

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia adalah negara tropis di mana berbagai macam buah-buahan tropis tumbuh subur di sini. Salah satu buah-buahan tropis yang tumbuh subur adalah pisang. Tanaman pisang (*Musa sp*) berasal dari Asia Tenggara, lalu menyebar ke Afrika Barat hingga ke Amerika Selatan dan Amerika Tengah. Oleh sebab itu, Indonesia dinamakan sebagai sentra asal mula tanaman pisang. Tanaman pisang sendiri merupakan tanaman yang cepat tumbuh dan berkembang biak. Tanaman pisang rata-rata membutuhkan waktu satu tahun untuk berbuah dan buahnya dapat berkembang biak 3-4 kali lipat pada tahun berikutnya. Tanaman ini juga dapat bertahan dari angin kencang dan musim kering (Roely Ardiansyah, 2019: 3-4).

Pisang adalah buah yang rasanya enak, sangat mudah dijumpai dan harganya pun relatif murah sehingga digemari banyak orang. Dilansir dari Badan Pusat Statistik 2018 berdasarkan produksinya, terdapat lima komoditas unggulan buah-buahan tahunan di tahun 2018 yang diproduksi hampir di setiap provinsi di Indonesia. Pisang masih menduduki peringkat pertama penyumbang produksi terbesar dengan jumlah produksi sebesar 7,26 juta ton, mengalahkan mangga sebesar 2,62 juta ton, disusul jeruk siam/keprok sebesar 2,41 juta ton, lalu nanas sebesar 1,81 juta ton, dan

durian sebesar 1,14 juta ton. Berikut dapat dilihat dari tabel 1 data produksi pisang di Indonesia tahun 2015-2019.

Tabel 1
Produksi Pisang di Indonesia, Tahun 2015-2019
(Ton)

2015	2016	2017	2018	2019	Pertumbuhan 2019 (%)
7,299,266	7,007,117	7,162,678	7,264,379	7,280,658	0.22

Sumber: Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2019).

Dapat kita ketahui bahwa hampir semua bagian dari pisang dapat digunakan, mulai dari batang, bonggol, daun, buah, hingga bunganya. Mungkin sebagian dari kita sering atau pernah mendengar jantung pisang, namun hanya sebagian orang yang pernah mencoba atau bahkan mengolahnya. Jantung pisang disebut juga bunga pisang, yaitu cikal bakal buah pisang itu sendiri. Semua tanaman pisang memproduksi jantung pisang, tetapi tidak semua jantung pisang dapat dikonsumsi, dikarenakan adanya kandungan tanin yang tinggi sehingga terasa pahit. Jantung pisang yang dapat dikonsumsi adalah jantung pisang kepok, pisang batu, pisang klutuk dan pisang siam. Menurut Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat, 2014 (dalam Ariantya, & Shella, F. (2016:8)).

Jantung pisang biasanya tidak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat dan hanya dibuang begitu saja karena mereka mengira tidak ada manfaatnya. Namun, masyarakat Indonesia biasanya mengolah jantung pisang sebagai olahan sayuran, seperti sayur lodeh, tumisan jantung pisang, dan gulai jantung pisang. Padahal, jantung pisang bisa diolah

menjadi olahan baru selain sebagai olahan sayuran saja. Jantung pisang dapat dijadikan sebagai bahan pangan mentah lokal yang berpotensi tinggi untuk menghasilkan suatu produk makanan baru yang kaya akan serat pangan. Menurut Aspiatun (dalam Yuliana Salman, dkk, 2015: 2), jantung pisang memiliki kandungan serat yang terbilang tinggi yaitu sebanyak 70% dari berat keringnya. Serat pangan ini sangat penting untuk dipenuhi tubuh. Namun banyak masyarakat Indonesia yang kebutuhan seratnya belum terpenuhi bersamaan dengan terus meningkatnya prevalensi obesitas. Berdasarkan data Riskesdas tentang analisis survei konsumsi makanan individu (SKMI, 2014), sebesar 93,5% masyarakat Indonesia kurang mengonsumsi sayur dan buah. Konsumsi sayur dan olahannya hanya sebesar 57,1 gram per orang per hari (anjaran 200-300 gram per orang per hari) dan konsumsi buah-buahan dan olahannya hanya sebesar 33,5 gram per orang per hari (anjaran 150-250 gram per orang per hari). Angka tersebut terbilang rendah, sehingga dapat disimpulkan bahwa kebutuhan masyarakat Indonesia akan vitamin, mineral, dan terutama serat belum tercukupi. Sementara berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018, prevalensi penduduk obesitas meningkat dari 11,7 persen di 2010 menjadi 15,4 persen di 2013, dan kembali meningkat menjadi 21,8 persen di tahun 2018. Meskipun serat pangan tidak dapat dicerna oleh tubuh, namun serat pangan merupakan komponen yang penting untuk tubuh, diantaranya: dapat meningkatkan kesehatan hati, saluran pencernaan, fungsi pertahanan tubuh, dan mengontrol berat badan (Gardjito, Djuwardi, Harmayani, 2018: 98).

