

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri makanan merupakan salah satu industri yang masih dapat bertahan selama masa pandemi ini, karena makanan merupakan kebutuhan primer dan juga aspek penting dalam kehidupan manusia dalam kesehariannya. Produk makanan adalah penyumbang kontribusi terbesar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dikarenakan Indonesia adalah negara kepulauan dengan latar belakang suku, ras, bahasa dan keyakinan yang beraneka ragam, sehingga jenis – jenis makanan yang disajikan juga memiliki ciri khas yang dapat dibedakan satu dengan yang lain (Kemenperin, 2021).

Selain Indonesia dikenal dengan negara kepulauan, Indonesia pun dikenal dengan negara yang mempunyai lokasi strategis, di mana terletak di antara dua samudera, yakni Samudra Hindia dan Samudra Pasifik. Karena lokasi yang strategis, membuat Indonesia memiliki banyak keunggulan *geostrategis*, salah satunya sebagai lalu lintas jalur perdagangan ekspor maupun impor (Kurniawan, 2021), serta dengan hasil laut dan hasil pertanian yang berlimpah ruah, negara ini memiliki banyak potensi untuk pengembangan subsektor hortikultura.

Hortikultura adalah tanaman yang biasa ditanam oleh orang di perkebunan dan pekarangan rumah (Hesti, 2018). Pisang merupakan salah

satu golongan komoditas di dalam subsektor hortikultura yang paling banyak diproduksi di Indonesia. Dengan data yang didapat dari Badan Pusat Statistika (BPS), pada tahun 2020 Indonesia memproduksi pisang sebanyak 8 juta ton.

TABEL 1

Produksi Buah Pisang Indonesia per Ton, 2020

Provinsi	Pisang (Ton)	Provinsi	Pisang (Ton)
SUMATERA UTARA	100 254,00	SULAWESI TENGAH	24 422,00
RIAU	37 457,00	SULAWESI SELATAN	146 539,00
JAMBI	72 751,00	SULAWESI TENGGARA	68 027,00
SUMATERA SELATAN	114 140,00	GORONTALO	13 166,00
BENGKULU	18 153,00	SULAWESI BARAT	76 750,00
LAMPUNG	1 208 956,00	MALUKU	52 776,00
KEP.BANGKA BELITUNG	5 302,00	MALUKU UTARA	6 924,00
DKI JAKARTA	1 387,00	PAPUA BARAT	19 019,00
JAWA BARAT	1 263 504,00	PAPUA	13 157,00
		SUMATERA BARAT	142 034,00
		ACEH	65 366,00

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2020

Demi memiliki tubuh yang sehat, banyak sekali gizi dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Maka dari itu, terdapat beberapa makanan yang memang harus dikonsumsi agar kebutuhan nutrisi terpenuhi. Dalam pisang juga terdapat vitamin A, C, B6, zat besi, antioksidan (Linardy, 2014). Vitamin A mempunyai fungsi penting dalam sistem penglihatan, kekebalan tubuh dan fungsi reproduksi (Aroni, 2012). Pisang ambon juga kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, kalsium, vitamin A, B6 dan C serta mengandung serotonin yang aktif sebagai enurotransmitter untuk kecerdasan otak (Suyanti dan Supriyadi, 2008). Buah ini juga memiliki efek farmakologi, dan efek tersebut memberi banyak

manfaat pada tanaman pisang, yaitu sebagai penyembuh luka, antioksidan, penangkal untuk gigitan ular, hipoglikemik, aterogenik, dan augmentasi otot rangka (Swathi, 2011).

Pisang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, pertama karena rasanya yang enak, serta harganya murah dan mudah ditemukan, selain itu banyak kandungan di dalam pisang yang sangat berguna bagi tubuh, maka tidak heran jika tingkat konsumsi pisang di Indonesia sangatlah tinggi. Dari data yang ada pada Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, menunjukkan bahwa konsumsi pisang di Indonesia sempat mengalami sedikit penurunan sebesar kurang dari 1% pada tahun 2014 dan 2015, tetapi setelah itu mengalami peningkatan pesat sebesar 59% pada tahun 2018.

TABEL 2

Rata-Rata Konsumsi Pisang per Kapita Pisang, 2014 - 2018

	2014	2015	2016	2017	2018
Konsumsi Setahun (kg/kapita/tahun) Yearly Consumsion (kg/kapita/tahun)					
1 Pisang Ambon / Ambon Banana	1.408	-	-	2.868	2.304
2 Pisang Raja / Raja Banana	0.886	-	-	-	-
3 Pisang Lainnya / Others Banana	3.911	6.049	5.892	7.039	57.879
Total	6.205	6.049	5.892	9.907	59.912
Sumber : Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Tw. I/Maret. BPS Source National Survey of Socio Economics, First Quarter, BPS-Statistics Indonesia					

