

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah-buahan dinilai sebagai salah satu perolehan dari hasil melakukan kegiatan pertanian yang dilakukan oleh kalangan masyarakat yang tampak memberikan hasil yang begitu sangat melimpah. Dimana dalam hal ini jenis buah-buahan yang dimaksud salah satunya ialah jenis bahan makanan yang begitu sangat diperlukan oleh kalangan masyarakat guna dipakai untuk memenuhi kebutuhannya sebagai zat gizi, sebab dalam hal ini diketahui bahwa buah-buahan telah terbukti adanya kandungan yang mampu mengandung begitu banyak vitamin (Vitamin A, Vitamin B, Vitamin B₁, Vitamin B₆, Vitamin C), zat besi, mineral, serat pangan (P2PTM Kemenkes RI, 2018). Selanjutnya buah pisang dalam hal ini telah berhasil dinilai sebagai salah satu jenis tanaman yang telah berkembang dan juga tumbuh dengan mampu dijumpai begitu banyaknya ada di daerah kawasan Indonesia. Diketahui bahwa tanaman ini akan mampu berkembang dan juga mampu tumbuh pada area lahan pertanian, area halaman rumah ataupun area tanah pekarangan kosong yang mampu dipakai guna dimanfaatkan dengan sebaik mungkin. Pertumbuhan yang dialami oleh jenis tanaman pisang diketahui dipengaruhi oleh aspek faktor atau kondisi pada jenis tanah, lokasi tanam, paparan sinar matahari yang mampu diperoleh, curah hujan yang terjadi, serta juga pada jenis dari tanaman pisang. Dengan begitu, maka secara global jenis tanaman pisang akan mampu mengalami pertumbuhan atau perkembangan pada daerah kawasan tropis, baik di

yang ada di daerah kawasan dataran rendah maupun yang ada di daerah kawasan dataran tinggi yang dimana tanpa melebihi t dari 1.600 m yang akan tampak diatas permukaan laut (dpl) (Ngestiprajanti SP, 2019).

Menurut badan pusat statistik Bali pada tahun 2019 jumlah produksi pisang sebesar 231.794 ton, pada tahun 2020 jumlah produksi pisang sebesar 242.242 ton, serta tahun 2021 jumlah produksi pisang sebesar 382.253 ton. Dilihat dari data badan pusat statistik Bali artinya setiap tahunnya produksi buah pisang di Bali mengalami peningkatan yang signifikan (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2022). Peningkatan produksi dari pisang menjadikan buah pisang memiliki potensi untuk di ekspor. Diketahui bahwa dalam hal ini pisang masuk dalam kategori jenis tanaman yang memiliki arti yang begitu sangat dianggap esensial yang ada dalam kehidupan kalangan masyarakat di daerah kawasan Bali, dimana paling terutama difungsikan untuk kegiatan upacara agama dan juga dilakukan pemanfaatan pada hal-hal lain yang juga tanpa mampu terpisahkan dari adanya kaitannya dengan tradisi yang dipakai pedoman oleh kalangan masyarakat yang ada di daerah kawasan Bali dan juga disamping itu juga difungsikan guna memenuhi kebutuhannya sebagai bahan-bahan pangan. Salah satu jenis buah pisang yang diketahui tampak begitu banyaknya digunakan untuk kegiatan upacara agama di Bali adalah pisang mas.

Pisang mas atau *Musa acuminata* termasuk buah yang mudah didapatkan, banyak yang menjualnya di pasar maupun di toko buah. Pisang mas tumbuh dengan cepat dan tersedia sepanjang musim sehingga ketersediaan pisang mas sangat melimpah ketika panen. Orang-orang dari semua lapisan senang mengkonsumsinya karena daging pisang mas memiliki rasa manis yang khas dan bentuk yang mungil.

Komposisi nutrisi pisang mas sangat baik untuk kesehatan dan baik untuk dikonsumsi sehari-hari. Kandungan serat pisang mas efektif memelihara sistem pencernaan. Pisang mas juga mengandung karbohidrat untuk meningkatkan energi tubuh. Diketahui pula dalam hal ini, maka kalium yang terkandung dalam pisang akan mampu dipakai dalam memberikan bantuan guna menjaga tekanan darah yang agar mampu berada dalam kondisi yang stabil dengan mengatur keseimbangan cairan dan elektrolit (P2PTM, 2018).