Disamping itu, dapat dilihat bahwa orang Indonesia lebih suka mengonsumsi daging dibandingkan sayur dan buah. Hal ini didapatkan dari hasil survei Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (2020), permintaan daging sapi per kapita per tahun versi statistik peternakan diproyeksikan, sehingga secara keseluruhan total permintaan daging sapi rumah tangga Indonesia mencapai angka ± 679.888 ton. Sementara dilansir dari Susenas 2016 (dalam Pusat Data dan Informasi Kesehatan RI, 2016), penduduk Indonesia secara nasional mengonsumsi rata-rata protein sebesar 61,23 gram per kapita sehari. Angka tersebut telah berada diatas AKP (Angka Kecukupan Protein) sebesar 57 gram per kapita sehari. Mengonsumsi daging secara berlebihan atau tidak sesuai dengan porsi yang dianjurkan tanpa diimbangi dengan konsumsi sayur dan buah yang cukup, tidak baik untuk kesehatan. Dilansir dari Liputan6 (2020), mengonsumsi daging sapi secara berlebihan dapat meningkatkan kolestrol, mengalami dehidrasi, menimbulkan masalah pencernaan, menyebabkan sakit kepala, menimbulkan bau mulut, dan menyebabkan peradangan pada tubuh.

Empal adalah masakan yang terbuat dari daging yang dipotong tipis lalu dimasak dengan bumbu-bumbu sehingga meresap. Dilansir dari (Andrafarm.com, 2019) dari data kemenkes RI (TKPI) 2019 pada setiap 100 gram empal (daging) memiliki kandungan 6,4 mg zat besi, 131 mg kalsium, 0,55 mg tiamina dan 235 mg fosfor yang mana menunjukkan bahwa kandungan zat besi, kalsium, tiamina dan fosfor yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan kardiovaskular, meminimalkan resiko anemia, menurunkan resiko hipertensi, dll. Namun, perlu diperhatikan bahwa dalam

100 gram daging empal juga mengandung 6,90 gr lemak dan 848 mg natrium terlebih empal sendiri juga melalui proses pemasakan yang lama agar dagingnya empuk dan bumbunya meresap, jadi memungkinkan adanya senyawa HCA yang terbentuk selama proses pengolahan empal.

Oleh sebab itu, jantung pisang dipilih sebagai bahan makanan yang digunakan untuk mensubstitusi empal karena jantung pisang memiliki struktur serat yang hampir mirip dengan struktur serat daging, sehingga jantung pisang berpotensi untuk menjadi alternatif pangan pengganti empal. Terlebih lagi, jantung pisang kaya akan nutrisi yang baik untuk tubuh. Berikut adalah kandungan nutrisi per 100 gram jantung pisang segar menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1992): energi 31 kkal, protein 1,2 g, lemak 0,3 g, karbohidrat 7,1 g, kalsium 3,0 mg, fosfor 50 mg, zat besi 0,1 mg, vitamin A 170 mg, vitamin B1 0,05 mg, vitamin C 10 mg, air 90,2 g dan BDD 25%. Menurut CNN, berikut ini adalah berbagai manfaat jantung pisang bagi kesehatan, yaitu: baik untuk penderita anemia dikarenakan zat besi yang terkandung didalamnya, dapat mengontrol gula darah sehingga baik untuk penderita diabetes, baik untuk melancarkan produksi ASI, dapat melawan radikal bebas, menjaga kesehatan kulit dan memperlambat penuaan dini, baik untuk jantung, dan melancarkan pencernaan.

