

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan sumberdaya alam salah satu kekayaan alam yang dimiliki adalah keragaman pisang. Kawasan Maluku Utara memiliki keragaman pisang yang tinggi dan mudah ditemukan di kebun, selain dibudidayakan di kebun, pisang juga banyak dibudidayakan di pekarangan, baik untuk produksi pangan penghias taman dan penehuh (BPTP Malut, 2014). Menurut Badan Pusat Statistik (2017) produksi pisang di Indonesia mencapai 7.162.685 ton dan Maluku Utara menyumbang 8.266 ton dari produksi pisang nasional diantaranya yaitu pisang mulu bebe.

Pisang mulu bebe (*Musa acuminata*) merupakan pisang khas Maluku Utara. Bentuk buahnya yang unik, melengkung menyerupai mulut bebek sehingga dinamakan pisang mulu bebe. Berdasarkan informasi yang beredar pisang mulu bebe belum ditemukan di daerah lain selain di Maluku Utara. Hal tersebut mengindikasikan bahwa pisang mulu bebe termasuk pisang khas yang terdapat di Maluku Utara.

Buah pisang mulu bebe pada umumnya hanya di manfaatkan menjadi keripik pisang, dodol pisang dan pisang santan, sehingga perlu diversifikasi produk olahan buah pisang, salah satu bentuk produknya yaitu tepung pisang. Tepung pisang dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena selain mengandung sumber 70 g air, 1,2 g protein, 0,3 g lipid, 27 g karbohidrat, 400 mg kalium, 0,02 g asam askorbat, dan 0,02, buah pisang mulu bebe juga mengandung nutrisi lain seperti vitamin, mineral dan pati resisten yang berpotensi sebagai sumber

prebiotik (BPTP Balitbangtan Malut, 2017). Menurut Gipson dan Roberfroid (1995), prebiotik didefinisikan sebagai bahan makanan yang tidak dapat dicerna yang mampu berfungsi sebagai substrat bagi pertumbuhan bakteri yang menguntungkan dalam tubuh manusia, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan substitusi.

Tepung pisang mulu bebe merupakan partikel padat yang berbentuk butiran halus yang diperoleh dari penggilingan pisang yang sudah kering. Syarat pembuatan tepung pisang mulu bebe harus menggunakan pisang yang tua dan tidak terlalu masak. Tepung pisang mulu bebe mengandung banyak granula pati sehingga baik untuk memodifikasi tekstur dari produk olahan (Witono dkk., 2021). Pengolahan pisang mulu bebe menjadi tepung merupakan upaya untuk memperpanjang umur simpan tanpa mengurangi nilai gizi, meningkatkan nilai ekonomis, mudah diaplikasikan menjadi makanan dan memperluas pengembangan pemanfaatan pisang mulu bebe seperti diolah menjadi brownies kukus.

Pemanfaatan tepung pisang mulu bebe sebagai substitusi tepung terigu untuk mengurangi laju impor gandum. Impor gandum mengalami peningkatan yaitu 6,3 juta ton pada tahun 2012, 6,7 juta ton pada tahun 2013 dan pada tahun 2017 meningkat menjadi 11,5 juta ton (Aptindo, 2017). Fenomena seperti ini bila dibiarkan terus menerus akan meningkat seiring dengan bertambahnya penduduk. Dalam mengatasi hal tersebut maka perlu adanya penganekaragaman bahan pangan lokal sebagai substitusi terigu dan khususnya pemanfaatan tepung pisang mulu bebe dalam pembuatan brownies kukus.

Brownies kukus termasuk jenis kue basah yang memiliki tekstur padat dan lembut dengan ciri-ciri warna yang coklatkehitaman dan termasuk dalam kategori *cake* (Machmud dkk., 2012). Brownies kukus memiliki keseragam pori, berwarna menarik dan ketika dimakan terasa lembut dan memiliki flavor yang banyak digemari oleh masyarakat (Nurapriani, 2010). Tepung pisang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi 17,2-38% (Silfia, 2012). Karbohidrat pada pisang sebagian besar adalah pati. Diharapkan peran pati pada tepung pisang mampu membentuk kerangka yang kokoh pada brownies.

Penelitian ini akan melihat pengaruh substitusi tepung pisang mulu bebe terhadap sifat kimia dan organoleptik brownies kukus yang dihasilkan.

I.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Berapa substitusi tepung pisang mulu bebe dan tepung terigu yang baik dalam pembuatan brownies kukus?
2. Bagaimana karakteristik kimia dan organoleptik brownies kukus yang dibuat dengan substitusi tepung pisang mulu bebe dengan tepung terigu yang berbeda ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui substitusi tepung pisang mulu bebe dan tepung terigu yang baik dalam pembuatan brownies kukus.
2. Untuk mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik brownies kukus yang dibuat dengan substitusi tepung pisang mulu bebe dengan tepung terigu yang berbeda.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diterapkan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai penganekaragaman pangan dengan berbasis tepung dari pisang mulu bebe dengan mengaplikasikan tepung pisang mulu bebe pada pembuatan brownies kukus.
2. Dapat meningkatkan nilai ekonomis buah pisang mulu bebe.