

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan sumber daya alam hayati yang belum dimanfaatkan secara optimal. Pemanfaatan sumber pangan lokal sangat penting dalam mendukung diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan adalah program pemerintah Indonesia yang bertujuan untuk mengurangi ketergantungan terhadap jenis bahan pangan pokok beras dan terigu. Hardono (2014) menyatakan bahwa diversifikasi pangan memiliki arti adanya bahan pangan alternatif untuk menggantikan bahan dasar yang digunakan, sehingga dapat mengurangi ketergantungan terhadap satu jenis bahan pangan yang dominan dikonsumsi, yaitu beras dan terigu. Peraturan Presiden Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal sebagai strategi untuk menciptakan ketahanan pangan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal hasil dari pertanian penduduk lokal. Penganekaragaman ini bertujuan untuk mengurangi penggunaan terigu di Indonesia (BPK, 2009).

Bahan baku pembuatan tepung terigu adalah biji gandum. Gandum tidak dapat tumbuh pada iklim tropis, sehingga Indonesia harus mengimpor gandum (Fathullah, 2013). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2022) Indonesia telah mengimpor sebanyak 9,4 juta ton gandum. Kenaikan impor gandum untuk bahan baku pembuatan tepung terigu disesuaikan dengan naiknya konsumsi masyarakat terhadap makanan

berbahan dasar tepung terigu (Hadiyantono, 2018). Berbagai produk makanan seperti roti, cake, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Budaya mengonsumsi tepung pada masyarakat Indonesia perlu diimbangi dengan pengembangan aneka tepung lokal untuk mengurangi penggunaan terigu. Mengembangkan produk berbasis tepung selain terigu merupakan salah satu cara untuk mengurangi konsumsi terigu. Beberapa sumber karbohidrat yang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti pangan pokok terigu, diantaranya umbi-umbian, sagu, kacang-kacangan, serelia. Tidak hanya itu, salah satu sumber karbohidrat yang berpotensi dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti pangan pokok terigu adalah bonggol pisang (Saragih, 2013).

Pisang termasuk sebagai tanaman semusim yang setelah berbuah akan membentuk anakan dan mati. Pisang merupakan salah satu tanaman yang dapat menghasilkan umbi (bonggol). Bonggol pisang berbentuk menggembul, memiliki kulit luar berwarna coklat dan daging bonggol berwarna putih. Di masyarakat terutama di daerah perkebunan pisang, setelah buah pisang dipanen maka pohon pisang akan segera ditebang dan pada bonggol dibiarkan membusuk tanpa ada usaha untuk memanfaatkannya menjadi suatu produk yang berguna (Asnani et al., 2019). Padahal Mavianti (2019) menyatakan bahwa bonggol pisang dapat dimanfaatkan 100% dan dapat dikonsumsi. Bahkan dari segi kandungan gizi, bonggol pisang memiliki kandungan serat dan kalsium yang tinggi sehingga dapat dijadikan sumber serat dan kalsium alternatif.

Saputra et al. (2019) juga menjelaskan bahwa pemanfaatan bonggol pisang dalam masyarakat dapat dikatakan kurang optimal, karena selain hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, bonggol pisang dalam masyarakat hanya diolah menjadi *tum bungkil* atau pepes bonggol pisang yang daya simpannya tidak tahan lama. Maka dari itu, salah satu solusi yang dapat dilakukan agar daya simpan dari bonggol pisang menjadi tahan lama adalah dengan mengolahnya menjadi tepung.

Pemanfaatan bonggol pisang menjadi tepung didasarkan bahwa bonggol merupakan komponen polisakarida yang tentunya dapat diolah menjadi sumber tepung baru. Jenis bonggol pisang yang dapat dimanfaatkan sebagai tepung adalah bonggol pisang kepok karena menghasilkan tepung bonggol pisang dengan kualitas terbaik dibandingkan dengan pisang raja, mahuli, susu, dan ambon (Saragih, 2013).

Sembiring (2017) menyatakan perbandingan kandungan gizi tepung bonggol pisang kepok dan tepung terigu per 100 gr, yaitu karbohidrat tepung bonggol pisang yaitu, 79,16% sedangkan tepung terigu 77,3%. Dan Saragih (2013) menyatakan bahwa kandungan serat tepung bonggol pisang kepok lebih tinggi dibandingkan tepung terigu, yakni 29,62% sedangkan tepung terigu hanya 1,92%. Tingkat kandungan serat yang cukup tinggi pada tepung bonggol pisang kepok dapat berpotensi menjadikan tepung bonggol pisang kepok sebagai sumber alternatif tepung yang kaya akan serat sebagai pengganti tepung terigu. Sehingga tepung tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan produk pangan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, salah satunya adalah kue *muffin*.