Dilansir dari FAO (dalam Kompas, 2016), Indonesia masuk ke dalam daftar 20 produsen buah di dunia karena besarnya jumlah buah yang diproduksi, dengan penyumbang terbesar yaitu produksi pisang. Provinsi penghasil pisang terbesar di Indonesia yaitu Jawa Timur dengan jumlah

produksi sebesar 2,06 juta ton atau 28,36% dari total produksi pisang nasional. Provinsi penghasil pisang terbesar berikutnya berturut-turut adalah Provinsi Lampung (19,80%), Jawa Barat (15,50%), Jawa Tengah (8,45%), dan Banten (3,82%) (Komoditas Pertanian Subsektor Hortikultura, 2016: 14). Kendati demikian, jumlah produksi yang besar tidak menjamin bahwa masyarakat Indonesia akan terus mengonsumsi pisang. Terbukti dari data yang didapatkan dari Komoditas Pertanian Subsektor Hortikultura 2016, jumlah konsumsi pisang selama kurun waktu 2002-2015 cenderung menurun dengan rata-rata sebesar 0,53% per tahun. Sehingga perlu digencarkan lagi inovasi baru yang bisa dikreasikan dari pisang maupun jantung pisang agar lebih banyak orang tertarik untuk mengonsumsi buah pisang dan juga jantungnya. Oleh karena latar belakang diatas, maka diambil judul **“Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok sebagai Substitusi Empal”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dibuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Adakah perbedaan tekstur, rasa, warna, dan aroma terhadap empal yang terbuat dari jantung pisang kepok?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis dari segi tekstur, rasa dan aroma terhadap empal yang terbuat dari jantung pisang kepok?

C. Tujuan Pembuatan

Indonesia adalah negara yang diberkahi dengan banyaknya buah-buahan tropis yang tersedia seperti pepaya, pisang, mangga, dan lain-lain. Pisang merupakan buah yang paling banyak diproduksi di Indonesia. Pisang adalah buah yang sangat mudah kita temui dimanapun dan juga harga nya murah dan juga tumbuhan yang mana sebagian besar bagiannya bisa dimanfaatkan tidak hanya buah dan daunnya saja, melainkan juga jantungnya. Jantung pisang selama ini kurang dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia, dikarenakan mereka tidak mengetahui manfaat gizi yang terkandung di dalamnya, padahal begitu banyak manfaat jantung pisang bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, penelitian ini dibuat agar jantung pisang lebih dimanfaatkan. Berikut adalah tujuan dari pembuatan penelitian produk ini:

1. Menghasilkan empal yang berbahan dasar jantung pisang kepok.
2. Memberikan pengalaman rasa baru bagi orang-orang yang belum pernah mencoba hasil produk olahan dari jantung pisang.
3. Menguji produk empal berdasarkan tekstur, rasa, warna dan aroma.
4. Dapat dijadikan sebagai referensi bagi para pembaca untuk membuat makanan alternatif daging yang lebih sehat sebagai peluang usaha.

Penelitian ini dibuat dengan harapan agar masyarakat Indonesia termotivasi untuk berinovasi dalam membuat olahan pangan berbahan dasar bahan mentah lokal, dimana bahan mentah lokal juga tidak kalah bagus dan berkualitas dibandingkan dengan bahan mentah internasional. Dengan

demikian, kita pun turut serta mensejahterakan petani lokal dan turut mempopulerkan masakan nusantara berbahan dasar lokal.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat dengan dilakukannya penelitian ini antara lain:

1. Menambah pengetahuan tentang kreasi olahan makanan berbahan dasar dari jantung pisang.
2. Menambah variasi makanan untuk orang yang vegetarian atau alergi pada daging tertentu.
3. Agar jantung pisang semakin dimanfaatkan oleh masyarakat.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam tugas akhir ini, disusun sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang masalah, permasalahan, pembatasan masalah, tujuan dan manfaat penulisan, serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori yang dikutip dari buku yang relevan dengan penyusunan tugas akhir ini, hasil penelitian sebelumnya, serta rerangka konseptual.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan gambaran umum obyek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel, dan metode analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan analisis dari hasil penelitian produk yang disandingkan dengan teori yang telah dikemukakan.

BAB V KESIMPULAN

Bab ini berisikan simpulan hasil penelitian sesuai permasalahan, saran untuk perbaikan dan penelitian selanjutnya, dan rencana keberlanjutan penelitian.