Sumber : Statistik Konsumsi Pangan, 2018

Terdapat banyak varietas pisang asal Indonesia, menurut Balai Besar Penelitian Tanaman Padi (BBPADI), varietas adalah sekelompok tanaman

dari suatu jenis atau spesies tanaman yang memiliki karakteristik tertentu seperti bentuk, pertumbuhan tanaman, daun, bunga dan biji yang dapat membedakan dari jenis atau spesies tanaman lain. Indonesia memiliki 12 jenis dari 71 jenis pisang yang ada di dunia yaitu pisang ambon, pisang kepok, pisang seribu, pisang varigata, pisang mas, pisang genderuwo, pisang nangka, pisang cavendish, pisang susu, pisang tanduk, pisang uli dan pisang merah (Yuyu Suryasari Poerba,2016). Pada penelitian ini sendiri, akan digunakan pisang kepok, pisang susu , pisang kepok dan pisang raja.

Karena rasanya yang manis, pisang ini kerap dijadikan bahan utama untuk makanan penutup dan seiring dengan perkembangan industri makanan, hidangan penutup tidak lagi hanya disantap setelah menikmati makanan utama, malah semakin banyak restoran yang menyajikan makanan penutup sebelum menyantap makanan utama. Dan karena Asia adalah benua yang besar, maka tidak heran setiap negara mempunyai hidangan penutup khas masing- masing, karena pisang adalah buah yang umum untuk digunakan, maka diharapkan dengan penelitian ini, pisang lokal Indonesia pun bisa diimport hingga keluar negeri dan bisa digunakan untuk aneka hidangan penutup Asia Tenggara.

Benua Asia adalah benua terbesar di dunia. Benua Asia ini terbagi atas 4 yaitu Asia Timur, Asia Tenggara, Asia Selatan dan Asia Barat. Asia Tenggara sendiri terdiri dari negara- negara yang tergabung dalam ASEAN, terkecuali Timor Leste. Wilayah daratan Asia Tenggara sendiri memiliki total luas wilayah 4.500.000 kilometer persegi dan wilayah perairan dengan

kisaran 5.060.100 kilometer persegi. Diketahui kawasan Asia Tenggara terbagi menjadi dua, yakni *mainland* dan *insular*. Negara yang berbentuk *mainland* di Asia Tenggara adalah Thailand, Laos, Kamboja, Vietnam, Myanmar, disebut *mainland country* sendiri karena dataran rendah yang luas tapi dipisahkan oleh perbukitan dan pegunungan, sedangkan *insular* Asia Tenggara adalah wilayah- wilayah yang memiliki banyak pulau atau disebut negara kepulauan, dan Indonesia tidak asing dengan panggilan tersebut, ditambah dengan Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam dan Filipina. Umumnya *insular country* ini mengandalkan sector perairannya untuk aktivitas ekonomi mereka, sedangkan *mainland country* lebih mengandalkan pertanian mereka, diakses dari kompas.com pada 11 November 2021.

Sehubungan dengan iklim tropis yang dimiliki Asia Tenggara dan pisang merupakan buah tropis, maka negara- negara di Asia Tenggara adalah negara yang cocok untuk melakukan impor dan ekspor buah pisang ini, diakses dari kemlu.go.id pada 19 November 2021.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah tertulis di atas, maka perumusan masalahnya sebagai berikut :

1. Apakah pisang susu, raja, ambon dan kepok dapat diolah sebagai kreasi olahan hidangan penutup Asia Tenggara berdasarkan aspek proses dan hasil menurut menurut panelis ahli?
2. Bagaimana kesukaan panelis awam terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna kreasi hidangan penutup Asia Tenggara ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui kelayakan pisang susu, raja, ambon dan kepok layak diolah sebagai kreasi hidangan penutup Asia Tenggara berdasarkan aspek proses dan hasil menurut panelis ahli.
2. Mengetahui kesukaan panelis awam terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna pisang varietas lokal Indonesia yang diolah menjadi kreasi hidangan penutup Asia Tenggara.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi masyarakat

Manfaat yang diperoleh bagi masyarakat dengan berlangsungnya penelitian ini adalah masyarakat bisa memiliki alternatif pisang lokal sebagai kreasi untuk hidangan penutup Asia Tenggara.

2. Bagi akademik

Manfaat yang diperoleh bagi akademik dari penelitian ini yaitu hasil dari penelitian ini bisa dijadikan acuan untuk mahasiswa Universitas Pelita Harapan atau kampus lain, sebagai referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya

E. Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran sekilas tentang isi dari laporan, sistematika penulisan dari laporan ini dibagi menjadi lima bab dengan sistematika sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang paparan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tentang teori yang digunakan di dalam laporan ini.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang rancangan penelitian, gambaran umum obyek penelitian, setting penelitian, teknik dan alat pengumpulan data, proses uji coba serta

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil percobaan dan pembahasan

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang simpulan, dan saran yang nantinya akan menjadi masukan bagi penelitian selanjutnya.

