopektin. Besarnya kandungan amilosa dalam pati ialah sekitar 20% dengan suhu gelatinisasi 56-62 (Nurzakiyah, 2017). Selain itu, kandungan gluten yang terkandung di dalam pisang mulu bebe lebih sedikit dibandingkan dengan tepung terigu sehingga tepung pisang mulu bebe baik dikonsumsi untuk semua kalangan masyarakat. Beberapa kalangan yang intoleran terhadap gluten, akan mengalami masalah dengan kesehatannya. Pembuatan stick pisang mulu bebe tidak membutuhkan gluten, karena produknya tidak butuh untuk mengembang, sehingga tepung pisang mulu bebe berpotensi sebagai alternatif pensubstitusi tepung terigu.

Jumlah tepung pisang mulu bebe yang dapat digunakan untuk mensubstitusi tepung terigu agar menghasilkan stick pisang mulu bebe dengan karakteristik kimia dan organoleptik terbaik belum diketahui. Berdasarkan hal tersebut dilakukan penelitian tentang penambahan tepung pisang mulu bebe sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan stick pisang mulu bebe. Diharapkan dari penelitian ini dapat dihasilkan persentasi substitusi tepung pisang mulu bebe yang dapat menghasilkan sifat kimia dan organoleptik stick pisang mulu bebe yang terbaik.

## 1.2 Rumusan Masalah

Pisang mulu bebe adalah bahan pangan lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal pisang mulu bebe memiliki potensi untuk diolah menjadi produk lain yang bernilai ekonomis salah satunya stick pisang mulu bebe. Stick pisang mulu bebe yang beredar di pasaran menggunakan tepung terigu yang selama ini diimpor dari luar negeri dan belum dapat dihasilkan dari Indonesia.

Untuk mengurangi ketergantungan terhadap import tepung terigu dan menambah serat pada produk pangan, perlu pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatifnya. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung pisang mulu bebe. Oleh karena itu rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Berapa persentase substitusi tepung pisang mulu bebe yang dapat menghasilkan stick pisang mulu bebe yang terbaik?
2. Bagaimana karakteristik fisikokimia dan organoleptik stick pisang mulu bebe yang disubstitusi dengan tepung pisang mulu bebe?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui persentase substitusi tepung pisang mulu bebe yang dapat menghasilkan stick pisang mulu bebe yang terbaik.
2. Untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan organoleptik stick pisang mulu bebe yang disubstitusi dengan tepung pisang mulu bebe

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Meningkatkan jenis produk olahan pisang mulu bebe yang bernilai nilai ekonomis.
2. Meningkatkan nilai tambah pisang mulu bebe.
3. Sebagai alternatif bahan baku lokal pensubstitusi tepung terigu.

