

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sangat strategis karena terletak di daerah tropis yang memiliki curah hujan yang tinggi sehingga banyak jenis tumbuhan dapat hidup. Salah satu jenis tanaman yang tumbuh di Indonesia adalah pisang. Buah pisang adalah bahan pangan yang bergizi, sumber karbohidrat, vitamin, dan mineral. Karbohidrat yang cukup tinggi pada pisang menunjukkan bahwa pisang memiliki kandungan pati yang juga tinggi. Lebih lanjut Bello *et al.*, (2005) menuturkan bahwa komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat pisang matang (15-20 %). Pisang Ambon nangka merupakan jenis pisang olahan yang paling sering diolah terutama dalam olahan pisang goreng dalam berbagai variasi, sangat cocok diolah menjadi keripik, buah dalam sirup, aneka olahan tradisional, dan tepung.

Berdasarkan Angka Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2013 di Badan Pusat Statistik Kabupaten Pemalang, produksi tanaman pisang tahun 2013 sebesar 7,442 ton. Di tahun berikutnya produksi pisang meningkat hingga 21,83 % (9,067 ton). Setelah itu produksi pisang di kabupaten Pemalang mengalami peningkatan sangat drastis hingga 62,862 ton (BPS Kabupaten Pemalang, 2016). Sementara pada kurun waktu 2013 hingga 2015 terjadi fluktuasi produksi pisang di Jawa Tengah. Dimana pada tahun

2014 produksi pisang menurun menjadi sebanyak 519,629 dibandingkan tahun 2013 sebesar 560,985 ton. Namun di tahun 2015 mengalami peningkatan sebanyak 581,782 ton. Di tingkat Nasional buah pisang masih menjadi peringkat pertama penyumbang produksi terbesar komoditas unggulan buah-buahan tahunan yaitu sebesar 7,16 juta ton di tahun 2017. Data tersebut ada dalam Statistik Tanaman dan Buah-buahan Tahunan Indonesia yang dibuat oleh Badan Pusat Statistik di tahun 2017. Dimana Jawa Tengah termasuk dalam lima besar provinsi dengan produksi pisang terbanyak.

Produksi pisang yang melonjak namun tidak disertai serapan pasar yang berimbang menyebabkan suatu masalah, yaitu anjloknya harga jual pisang. Upaya menciptakan serapan pasar yang berimbang dilakukan dengan meningkatkan daya guna pisang dan memanfaatkan potensi daerah penghasil pisang dengan cara mengolah pisang menjadi peuyeum pisang. Peuyeum merupakan makanan selingan yang cukup populer di Indonesia. Peuyeum merupakan makanan hasil proses fermentasi seperti yang disebutkan oleh Buckle, *et al.*, (1987) Produk-produk fermentasi antara lain tapai atau peuyeum, kecap, tauco, yogurth, pikel, kombucha dan lainnya.

Berdasarkan cara pengolahannya tapai dibedakan menjadi dua yaitu tapai dan peuyeum. Jika tapai biasanya mengandung lebih banyak air lain halnya dengan peuyeum, dimana peuyeum lebih tidak berair. Tapai yang dijual di pasar tradisional serta tapai yang dijadikan sebagai bahan campuran dalam makanan dan minuman biasanya terlalu berair, kurang manis dan terasa asam. Hal tersebut diperkirakan karena terlalu banyaknya jumlah ragi yang diberikan serta waktu fermentasi yang terlalu lama.

Berdasarkan uraian diatas, pengaruh faktor kombinasi lama fermentasi dan konsentrasi ragi terhadap karakteristik peuyeum pisang sangat penting untuk diketahui. Kombinasi lama fermentasi dan konsentrasi ragi yang berbeda dimungkinkan memberikan pengaruh yang berbeda terhadap karakteristik peuyeum pisang yang dihasilkan. Penelitian yang dilakukan ini bertujuan untuk melihat pengaruh kombinasi lama fermentasi dan konsentrasi ragi terhadap mutu organoleptik dan fisikokimia pada peuyeum pisang Ambon Nangka untuk mendapatkan kualitas produk fermentasi dengan mutu terbaik.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh kombinasi lama fermentasi terhadap mutu organoleptik dan fisikokimia peuyeum pisang Ambon nangka?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi ragi terhadap mutu organoleptik dan fisikokimia peuyeum pisang Ambon nangka?
3. Bagaimana interaksi antara kombinasi lama fermentasi dan konsenstrasi ragi terhadap mutu organoleptik dan mutu fisikokimia peuyeum pisang Ambon nangka?
4. Manakah perlakuan yang berpengaruh paling baik terhadap mutu organoleptik dan mutu fisikokimia peuyeum pisang Ambon nangka?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh kombinasi lama fermentasi terhadap mutu organoleptik dan fisikokimia peuyeum pisang Ambon Nangka.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi ragi terhadap mutu organoleptik dan fisikokimia peuyeum pisang Ambon Nangka.
3. Mengetahui interaksi antara kombinasi lama fermentasi dan konsentrasi ragi terhadap mutu organoleptik dan mutu fisikokimia peuyeum pisang Ambon Nangka.
4. Mengetahui perlakuan yang berpengaruh paling baik terhadap mutu organoleptik dan mutu fisikokimia peuyeum pisang Ambon Nangka.

D. Manfaat penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang kualitas peuyeum yang terbuat dari pisang. Selain itu memberikan pembaharuan diversifikasi pangan lokal yang melimpah dan bergizi, sehingga masyarakat dapat memanfaatkan kekayaan lokal secara maksimal.

E. Hipotesis

1. Diduga kombinasi lama fermentasi yang berbeda memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik dan fisikokimia peuyeum pisang Ambon Nangka.
2. Diduga konsentrasi ragi yang berbeda memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik dan fisikokimia peuyeum pisang Ambon Nangka.
3. Diduga terdapat interaksi antara kombinasi lama fermentasi dan konsentrasi ragi terhadap mutu organoleptik dan fisikokimia peuyeum pisang Ambon Nangka.
4. Diduga perlakuan kombinasi lama fermentasi 36 jam anaerob+ 12 jam aerob dan konsentrasi ragi 1% memberikan pengaruh paling baik terhadap mutu organoleptik dan fisikokimia peuyeum pisang Ambon Nangka.

