

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Populernya konsumsi buah pisang yang terdapat di Kabupaten Buleleng membuat buah ini dikembangbiakkan oleh masyarakat. Kecamatan Seririt merupakan salah satu kecamatan yang produktivitas pisangnya cukup tinggi yakni mencapai 6.421,25 ton (Balitbang, 2021). Pada 29 Maret 2022, hasil pengamatan di Kecamatan Seririt menunjukkan bahwa produksi pisang di daerah tersebut sangat tinggi. Selain itu, terdapat beragam konsumsi buah pisang untuk berbagai macam olahan di Kecamatan Seririt. Beberapa lokasi di daerah tersebut menggunakan pisang sebagai bahan untuk olahan, seperti pedagang gorengan di Jalan Raya Seririt Singaraja, Jalan Sudirman Lampu Merah Seririt, Jalan Gajah Mada Pasar Seririt, Jalan Diponegoro depan SMA 1 Seririt, Jalan Singaraja Gilimanuk samping SPBU, pedagang pisang krispi 88 di timur pasar Senggol Seririt, pedagang pisang Aroma di lampu merah timur pasar Senggol Seririt, dan 5 stand pedagang gorengan di pasar Senggol Seririt. Pedagang gorengan tersebut rata-rata dapat menggunakan 5 sampai 7 sisir pisang dalam sehari, sedangkan pedagang pisang krispi dan pedagang pisang aroma masing-masing dapat menggunakan 3 sisir dan 2-3 sisir pisang dalam sehari.

Pisang kepok digunakan sebagai bahan utama dalam produk olahan tersebut. Namun, tingginya produksi dan variasi konsumsi pisang di Kecamatan Seririt juga menghasilkan limbah kulit pisang yang cukup signifikan, yakni mencapai 5 sampai 7 sisir setiap harinya dari setiap pedagang yang memanfaatkan pisang sebagai bahan baku olahan. Hal ini perlu menjadi perhatian karena kulit pisang dianggap

sebagai bagian pisang yang tidak bermanfaat dan sering dibuang setelah daging pisangnyanya dimanfaatkan. Hingga saat ini, potensi pemanfaatan kulit pisang belum dimaksimalkan, meskipun kulit pisang mengandung kalium dan protein (Yuniarti, 2021). Konsumsi pisang yang tinggi pastinya menghasilkan limbah kulit pisang yang banyak pula karena hampir 40% dari berat pisang merupakan berat dari kulitnya. Banyaknya pemanfaatan buah pisang menjadi berbagai varian olahan makanan tidak sebanding dengan pemanfaatan bagian kulit pisang.

Berdasarkan penelitian Yuniarti (2021) menunjukkan bahwa kulit pisang memiliki manfaat. Manfaat kulit pisang meliputi kemampuannya untuk merawat kesehatan retina mata dan mengurangi gejala depresi. Menurut Pary dkk. (2016) kandungan gizi pada kulit pisang kepok per 100 gram dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 1. 1
Kandungan gizi kulit pisang kepok per 100 gram

Kulit Pisang Kepok	
Gizi	Kadar
Air	65,54 mg
Kalsium	498,56
Lemak	0,95 g
Protein	1,75 g
Karbohidrat	31,04 g
Vitamin C	38,7 mg
Serat kasar	2,81 g

Sumber : (Pary dkk., 2016)

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat diketahui bahwa kulit pisang dapat dimanfaatkan. Limbah kulit pisang ini jika dimanfaatkan lebih lanjut dapat

menambah pemasukan masyarakat baik itu untuk menunjang ekonomi maupun untuk memperkaya hasil jenis olahan pangan.

