

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pisang (*Musa paradisiaca L.*) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang banyak dikembangkan di Indonesia yang merupakan salah satu komoditas unggulan. Hampir seluruh wilayah Indonesia merupakan daerah penghasil pisang, termasuk Maluku Utara. Nilai produksi pisang yang cukup tinggi membuat buah pisang dipasarkan dalam area yang cukup luas, meliputi antar kecamatan dan antar kabupaten. Perdagangan pisang tidak berjalan lancar dan terbatas pada daerah yang memiliki jarak yang dekat dengan daerah produksi. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan daya tahan pisang yang rendah karena kandungan airnya yang tinggi sehingga membuat pisang yang diperdagangkan sering membusuk (Indradewi, 2016).

Pisang memiliki banyak kandungan gizi seperti karbohidrat, vitamin dan mineral. Pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin yaitu vitamin C, B kompleks, B6 dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak (Anonim, 2011).

Pisang dapat diolah menjadi berbagai olahan yaitu pisang goreng, keripik pisang, dodol pisang, sirup pisang, cake pisang dan sale pisang. Pisang yang banyak digunakan untuk sale pisang adalah pisang raja karena mudah ditemukan, memiliki harga yang relatif murah, serta merupakan jenis pisang yang bisa langsung dimakan.

Sale pisang merupakan salah satu produk yang dibuat dari buah pisang matang dan merupakan sarana alternatif untuk menghindari pembusukan buah pisang yang diolah dengan cara pengeringan sampai mencapai kadar air tertentu. Produk ini memiliki rasa yang khas dengan daya simpan cukup lama. Sale pisang dapat memberikan keuntungan kepada petani pisang karena nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan pisang segar. Mutu sale pisang sangat dipengaruhi oleh warna, rasa, aroma, tekstur dan daya simpannya. Pembuatan sale pisang pada prinsipnya melalui tahapan pengupasan, pengerokan permukaan buah dan pengeringan (Antarlina, 2004).

Pengeringan merupakan pemisahan sejumlah kecil air dari suatu bahan sehingga dapat mengurangi kandungan air dalam bahan tersebut pada waktu dan suhu yang telah ditentukan untuk mendapatkan hasil yang diinginkan. Pengeringan dapat dilakukan dengan cara tradisional, maupun dengan bantuan alat pengering. Pengeringan dengan matahari, umumnya membutuhkan waktu yang sangat lama dan fluktuasi suhu yang tidak teratur sehingga dapat berpengaruh pada mutu dan bahan, sedangkan pengeringan dengan menggunakan alat pengering seperti oven atau *cabinet drying* suhu dapat diatur dan lama pengeringan dapat disingkat.

Pada penelitian sebelumnya telah dilakukan pengeringan sale pisang menggunakan alat pengering, yaitu oven oleh Marwati dkk (2017). Hasil penelitian menunjukkan bahwa, suhu dan lama pengering serta interaksinya berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, vitamin C dan kadar gula reduksi. Perlakuan dengan suhu 75°C dan lama pengeringan 21 jam memberikan hasil yang terbaik dengan kadar air 32,80%, kadar abu 1,13%, vitamin C 60,65

mg/g, kadar gula reduksi 16,08%, dengan nilai hedonik warna, rasa, aroma, dan tekstur adalah suka dengan mutu hedonik warna coklat, rasa manis, agak beraroma pisang dan tekstur keras.

Untuk itu dalam penelitian ini digunakan pengeringan dengan menggunakan *cabinet drying* pada suhu dan lama waktu pengeringan yang berbeda. Pengeringan menggunakan *cabinet drying* tidak membutuhkan energi terlalu banyak dan berfungsi mengeringkan berbagai jenis makanan maupun non pangan. *Cabinet drying* juga merupakan pengering buatan yang relatif sederhana namun penggunaannya cukup luas untuk pengeringan bahan pangan, sehingga dapat diperoleh suhu dan waktu yang optimal.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Berapa waktu pengeringan sale pisang raja dengan menggunakan *cabinet drying* yang baik terhadap sifat kimia dan organoleptik sale pisang raja ?
2. Bagaimana sifat kimia dan organoleptik sale pisang raja yang dikeringkan menggunakan *cabinet drying* ?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui waktu pengeringan yang baik terhadap sifat kimia dan organoleptik sale pisang raja yang dikeringkan dengan *cabinet drying*.
2. Untuk mengetahui sifat kimia dan organoleptik sale dari pisang raja yang dikeringkan dengan *cabinet drying*.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah, untuk meningkatkan nilai ekonomis diversifikasi produk dari buah pisang raja.