

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penganekaragaman pangan dapat mengurangi efek terhadap ketergantungan konsumsi beras sebagai bahan makanan utama, selain itu juga akan mendorong masyarakat ke arah pola konsumsi lebih baik. Beberapa jenis buah diantaranya buah pisang, selain mengandung sumber utama karbohidrat, juga mengandung zat atau nutrisi lainnya seperti vitamin dan mineral. Buah-buahan umumnya mengandung serat yang sangat berguna membantu pencernaan makanan dalam tubuh manusia (Sjaifullah, 1996).

Menurut Prabawati dkk., (2008), tumbuhan pisang banyak terdapat di Indonesia dan dapat tumbuh dengan baik di daerah tropis ataupun sub-tropis. Di Asia, Indonesia merupakan penghasil pisang terbesar yaitu kira-kira 50 % dari produksi pisang Asia. Pisang merupakan buah-buahan terpenting di Indonesia, dengan jumlah produksi tertinggi diantara buah-buahan yang ada. Menurut BPS (2009), salah satu kota di Indonesia yang berkontribusi cukup besar adalah Lampung yang menyumbang lebih dari 681 ribu ton pisang pada tahun 2009.

Pemanfaatan buah pisang kepek (*Musa paradisiaca* forma *typica*), selama ini belum optimal masih terbatas sebagai buah konsumsi segar dan olahan tradisional. Pisang berpotensi sumber karbohidrat pati dan berpeluang untuk dikembangkan terutama sebagai bahan pembuatan tepung dan produk olahannya (Triyono, 2010). Salah satu alternatif bentuk pengolahan pangan dari tepung

pisang yang dapat dimanfaatkan untuk menambah nilai gizi produk makanan seperti *non flaky crackers*.

Biskuit (*crackers*) adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan keras, melalui proses fermentasi atau pemeraman. Bentuk biskuit (*crackers*) pipih yang rasanya lebih mengarah ke rasa asin dan relatif renyah serta bila dipatahkan penampangnya berlapis-lapis (Manley, 2001). Menurut Virdiani (2009), *non flaky cracker* merupakan salah satu jenis biskuit yang bertekstur renyah (*crunchy*), struktur tidak berlapis-lapis yang bagian luarnya lebih masif dan padat kalori, sehingga dapat diketahui bahwa tipe *cracker* ini tidak memerlukan gluten yang tinggi dan tidak memerlukan pengembangan yang tinggi.

Pengolahan pisang menjadi *non flaky cracker* adalah untuk menambah nilai gizi, daya guna, dan hasil guna dari buah pisang, dengan dibuat menjadi tepung. Pisang kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) diharapkan dapat dioptimalkan dalam penggunaannya, dengan cara variasi olahan yang dapat menambah nilai gizi dan serat, salah satunya yaitu dengan cara substitusi tepung pisang kepok dengan tepung terigu dengan berbagai tingkat konsentrasi. Penambahan *flavor* coklat dalam pengolahan pangan ini bertujuan untuk menciptakan dan meningkatkan rasa serta dapat menjadi produk baru yang dapat diterima oleh masyarakat.

B. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai substitusi tepung pisang dengan tepung terigu dengan berbagai tingkat substitusi sudah pernah dilakukan oleh Nurdjanah dkk., (2011),

yaitu “Karateristik Biskuit Coklat Dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Substitusi”. Penelitian ini menggunakan konsentrasi substitusi tepung pisang terhadap tepung terigu sebesar 90, 85, 80, 75, 70, dan 65%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat substitusi tepung pisang terbaik yang dapat diterima pada konsentrasi 85%.

Penelitian tentang substitusi tepung lain terhadap tepung terigu dalam pembuatan *non flaky cracker* dilakukan oleh Astuti (2013), penelitian ini menggunakan formulasi tepung sukun dan bayam (*Amarantus tricolor*) dengan konsentrasi 0 tepung sukun, 15, 30, dan 45%. Formulasi terbaik dari penelitian ini adalah pada substitusi tepung sukun 15% ditinjau dari sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar serat, kadar protein, dan kadar betakaroten), sifat fisik, organoleptik, dan disukai dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Penelitian lainnya dilakukan oleh Hari (2009), mengenai “Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Kacang Merah Terhadap Karateristik *Non Flaky Cracker*”. Pada penelitian ini menggunakan formulasi tepung ubi kayu A : 0% (tanpa substitusi tepung kacang merah), B (90% : 10%), C (80% : 20%), D (70% : 30%), E (60% : 40%), F (50% : 50%). *Non Flaky Cracker* terbaik diperoleh dari perlakuan D (70% : 30%). Hasil ini diperoleh berdasarkan sifat fisik dan kimianya.

Penelitian mengenai karakteristik *non flaky cracker* coklat dari tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) dan tepung terigu pada berbagai

tingkat substitusi belum ada, oleh karena itu penelitian ini dapat memenuhi kriteria keaslian penelitian karena belum pernah dilakukan sebelumnya.

C. Rumusan Masalah

1. Apakah substitusi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) berpengaruh terhadap kualitas (sifat fisik, mikrobiologis, dan organoleptik) *non flaky cracker* coklat ?
2. Berapakah substitusi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) yang menghasilkan *non flaky cracker* dengan kualitas terbaik dan disukai oleh konsumen?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik) *non flaky cracker* coklat
2. Mengetahui substitusi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) yang menghasilkan *non flaky cracker* coklat dengan kualitas terbaik dan disukai oleh konsumen

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi kepada masyarakat dan industri pengolahan pangan. Pemanfaatan tepung pisang dapat menghasilkan salah satu produk yaitu *non flaky crackers* sehingga

pisang dapat diolah lebih baik lagi dan menarik perhatian masyarakat (konsumen). Selain itu penelitian ini juga berguna sebagai makanan sehat, yang dapat dikonsumsi semua umur, dan mengandung nilai gizi yang tinggi serta, tekstur yang renyah.