Berdasarkan hasil penelitian Saraswati & A.P.D (2015) Kulit pisang raja, kulit pisang kepok, dan kulit pisang ambon digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan abon. Berdasarkan hasil uji kesukaan, ketiga jenis abon kulit pisang ini dinilai disukai. Dalam uji kimiawi yang dilakukan pada 100 gram bahan Abon Kulit Pisang (AKP) Kepok, ditemukan kandungan fosfor sebesar 0,01%, lemak sebesar 24,33%, dan serat kasar sebesar 13,15%. Sedangkan pada 100 gram bahan Abon Kulit Pisang Raja, kandungan fosfornya adalah 0,11%, lemaknya adalah 18,40%, dan serat kasarnya adalah 13,77%. Sementara itu, 100 gram bahan Abon Kulit Pisang Ambon mengandung fosfor sebanyak 0,11%, lemak sebesar 21,76%, dan serat kasar sebesar 6,60%. Penelitian Pangestika & Srimati (2021) Menyatakan bahwa penggantian tepung terigu dengan tepung kulit pisang kepok dalam proses pembuatan bolu kukus memiliki dampak yang cukup besar terhadap hasil organoleptik Bolu kukus. Formula yang menggunakan penggantian sebanyak 50% Tepung kulit pisang kepok pada bolu kukus memiliki daya tarik yang lebih tinggi daripada campuran lainnya.

Berdasarkan Uji Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok yang dilakukan oleh Hendrawan dkk. (2019) Menunjukkan bahwa dalam hal bentuk, manisan kulit pisang kepok, baik yang dibuat tanpa jeruk lemon atau dengan jeruk lemon, dapat diklasifikasikan sebagai kategori yang baik dengan nilai skor 2,9 dan 2,9, sesuai dengan kriteria yang mencakup keseragaman bentuk dan daya tarik visual. Dari segi aroma, kualitas manisan kulit pisang kepok juga tergolong dalam kategori baik dengan nilai skor 2,45 dan 2,8, sesuai dengan ukuran yang mengidentifikasi aroma

utama yang berasal dari kulit pisang kepok itu sendiri. Selanjutnya, dalam hal tekstur, manisan kulit pisang kepok juga dapat ditempatkan dalam kategori yang baik dengan skor 2,8 dan 2,9, sesuai dengan kriteria yang mengharapkan tekstur yang kering namun tetap kenyal. Terakhir, dalam penilaian rasa, manisan kulit pisang kepok mendapatkan penilaian baik dengan nilai skor 2,75 dan 2,85, sesuai dengan standar yang menginginkan rasa yang manis dengan sedikit sentuhan rasa sepat.

Berdasarkan beberapa penelitian yang pernah dilakukan tentang kulit pisang khususnya kulit pisang kepok dapat diketahui bahwasannya kulit pisang dapat dimanfaatkan menjadi bahan baku olahan yang dapat diterima dan memiliki nilai gizi tinggi. Kulit pisang yang penuh serat memiliki tekstur yang hampir mirip dengan abon. Abon sendiri merupakan salah satu olahan makanan yang sudah sangat dikenal dikalangan masyarakat. Secara umum abon terbuat dari bahan hewani seperti abon daging sapi, abon daging ayam, abon daging babi dan sebagainya. Namun seiring berkembangnya waktu tak sedikit kita jumpai olahan abon nabati ini karena tren vegetarian yang berkembang dimasyarakat. Hal ini memicu hadirnya banyak olahan baru yang berbahan dasar nabati tak terkecuali abon. Abon juga merupakan salah satu olahan yang memiliki daya simpan cukup panjang dapat mencapai 2 bulan lamanya. Berdasarkan penelitian Kusuma dkk. (2017) "Pengolahan Kulit Pisang Kepok menjadi Abon" dapat diketahui bahwa abon kulit pisang memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan abon jantung pisang yang dimana abon jantung pisang merupakan olahan abon nabati yang lebih familiar di masyarakat. Hadirnya inovasi abon kulit pisang tersebut dapat menjadi angin segar bagi pedagang olahan pisang di Kecamatan Seririt. Hal tersebut karena

abon pisang ini dapat menjadi alternatif solusi untuk mengoptimalkan nilai ekonomis kulit pisang yang jarang dimanfaatkan. Selain untuk meningkatkan nilai jual kulit pisang, abon kulit pisang ini juga dapat dijadikan sebagai buah tangan khas daerah setempat.

