

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pisang (*Musa spp.*) merupakan salah satu komoditas hortikultura unggulan di Indonesia (Agustini dkk., 2018). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), produksi pisang di Indonesia mencapai 9,26 juta ton pada tahun 2024, menjadikannya sebagai buah dengan produksi tertinggi dibandingkan dengan komoditas hortikultura lainnya (BPS, 2025). Pisang dapat tumbuh optimal di wilayah beriklim tropis, termasuk di Provinsi Bali, yang dikenal sebagai salah satu sentra produksi pisang. Pemanfaatan pisang tidak hanya terbatas pada buahnya, tetapi juga mencakup daun, batang, jantung pisang hingga akarnya. Oleh sebab itu, pisang dijuluki sebagai “tanaman 1000 manfaat” (Suryalita, 2019).

Secara umum, pisang dikelompokkan kedalam empat kategori diantaranya pisang yang dimakan buahnya tanpa dimasak, pisang yang dimakan setelah buahnya dimasak, pisang yang berbiji, serta pisang yang diambil seratnya. Pisang memiliki kandungan gizi dan zat bioaktif, antara lain air (74-77g/100g), karbohidrat (14-38g/100g), lemak (0,12-2,56g/100g), protein (0,66-2,00g/100g), vitamin C (8,7mg/100g), vitamin B6 (0,4mg/100g), kalium (358mg/100g), serta serat pangan (2,6g/100g) yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan dan metabolisme tubuh (Ahfas dkk., 2024; U.S. Department of Agriculture, 2020).

Disisi lain, dengan tekstur pisang yang lembut, kadar air yang tinggi serta aktivitas proses metabolisme yang meningkat setelah panen, menyebabkan pisang mudah rusak dan membusuk (Palijama & Ega, 2024). Tanpa penanganan yang

tepat, pisang bisa cepat mengalami penurunan mutu, sehingga berpotensi menjadi limbah dan pemanfaatan pisang menjadi tidak optimal. Di Indonesia, tingkat kehilangan hasil (*food loss*) pada sayuran dan buah-buahan, termasuk pisang, mencapai 62,8% (Ihsan & Derosya, 2024). Adapun cara yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu pengolahan buah pisang menjadi produk olahan pangan seperti kripik, kolak, gorengan, sale dan tape (Ahfas dkk., 2024; N dkk., 2020; Rohman dkk., 2021; Septianora Zulfa dkk., 2021). Pengolahan ini bukan saja membantu mengurangi limbah buah pisang, tetapi juga sebagai peluang berwirausaha bagi masyarakat Indonesia, tidak terkecuali di Provinsi Bali.

Provinsi Bali terkenal akan tradisi dan budayanya. Pemanfaatan buah pisang tidak hanya sekedar untuk dimakan maupun dijualbelikan saja. Tetapi juga sebagai sarana upacara berupa rakan banten (sesajen) yang dihaturkan saat hari suci atau piodalan (Indrawati dkk., 2024). Sayangnya, setelah digunakan sebagai sesajen (lungsuran), pisang umumnya diolah menjadi pisang goreng, kolak atau sangrai oleh masyarakat setempat. Padahal pengolahan buah pisang juga bisa dijadikan sebagai tape (Mulyana dkk., 2024).

Tape pisang merupakan makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi buah pisang (Fauszannatif dkk., 2023; Gusnita dkk., 2022). Pengolahan ini memiliki keunggulan pada masa simpan yang lebih lama ketimbang hanya diolah sebagai pisang goreng, kolak atau sangrai. Penelitian oleh Ahfas dkk.,(2024) menyatakan bahwa kandungan gizi yang dimiliki oleh tape pisang juga lebih tinggi dibandingkan dengan pengolahan pisang menjadi olahan sale atau kripik pisang. Selain itu, dalam agama Hindu, tape pisang juga dapat digunakan sebagai persembahan, asalkan pisang yang digunakan adalah pisang yang belum dicicipi

(sukla) dan disimpan pada wadah yang aman sehingga dapat ditata dalam prani/banten. Terdapat beberapa macam pisang yang sering digunakan sebagai tape misalnya pisang kepok, pisang raja, pisang kayu, pisang mas dan pisang awak (Anas dkk., 2024; Suryalita, 2019) .