Peneliti mewawancarai seorang petani pisang yaitu bapak Ketut Sara di Desa Selat pada tanggal 14 Februari 2023, hasil dari wawancara tersebut dikatakan bahwa jenis pisang mas yang ada selama ini telah diketahui belum begitu banyaknya difungsikan atau dimanfaatkan guna dirubah menjadi suatu bahan olahan produk-produk makanan, dimana dalam hal ini tampak kebanyakan kalangan masyarakat memanfaatkan jenis buah pisang mas untuk dijadikan sebagai sarana upacara (sesajen) dan dimakan langsung saat matang. Pengolahan pisang mas masih tergolong sangat terbatas hal tersebut membuktikan kurangnya pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang mas menjadi suatu hidangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi serta meningkatkan harga jual dari pisang mas. Setelah melakukan observasi kepada salah satu pedagang pisang di pasar Banyuasri Singaraja yang dilakukan pada tanggal 15 Februari 2023 dikatakan bahwa harga jual pisang mas dalam satu sisir kisaran harga yang mencapai angka antara Rp. 4.000 sampai dengan mencapai harga di Rp. 8.000, dimana hal ini dipakai tergantung jumlah pisang mas.

Diketahui bahwa pisang mas dalam hal ini masuk ke golongan jenis buah yang dinilai secara klimaterik, dimana buah yang akan mampu mengalami

perubahan kenaikan kecepatan respiras, dimana akan terjadi setelah dilakukan proses pemanenan atau proses pemetikan dari pohonnya. Sehingga pisang mas yang sudah masak tidak dapat disimpan terlalu lama karena buah pisang dapat mengalami pembusukan. Diketahui bahwa buah pisang yang dikonsumsi dengan dirasakan segar begitu saja akan mampu menimbulkan munculnya rasa bosan dalam mengkonsumsinya, dengan terjadinya muncul hal ini akan sangat dibutuhkan adanya melakukan kegiatan inovasi baru guna agar mampu memvariasikan buah pisang guna untuk dilakukan perubahan menjadi produk olahan berbagai jenis makanan yang mampu memunculkan nilai yang sangat ekonomi tinggi dan mampu juga menjadi salah satu sumber jenis pangan.

Berlandaskan ungkapan dari Masdarini & Ariani (2021:5), maka dalam hal ini diketahui bahwa pisang mas dilakukan proses pengolahan untuk dirubah menjadi produk yang tampak akan setengah jadi yang dimana bentuknya yang berupa tepung yang dimana selanjutnya akan dilakukan proses pengolahan untuk dirubah menjadi berbagai macam jenis kue yang dimana secara umum seperti kue nastar, chocochips dan juga putri salju. Berlandaskan ungkapan yang disampaikan oleh Putri et al. (2015:63) bahwa jenis-jenis pisang yang mampu dipakai atau dimanfaatkan untuk berubah menjadi produk sale pisang ialah salah satunya adalah jenis buah pisang mas. Diketahui bahwa selain itu pisang juga mampu dimanfaatkan untuk dilakukan proses pengolahan guna berubah menjadi *puree* pisang, dimana secara umum biasanya *puree* pisang begitu banyaknya dipakai untuk membuat makanan khusus untuk kalangan bayi. Namun dalam kesempatan ini dinilai lain, dimana *puree* pisang juga mampu dirubah untuk berubah menjadi campuran guna dipakai dalam melakukan proses produksi kue dan juga roti (Ari,

2016:2). Melihat dari penelitian sebelumnya buah pisang mas dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, sehingga pada penelitian ini peneliti menginovasikan pisang mas dijadikan sebagai penambahan varian rasa pada produk *waffle*

Penelitian tentang pisang mas diketahui begitu banyaknya dimanfaatkan untuk dilakukan proses pengolahan guna berubah menjadi bahan yang bentuknya tampak setengah jadi yang dimana tampak berupa tepung yang dimana selanjutnya akan dilakukan proses pengolahan dengan secara kembali guna agar mampu berubah menjadi produk jenis kue kering dan juga dalam hal ini jenis buah pisang mas juga akan dikreasikan untuk berubah menjadi sale pisang. Terkait dengan penelitian pisang mas peneliti tertarik untuk menggunakan pisang mas segar yang sudah matang kemudian dijadikan *puree* pisang sebagai bahan penambahan varian rasa, karena sebelumnya pisang mas dilakukan proses pengolahan untuk berubah menjadi jenis produk yang tampak bentuknya setengah jadi berupa tampak tepung dan juga mampu dirubah untuk dijadikan sale pisang. Sehingga peneliti tertarik membuat *waffle* menggunakan pisang mas segar yang matang kemudian dijadikan *puree* pisang dicampurkan pada bahan utama dalam pembuatan *waffle*. Selain itu juga bahan-bahan dan peralatan yang digunakan untuk pembuatannya tidak sulit untuk didapatkan.