Selain untuk meningkatkan harga jual, olahan abon ini dapat disubstitusikan dengan bumbu kearifan lokal Bali yakni bumbu *Sune cekuh* untuk melestarikan budaya Bali itu sendiri. Bumbu *Sune cekuh* merupakan salah satu bumbu khas Bali yang terbuat dari campuran rempah-rempah seperti bawang putih, kencur, kemiri, dan terasi yang dihaluskan. Bumbu ini biasanya digunakan sebagai bumbu dasar dalam masakan Bali, terutama dalam masakan daging seperti ayam atau bebek betutu. Pemilihan bumbu *Sune cekuh* bertujuan untuk meningkatkan rasa pada olahan abon dan juga berfungsi sebagai pengawet pada olahan tersebut. Bumbu *Sune cekuh* yang didominasi dengan bawang merah dan kencur memiliki sifat antimikroba dan anti jamur yang dapat membantu menjaga keawetan makanan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan yang terbentuk yakni.

1. Banyaknya limbah kulit pisang yang dihasilkan dari beberapa sektor usaha yang belum dimanfaatkan secara optimal.
2. Kulit pisang hingga kini masih dianggap sebagai limbah sehingga masyarakat setempat belum memanfaatkannya dan hanya dibuang.
3. Adanya bumbu kearifan lokal yakni bumbu *Sune cekuh* yang perlu dilestarikan.

1.3 Pembatasan Masalah

Melihat dari luasnya masalah yang teridentifikasi maka penulis membatasi penelitian ini pada pengolahan limbah kulit pisang kepok menjadi abon dengan bumbu *Sune cekuh* sebagai identitas produk guna melestarikan kearifan lokal serta meningkatkan nilai jual limbah kulit pisang.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimanakah pengembangan produk olahan abon kulit pisang kepok dengan bumbu *Sune cekuh*?
2. Bagaimana kualitas olahan abon kulit pisang kepok dengan bumbu *Sune cekuh*?
3. Bagaimana daya simpan olahan abon kulit pisang kepok dengan bumbu *Sune cekuh*?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang akan dilaksanakan ini yakni sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui pengembangan produk olahan abon kulit pisang kepok dengan substitusi bumbu *Sune cekuh*.
2. Untuk mengetahui kualitas olahan abon kulit pisang kepok dengan bumbu *Sune cekuh*.
3. Untuk mengetahui daya simpan olahan abon kulit pisang kepok dengan bumbu *Sune cekuh*.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Dengan adanya pelaksanaan penelitian ini diharapkan nantinya dapat memberikan manfaat teoritis dan manfaat praktis bagi berbagai pihak. Adapun manfaat yang penulis harapkan dari penelitian ini diantaranya sebagai berikut.

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini dapat memberikan informasi dalam pengembangan olahan limbah kulit pisang kepok dan juga dapat menjadi acuan sumber referensi dalam pembelajaran khususnya tata boga. Selain itu dengan hasil penelitian ini juga dapat menambah variasi kuliner dengan bumbu kearifan lokal Bali.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat praktis, terutama bagi peneliti lanjutan dan masyarakat. Beberapa manfaatnya antara lain:

a. Bagi Peneliti Lanjutan

Melalui hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan mengenai proses pengolahan kulit pisang kepok khususnya menjadi abon dan juga sebagai rujukan atau referensi bagi peneliti lain untuk membuat penelitian pengembangan produk serupa yang lebih baik.

b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini bisa digunakan sebagai pedoman bagi masyarakat dalam upaya meningkatkan inovasi kuliner dengan mempertahankan cita rasa tradisional lokal dan memanfaatkan limbah kulit pisang sebagai bahan dasar

produk memiliki potensi sebagai peluang usaha berbasis rumahan yang dapat meningkatkan pendapatan penduduk setempat.