Dalam penelitian ini, penulis ingin melakukan inovasi pengolahan pisang menjadi tape dengan menggunakan dua jenis pisang yang berbeda, yaitu pisang kepok dan pisang ketip. Pemilihan kedua jenis pisang ini didasarkan pada kesamaan tekstur daging buah yang lebih padat dan cocok untuk fermentasi, sehingga perbandingan kualitas tape dapat dilakukan. Selain itu, penggunaan pisang ketip sebagai bahan baku tape masih jarang dilakukan, sehingga menjadi nilai kebaruan dalam penelitian ini. Kualitas tape yang dihasilkan dari kedua jenis pisang tersebut akan dinilai berdasarkan aspek aroma, tekstur dan rasa oleh 6 panelis terlatih. Data tersebut kemudian diolah menggunakan metode uji beda dengan analisis uji-t parametrik. Hasil penelitian ini menunjukkan ada atau tidaknya perbedaan yang signifikan pada kualitas tape yang dihasilkan dari jenis pisang yang digunakan. Lebih lanjut, penelitian ini diharapkan memberikan rekomendasi untuk pemanfaatan jenis pisang lain dalam pengembangan variasi produk tape berbahan dasar pisang.

## **1.2 Identifikasi Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang di atas, berikut merupakan identifikasi masalah yang bisa dijabarkan:

1. Pisang memiliki daya simpan yang pendek setelah pasca panen.

2. Pemanfaatan pisang lungsuran dari kegiatan upacara adat di Bali masih terbatas pada olahan sederhana seperti pisang goreng, kolak, atau sangrai.
3. Belum ada kajian ilmiah yang membandingkan kualitas tape pisang kepok dengan tape pisang ketip dari aspek rasa, aroma dan tekstur secara objektif menggunakan metode uji-t parametrik.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi permasalahan di atas sehingga batasan masalah dari penelitian ini adalah penelitian ini hanya berfokus pada pengolahan pisang kepok dan pisang ketip menjadi tape. Penilaian kualitas tape pisang hanya mencakup aspek rasa, aroma, dan tekstur, tanpa menilai kandungan gizi atau aspek mikrobiologi. Analisis perbedaan kualitas tape pisang dilakukan menggunakan metode uji beda dengan analisis statistik uji-t parametrik. Penelitian ini tidak membahas aspek ekonomi atau nilai jual tape pisang melainkan hanya kualitas produk yang dihasilkan.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah disampaikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kualitas tape pisang ketip yang dilihat dari aspek aroma, tekstur, dan rasa?
2. Bagaimana perbedaan kualitas tape pisang kepok dan pisang ketip berdasarkan hasil uji-t non parametrik?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disampaikan. Adapun tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan kualitas tape pisang yang dilihat dari aspek aroma, tekstur, dan rasa.
2. Mengetahui perbedaan kualitas tape pisang kepok dan pisang ketip berdasarkan hasil uji-t non-parametrik.

### 1.6 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

#### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan memperkaya kajian ilmiah dalam bidang teknologi pangan, khususnya mengenai fermentasi pisang sebagai inovasi produk pangan olahan.

#### 2. Manfaat Praktis

Penelitian ini memberikan manfaat langsung bagi beberapa pihak di antaranya.

##### 1. Bagi Peneliti

Penelitian ini menambah wawasan dan pengalaman praktis peneliti dalam pengolahan pangan berbasis fermentasi, selain itu peneliti juga mempelajari teknik analisis data yang benar sesuai dengan kaidah penelitian.

## 2. Bagi Masyarakat

Memberikan pengetahuan tentang jenis pisang yang paling sesuai untuk diolah menjadi tape dengan kualitas terbaik.

## 3. Bagi Universitas

Memperkaya literatur universitas terkait pengolahan pangan komoditas hortukultural khususnya pisang.

