

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Puding merupakan salah satu jenis makanan penutup (*dessert*) yang banyak digemari oleh masyarakat luas dari berbagai usia. Puding banyak diminati karena memiliki rasa yang manis dan teksturnya yang lembut. Puding dapat dibagi menjadi dua berdasarkan cara penyajiannya yakni puding dengan kondisi panas dan dingin. Puding adalah *dessert* yang umumnya menggunakan bahan dasar susu, santan, maupun buah (Komariah, 2008). Konsumsi *dessert* berdasarkan Risesdas tahun 2018 mencatat ada 40,1% orang yang mengonsumsi makanan manis lebih dari 1 kali per hari. Sedangkan yang mengonsumsinya 1 – 6 kali perminggu ada 47,8% dan kurang dari 3 kali per bulan hanya 12%. Dengan konsumsi *dessert* yang cukup tinggi, maka perlunya variasi penambahan buah yang juga sehat dan bergizi. Penambahan dengan menggunakan buah – buahan atau sayuran pada puding dapat meningkatkan nilai gizi puding salah satunya dengan penambahan buah pisang. Buah pisang memiliki kandungan vitamin dan senyawa fungsional yang baik bagi tubuh. Salah satu jenis pisang yang dapat diolah menjadi bahan campuran pembuatan puding adalah pisang mulu bebe untuk dapat diolah menjadi puding pisang mulu bebe.

Tepung pisang mulu bebe memiliki keunggulan dari tepung pisang yang lainnya yaitu memiliki aroma yang khas dan rasa yang manis. Menurut (Lumba *et al.*, 2017) tepung pisang mulu bebe memiliki kandungan kimia yaitu kadar air 8,28%, kadar abu 2,64%, serat kasar 2,61%, kadar karbohidrat 62,56% dan kandungan gizi yang cukup baik. Selain memiliki kandungan kimia pisang mulu bebe juga mengandung vitamin, seperti vitamin B1, B2 dan B6 (BPTP MALUT, 2017). Kandungan pati pada pisang adalah sebesar 8,9% (Herawati *et al.*, 2016). Hal ini terkait dengan kemampuan hidrokoloid menyerap air dan dengan mudah membentuk gel, akan tetapi pemanfaatan tepung pisang mulu bebe belum secara optimal sehingga perlu dilakukan pemanfaatan lebih lanjut. Pemanfaatan lebih lanjut diantaranya adalah diolah menjadi puding.

Puding yang dihasilkan perlu dianalisa fisikokimia dan organoleptiknya agar diketahui karakteristik terbaiknya. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Fisikokimia Dan**

Organoleptik Pembuatan Puding Dengan Penambahan Tepung Pisang Mulu Bebe”. Penelitian ini merupakan upaya pemanfaatan pisang mulu bebe dengan diversifikasi produk.

1.2. Rumusan Masalah

Pisang mulu bebe dapat diolah menjadi tepung pisang mulu bebe dan dapat digunakan untuk membuat beberapa metode olahan makanan. Tepung pisang mulu bebe mengandung karbohidrat yang tinggi untuk nilai gizi, juga terbukti bisa menjadi penambah pada rasa pudding. Oleh karena itu rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Berapa jumlah penambahan tepung pisang mulu bebe terbaik dalam pembuatan puding?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung pisang mulu bebe terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik puding?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui jumlah penambahan tepung pisang mulu bebe terbaik dalam pembuatan puding.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung pisang mulu bebe terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik puding.

1.3.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui sifat fisik warna kecerahan L, warna kemerahan a^* , dan warna kekuningan b^* .
2. Untuk mengetahui kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat.
3. Untuk mengetahui uji organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai alternatif bahan tambahan dalam pembuatan puding,
2. Sebagai produk olahan baru dari pisang mulu bebe.
3. Memberikan nilai ekonomis pada pisang mulu bebe.
4. Pemanfaatan sumberdaya alam lokal Maluku Utara