Muffin merupakan sejenis cake yang dibuat dalam ukuran personal, teksturnya padat, menggumpal dibagian isinya, dan bentuknya mirip dengan cupcake serta pembuatannya lebih sederhana dibandingkan dengan cake (Prakoso, 2011). Kue *muffin* banyak disukai masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa (Pratiwi, 2013).

Penggunaan tepung bonggol pisang dalam pembuatan kue *muffin*, akan menghasilkan produk bergizi yang kaya akan serat dan karbohidrat. Dikatakan bergizi karena fungsi serat dalam pangan sangatlah penting terhadap kesehatan tubuh manusia. Serat menyimpan manfaat yang sangat penting bagi kesehatan, yaitu membantu mencegah sembelit, kanker, sakit pada usus besar, membantu menurunkan kadar kolesterol, membantu mengontrol gula dalam darah, mencegah wasir, menurunkan berat badan, dan lain-lain (Maryoto, 2008).

Akan tetapi, saat ini pemanfaatan bonggol pisang kepek menjadi tepung masih jarang dilakukan, karena anggapan masyarakat yang menilai hasil olahan dari bahan baku tersebut memiliki mutu rendah (Asnani et al., 2019). Beberapa hal yang mengakibatkan tepung tersebut dikatakan bermutu rendah diantaranya yaitu disebabkan oleh warna tepung yang coklat akibat pemanasan dan cita rasa yang kurang baik karena rasanya yang sepat. Oleh karena itu perlu dilakukan pengkajian yang lebih dalam tentang pembuatan tepung bonggol pisang dan pengolahannya sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue *muffin* guna mengurangi ketergantungan terhadap pangan pokok tepung terigu.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti akan melakukan uji kualitas kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepek. Penelitian ini dilakukan dengan

cara mengganti beberapa bagian dari bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kue *muffin* yaitu tepung terigu protein sedang. Dalam penelitian ini penulis sekaligus peneliti menggunakan formulasi yang mengacu pada penelitian (Seltiana et al., 2021) yaitu substitusi tepung bonggol pisang kepok terhadap tepung terigu dalam pembuatan pukis yang menggunakan formulasi 40%, 30%, 20%, dan 10% tepung bonggol pisang. Akan tetapi pada penelitian ini, penulis sekaligus peneliti hanya menggunakan formulasi 30%, 20%, dan 10% karena pada penelitian (Seltiana et al., 2021), formulasi 40% menghasilkan produk yang tidak disukai oleh panelis.

Penggunaan substitusi tepung bonggol pisang kepok dalam pembuatan kue *muffin* diharapkan mampu menunjang diversifikasi pangan. Maka dari itu, perlu dilakukan penelitian terkait kualitas kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka dapat diidentifikasi pokok permasalahan sebagai berikut:

1. Diversifikasi pangan bertujuan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu sehingga diperlukan alternatif bahan pangan lokal untuk mengurangi penggunaan tepung terigu.
2. Bonggol pisang memiliki kandungan karbohidrat dan serat yang cukup tinggi, akan tetapi belum dimanfaatkan dengan optimal.
3. Pembuatan kue *muffin* dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok masih belum ditemukan.

1.3 Batasan Masalah

Agar penelitian ini dapat lebih fokus dan mendalam maka diperlukan pembatasan terhadap masalah yang akan diteliti. Oleh sebab itu, peneliti membatasi dengan mengangkat permasalahan yang berkaitan dengan uji kualitas kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepek dengan formulasi 30%, 20% dan 10% dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat perbedaan kualitas produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepek antara formula 30% dengan formula 20% pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa?
2. Apakah terdapat perbedaan kualitas produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepek antara formula 30% dengan formula 10% pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa?
3. Apakah terdapat perbedaan kualitas produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepek antara formula 20% dengan formula 10% pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian uji kualitas kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui perbedaan kualitas produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok antara formula 30% dengan formula 20% pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa.
2. Untuk mengetahui perbedaan kualitas produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok antara formula 30% dengan formula 10% pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa.
3. Untuk mengetahui perbedaan kualitas produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok antara formula 20% dengan formula 10% pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa.

1.6 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan hasil yang diperoleh memberikan manfaat teoritis dan juga manfaat praktis. Adapun manfaat teoritis dan praktis yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.6.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga yang dapat dijadikan sebagai acuan referensi belajar dan sebagai bahan kajian dalam

pengembangan ilmu pengetahuan terhadap pemanfaatan bahan pangan lokal potensial seperti tepung bonggol pisang kepok.

1.6.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kreativitas untuk berinovasi dalam mengimplementasikan, mengembangkan, dan menciptakan produk-produk makanan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal potensial yang pemanfaatannya masih kurang optimal.

2. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai variasi baru kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan kandungan serat yang tinggi. Penelitian ini juga diharapkan dapat menginspirasi dan mengajak masyarakat untuk menggunakan tepung bonggol pisang kepok sebagai alternatif pengganti tepung terigu.

