

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan atas ragam pangan ternyata semakin meningkat dikalangan penduduk, sehingga mendorong industri pangan untuk melakukan inovasi pangan, terutama melalui pengkayaan zat gizi dan bahan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Salah satunya adalah tuntutan kebutuhan akan berbagai bahan yang belum dimanfaatkan secara tepat dan maksimal.

Sebenarnya masih banyak makanan di lingkungan sekitar yang dapat digunakan secara optimal, tetapi hanya sedikit orang yang tahu bagaimana membuat makanan bervariasi. Bahan baku pembuatan makanan yang belum dimanfaatkan dengan baik di masyarakat adalah inti pisang atau jantung pisang. Jantung pisang di Indonesia begitu melimpah berbanding lurus dengan produksi pisang tahunan dan Indonesia merupakan salah satu negara produsen pisang terbesar di dunia dengan menghasilkan 6,3 juta ton buah pisang per tahunnya (Furqon 2013).

Data dari tahun 2019 yang disebutkan oleh Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura, ada tiga daerah provinsi yang menghasilkan pisang terbanyak, yakni provinsi Jawa Timur, Lampung dan Jawa Barat. Provinsi Jawa Timur menghasilkan sebanyak 2.116.974 ton pisang, Provinsi Jawa Barat menghasilkan 1.220.174 ton pisang, dan Provinsi Lampung 1.209.545 ton pisang. Di Provinsi Sumatera Utara produksi pisang pada tahun 2019 sebanyak 114.050 ton dan mengalami penurunan dari tahun 2018 sebesar 3,88% yaitu sebanyak 118.648 ton pisang diproduksi pada tahun 2018. Sementara itu, berdasarkan data

dari BPS Provinsi Sumatera Utara pada tahun 2018, Kabupaten Langkat memproduksi pisang terbanyak di Sumatera Utara yaitu sebanyak 598.136 kuintal atau sekitar 59,8 ton.

Berdasarkan data di atas diketahui bahwa produksi pisang di Indonesia sangat melimpah dan semua komponen buah, inti, daun dan batang pisang banyak tersedia dan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat. Pemanfaatan memang belum optimal dibandingkan dengan pengolahan buah pisang itu sendiri. Meskipun bunga atau jantung pisang mengandung kadar pati, protein dan serat protein yang relatif tinggi. Keutamaan jantung pisang sebagai buah yang memiliki serat yang sangat berguna untuk kesehatan manusia terutama bagi proses pencernaan, namun kehadiran jantung pisang sebagai makanan tidak sebanding dengan meningkatnya berbagai hidangan makanan barat.

Saat ini jantung pisang hanya dianggap sebagai menu sayuran padahal selain murah, salah satu langkah dalam mengolah jantung pisang adalah dengan membuat tepung dan menggunakannya sebagai bahan makanan. Tepung jantung pisang sangat baik bagi kesehatan manusia dan dikemas dengan kandungan gizi termasuk 63,04 gram karbohidrat, 9,140 gram protein, 1,342 gram lemak dan 15,259 gram (Florentia, dkk. 2016). Penelitian Triastuti, dkk. (2018) berjudul Kerupuk Berbahan Tepung Jantung Pisang sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Berdasarkan Kajian Sumber Daya Lokal menunjukkan bahwa kandungan gizi kerupuk dengan penambahan tepung jantung pisang kandungan karbohidratnya adalah 32,44%, kandungan lemak 13,02%, kandungan protein 6,20%. Penelitian yang dilakukan oleh Oktaviani (2018) memperlihatkan hasil penelitian proporsi tepung jantung pisang raja 5%: tepung jagung 80%: mocaf

15% menghasilkan biskuit dengan jumlah 3,60 %, kadar air 3, 1,46% kadar abu, 7,39% kadar serat kasar dan 6,39% kadar protein.

Selain mendorong munculnya variasi produk yang lebih luas, konversi jantung pisang menjadi tepung dapat mendorong berkembangnya industri pengolahan makanan baik skala besar maupun skala kecil yang dapat meningkatkan nilai pendapatan karena bahan baku yang murah dan mudah ditemukan dan salah satu produk makanan dapat dibuat dari tepung jantung pisang adalah makanan olahan berbahan dasar tepung yakni donat.

Donat merupakan jajanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat umum dan dapat dinikmati oleh semua kalangan. Donat biasanya manis karena dapat ditambahkan dengan *topping* gula bubuk, adonan coklat, dan keju saat menyajikannya. Donat juga kaya akan karbohidrat yang dapat memberikan energi ekstra, namun kelemahan donat dan jajanan berbahan dasar gandum pada umumnya adalah rendah kandungan protein sedangkan kebutuhan protein tubuh manusia tinggi. Kebutuhan tubuh akan protein terutama dalam membentuk jaringan-jaringan tubuh serta mengatur berbagai proses dalam tubuh. Donat umumnya dibuat dari bahan yang sebagian besar adalah tepung terigu yang di dalamnya mengandung karbohidrat, sedangkan sumbangan protein dalam donat hanya sedikit oleh sebab itu perlu dilakukan usaha peningkatan dengan menambahkan bahan lain atau melakukan penggantian bahan tepung terigu dari bahan lain yang mempunyai kandungan protein tinggi (BPOM, 2003).

Pembuatan donat secara umum diketahui masyarakat adalah donat yang menggunakan bahan baku tepung terigu, sedangkan negara Indonesia bukan penghasil gandum atau tepung terigu. Produk donat ini diharapkan selain dapat

menambah variasi donat juga membantu mencukupi kandungan gizi yang lebih baik dari donat yang berasal dari gandum tersebut.

Berdasarkan hal diatas maka peneliti akan mencoba menggunakan bahan jantung pisang untuk memodifikasi pembuatan donat dan menarik untuk ditelaah dalam penelitian yang berjudul “Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Tepung Jantung Pisang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dasar tersebut, maka dapat dirumuskan masalah penelitian, yaitu:

1. Bagaimana daya terima donat berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur dengan penambahan tepung jantung pisang?
2. Bagaimana kandungan gizi donat dengan penambahan tepung jantung pisang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini secara umum untuk mengetahui daya terima dan nilai gizi donat yang ditambahkan tepung bunga pisang.

1.3.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan penelitian secara khusus, yaitu :

1. Meninjau daya terima berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur donat dengan penambahan tepung jantung pisang
2. Meninjau nilai gizi protein donat dengan penambahan tepung jantung pisang

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Praktis

1. Bagi peneliti

Wawasan, pengalaman, dan informasi langsung dapat ditambahkan tentang manfaat bubuk dan tambahan inti pisang dalam pembuatan donat.

2. Bagi Universitas

Sebagai referensi bagi akademisi atau peneliti lain yang tertarik untuk melakukan penelitian pada penelitian yang sama di masa yang akan datang.

3. Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini adalah terciptanya makanan yang bergizi dan produksi masyarakat dengan variasi menu yang berbeda.

1.4.2 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat bermanfaat khususnya bagi ilmu gizi tentang jantung pisang dan diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi tentang kelezatan dan nilai gizi donat jantung pisang.

