

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan tumbuhan hortikultura dan salah satu produk hortikultura yaitu buah pisang. Ada beberapa jenis pisang di Indonesia salah satunya adalah pisang mulu bebe. Pisang mulu bebe (*Musa acuminata*) merupakan salah satu jenis pisang olahan yang banyak dikenal di Halmahera Utara. pisang mulu bebe berwarna kuning kemerahan (oranye), ini mengindikasikan kandungan vitamin C nya lebih tinggi dibandingkan dengan jenis pisang yang lainnya. Rasa buah pisang mulu bebe sedikit masam pada waktu matang. Pisang mulu bebe belum dimanfaatkan secara optimal khususnya sebagai bahan baku industri pangan. Untuk daerah Maluku Utara, pisang ini memiliki peluang sebagai salah satu bahan diversifikasi pangan. Potensi ini didasarkan pada kandungan karbohidrat, mineral, vitamin dan kandungan serat yang memenuhi persyaratan sebagai komoditi pangan. Selain itu pisang mulu bebe juga kaya akan nutrisi yaitu dalam setiap 100 g pisang mulu bebe terkandung 70 gram air, 1,2 gram protein, 0,3 gram lipid, 27 gram karbohidrat, 400 miligram kalium, 20 miligram asam askorbat dan 20 miligram vitamin C (BPTP BALITBANGTAN Malut, 2017).

Pengolahan pisang mulu bebe dikalangan masyarakat Maluku Utara masih belum berkembang. Seharusnya pisang mulu bebe dapat menjadi salah satu bahan pangan lokal yang dapat membantu proses penganekaragaman pangan di wilayah Maluku Utara. Komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada

daging buahnya, dan akan berubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat buah pisang matang 15-20% (Musita, 2009). Sukrosa, glukosa dan fruktosa pada pisang mulu bebe bisa dimanfaatkan atau diolah menjadi suatu produk yaitu permen (*candy*).

Permen merupakan salah satu produk makanan yang berkalori tinggi berbahan baku gula (sukrosa), air, dan sirup glukosa yang dicampur dengan perbandingan komposisi tertentu dan ditambahkan bahan perasa dan pewarna tergantung pada jenis permen yang diinginkan. Secara garis besar, jenis permen ada dua macam yaitu permen keras dan permen lunak.

Permen keras merupakan produk yang terbilang mudah untuk dibuat karena tidak memerlukan banyak bahan tambahan, dan termasuk produk pangan yang disukai semua orang mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Permen keras pisang mulu bebe sendiri belum pernah diteliti. Penelitian permen keras (*hard candy*) yang pernah dilakukan adalah permen keras dari sari buah sirsak (Indriaty, 2014), permen keras dari sari buah belimbing wuluh (Engka, 2016) dan permen keras dari sari buah nanas (Indriaty dan Sjaraf, 2016).

Oleh karena itu dilakukan penelitian permen keras dari pisang mulu bebe dengan mengkaji sifat fisikokimia dan organoleptiknya. Diharapkan dari penelitian ini dapat dihasilkan permen dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik.

1.2. **Rumusan masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Berapa konsentrasi ekstrak sari buah pisang mulu bebe yang terbaik dalam pembuatan permen keras (*hard candy*) dari pisang mulu bebe?
2. Bagaimana karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen keras (*hard candy*) dari pisang mulu bebe?

1.3. **Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui konsentrasi ekstrak sari buah pisang mulu bebe yang terbaik dalam pembuatan permen keras (*hard candy*) dari pisang mulu bebe.
2. Mengetahui sifat fisikokimia dan organoleptik permen keras (*hard candy*) dari pisang mulu bebe.

1.4. **Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memanfaatkan pangan lokal untuk jadikan suatu produk bernilai ekonomi
2. Meningkatkan nilai tambah produk lokal
3. Sebagai bentuk diversifikasi pangan dari buah pisang mulu bebe