Berlandaskan ungkapan dari Hochman (2009), maka *Waffle* dalam hal ini mampu dinilai sebagai jenis kudapan yang memiliki ciri yang secara khas yang diketahui asal aslinya dari daerah kawasan Belgia. Diketahui bahwa dengan seiring terjadinya perkembangan jaman, maka *waffle* dalam hal ini mengalami perkembangan di berbagai macam daerah kawasan Negara dan juga dinilai mempunyai karakteristik yang tampak berlainan yang akan tampak dari segi bentuk

maupun yang akan tampak dari segi toppingnya, namun dengan memakai bahan-bahan dasar yang tanpa berlainan ialah berupa tepung terigu, susu, telur dan juga adanya penggunaan sedikit garam. *Waffle* secara umum dipakai sebagai salah satu jenis kudapan atau juga sebagai salah satu jenis makanan yang tergolong ringan yang bukan dinilai sebagai jenis makanan utama. *Waffle* mudah dijumpai di berbagai *coffe shop* dan toko kue. Sehingga semua kalangan masyarakat baik dari kalangan ekonomi bawah hingga atas dapat dengan mudah menikmati *waffle* tersebut.

Peneliti melakukan kegiatan wawancara langsung ke kedai Satu Lima, yang dimana peneliti mewawancarai seorang pelanggan. Kemudian dari hasil wawancara kepada pelanggan yang dilakukan pada tanggal 1 April 2023 dikatakan bahwa *waffle* yang disediakan hanya dikreasikan pada topping seperti *waffle with honey*, *waffle with ice cream*, *waffle with strawberry cheese cream* dan *waffle* original dengan topping gula halus dengan kisaran harga yang mencapai Rp. 16.000 sampai dengan harga yang tampak Rp. 18.000. Serta untuk penjualan *waffle* di Singaraja belum ada gerai yang khusus menjual *waffle*.

Berdasarkan wawancara dengan penjual di kedai Satu Lima, dikatakan bahwa terkait varian *waffle* sendiri masih belum ada inovasi yang dibuat dengan penambahan *puree* dari buah-buahan hanya menjual produk *waffle* original dan dikreasikan pada toppingnya saja. Melihat dari pemilihan bahan baku pisang mas sebagai penambahan varian rasa dalam pembuatan *waffle* merupakan salah satu alternatif yang dapat menambah variasi rasa *waffle* dan dapat meningkatkan nilai ekonomis pisang mas dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk *waffle pisang mas*.

Melihat latar belakang yang sudah dipaparkan, pisang mas merupakan salah satu inovasi baru dan dapat dijadikan alternatif yang baik dan tepat dalam penambahan variasi rasa pada pembuatan *waffle* agar semakin optimal dalam meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal. Sehingga peneliti melakukan penelitian yang berjudul “Uji Organoleptik *Waffle* dengan Varian Pisang Mas (*Musa Acuminata*)” yang bertujuan untuk mendeskripsikan formulasi *waffle* dengan varian pisang mas, untuk mengetahui kualitas *waffle* dengan varian pisang mas dilihat dari aspek warnanya, aspek bau aromanya, aspek teksturnya dan juga aspek rasanya, serta guna dalam hal ini berhasil mengetahui keinginan atau harapan dari kalangan masyarakat pada *waffle* dengan memakai varian pisang mas yang tampak dari aspek warnanya, aspek bau aromanya, aspek teksturnya dan juga aspek rasanya.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Menelusuri pada bagian yang ada dalam latar belakang masalah yang telah berhasil diungkap oleh pihak peneliti, maka berhasil diidentifikasi beberapa aspek yang memunculkan masalah yang mencakup, ialah:

1. Masyarakat kurang memanfaatkan secara maksimal pisang mas sebagai peluang usaha, khususnya masyarakat di Singaraja sehingga pisang mas menjadi murah.
2. Hasil panen dari pisang mas sangat melimpah, dan daya simpan ketika pisang mas sudah matang sangat singkat dan cepat membusuk.
3. Pisang mas dapat dijadikan bahan substitusi yang mempunyai banyak kandungan gizi, namun jumlah kreasi produk makanan yang terbuat dari pisang mas masih sedikit.

