

# **BAB I**

## **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. 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.

Dapat kita ketahui bahwa hampir semua bagian dari pisang dapat digunakan, mulai dari batang, bonggol, daun, buah, hingga bunganya. Namun, jantung pisang biasanya tidak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat dan hanya dibuang begitu saja karena mereka mengira tidak ada manfaatnya. Masyarakat Indonesia biasanya hanya mengolah jantung pisang sebagai olahan sayuran, seperti sayur lodeh, tumisan jantung pisang, dan gulai jantung pisang. Padahal, 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 dan mereka lebih senang mengonsumsi daging. Berdasarkan data Riskesdas tentang analisis survei konsumsi makanan individu (SKMI, 2014), sebesar 93,5% masyarakat Indonesia kurang mengonsumsi sayur dan buah. Dilansir pula 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.

Mengonsumsi terlalu banyak daging tanpa diimbangi dengan konsumsi sayur dan buah yang cukup, tidak baik untuk kesehatan. Dilansir dari Liputan6 (2020), mengonsumsi daging sapi secara berlebihan dapat meningkatkan kolesterol, mengalami dehidrasi, menimbulkan masalah pencernaan, menyebabkan sakit kepala, menimbulkan bau mulut, dan menyebabkan peradangan pada tubuh. Empal adalah daging yang dipotong tipis lalu dimasak bersama bumbu-bumbu dengan proses yang lama sehingga bumbu meresap. Per 100 gr empal banyak zat baik seperti zat besi, fosfor, tiamina namun juga perlu diperhatikan adanya kandungan lemak dan natrium yang tinggi yang kurang baik bagi tubuh.

Oleh sebab itu, jantung pisang dipilih sebagai bahan makanan yang

digunakan untuk mensubstitusi daging empal karena jantung pisang memiliki struktur serat yang hampir mirip dengan struktur serat daging, sehingga jantung pisang berpotensi untuk menjadi alternatif pangan pengganti daging empal. Terlebih lagi, jantung pisang kaya akan nutrisi yang baik untuk tubuh. 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.

Selain itu, dilansir 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 sebagai Substitusi Daging Empal”**.

## **B. Tujuan**

Berikut adalah tujuan dari diadakannya seminar hasil penelitian produk ini:

1. Memaparkan hasil penelitian Jantung Pisang sebagai Substitusi Daging Empal.
2. Mendapatkan masukan dari *reviewer*, sehingga dapat menyempurnakan pembahasan hasil penelitian.

### **C. Manfaat**

Manfaat yang didapat dengan dilakukannya seminar hasil penelitian produk ini antara lain:

1. Melatih peneliti untuk menyampaikan pendapat atau tanggapan terhadap penyajian hasil penelitian.
2. Untuk mempersiapkan sidang, sehingga jika ada kekurangan masih dapat diperbaiki.

### **D. Deskripsi Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian pengembangan produk. Menurut Budiyo Saputro (2017:8), penelitian *research & development* adalah penelitian untuk menghasilkan produk tertentu dengan tujuan mengembangkan atau menghasilkan produk. Penelitian ini tujuannya adalah untuk mengembangkan atau menghasilkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk terdahulu atau yang sudah ada.

Penelitian ini dilakukan dengan 3 kali percobaan pembuatan produk. Setelah produk sudah menunjukkan hasil yang baik, kemudian dilakukan uji organoleptik terhadap 20 orang panelis terlatih. Hasil yang didapatkan dari uji organoleptik pun baik, semua aspek yang diuji sudah melampaui rata-rata.