4. Seiring dengan perkembangan IPTEK sudah dilakukan inovasi terhadap pisang mas dengan diolah menjadi sale pisang sehingga meningkatkan daya simpan dari pisang mas.
5. Pemanfaatan pisang mas menjadi *waffle* belum pernah dilakukan oleh masyarakat.

1.3 Pembatasan Masalah

Mengacu pada bagian identifikasi masalah yang telah berhasil dihasilkan oleh pihak peneliti dalam kegiatan ini, maka begitu sangat diperlukan dilakukan proses pembatasan ruang lingkup yang akan menjadi aspek permasalahan yang akan pihak peneliti dalam kegiatan ini dilakukan proses pembahasan. Dengan begitu, maka pihak peneliti berhasil dalam kegiatan ini menetapkan untuk difokuskan pada uji kualitas dan kesukaan *waffle* dengan varian pisang mas yang tampak dari aspek warnanya, aspek bau aromanya, aspek teksturnya dan juga aspek rasanya.

1.4 Rumusan Masalah

Berlandaskan pada batasan-batasan masalah yang ada di bagian sebelumnya, maka pihak peneliti berhasil mendapatkan rumusan masalah yang mencakup, ialah:

1. Bagaimanakah formulasi *waffle* dengan varian pisang mas?
2. Bagaimanakah kualitas *waffle* dengan varian pisang mas dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa?
3. Bagaimanakah kesukaan masyarakat terhadap *waffle* dengan varian pisang mas dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Mengacu pada bagian yang tampak dalam rumusan masalah sebelumnya, maka dihasilkan tujuan dari melakukan kegiatan ini, ialah sebagai berikut:

1. Guna mendeskripsikan formulasi *waffle* dengan varian pisang mas.
2. Guna mendeskripsikan kualitas *waffle* dengan varian pisang mas yang tampak dari aspek warnanya, aspek bau aromanya, aspek teksturnya dan juga aspek rasanya.
3. Guna agar mampu mendeskripsikan tingkat kesukaan masyarakat pada *waffle* dengan varian pisang mas yang tampak dari aspek warnanya, aspek bau aromanya, aspek teksturnya dan juga aspek rasanya.



1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang pihak peneliti begitu sangat diinginkan atau diharapkan dari perolehan hasil melakukan kegiatan ini, ialah:

1. Manfaat Teoritis

Perolehan hasil melakukan kegiatan ini begitu sangat diinginkan atau diharapkan mampu memberikan pengetahuan dalam memanfaatkan bahan baku lokal hasil pertanian khususnya pisang mas yang dijadikan puree sebagai bahan campuran dalam mengolah suatu produk makanan, salah satunya dalam pengolahan pisang mas menjadi olahan waffle, sehingga dapat memperkaya penganekaragaman resep baru dalam pengolahan pisang mas, serta sebagai referensi sumber bahan ajar dalam program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha.

2. Manfaat Praktis

1. Bagi Peneliti

Bagi pihak peneliti, perolehan hasil melakukan kegiatan ini begitu sangat diinginkan atau diharapkan mampu menambah atau meningkatkan keterampilan dalam mengolah suatu produk waffle dengan varian rasa pisang mas. Kemudian dapat mengimplementasikan ilmu yang berkaitan dengan pembelajaran bakery.

2. Bagi Masyarakat

Perolehan hasil melakukan kegiatan ini begitu sangat diinginkan atau diharapkan mampu menjadikan kesempatan atau peluang yang baik guna dipakai dalam melakukan kegiatan usaha serta mampu dipakai guna membuka lapangan pekerjaan secara baru dalam kegiatan industri

yang ada tiap-tiap rumah tangga. Penelitian ini juga diharapkan dapat meningkatkan motivasi dan kreatifitas masyarakat dalam mengolah pisang mas menjadi suatu produk yang lebih inovatif seperti olahan waffle.

