

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan yang mengandalkan gandum atau tepung terigu sebagai bahan dasar telah menjadi konsumsi utama di berbagai negara, termasuk Indonesia, karena kelimpahan pasokan tepung terigu di pasar global. Pada tahun 2023, Indonesia mengimpor tepung sampai 10,59 juta kg (BPS, 2024). Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG), konsumsi karbohidrat yang berasal dari beras atau terigu dinilai sudah cukup tinggi sehingga diperlukan alternatif sumber karbohidrat lainnya (Harrita, 2022). Sebagai upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor tepung terigu serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya hidup sehat, roti tawar dan produk bakeri serupa mengalami inovasi dengan campuran tepung, yang diharapkan akan mendorong keragaman pilihan makanan dengan memanfaatkan sumber daya lokal di Indonesia (Arifin *et al.*, 2023).

Pola konsumsi masyarakat memberikan kontribusi dalam menimbulkan jenis sampah yang beragam (Hermanu, 2022). Hal ini dikenal dengan istilah food waste, yaitu makanan yang terbuang, baik karena tidak layak untuk dikonsumsi atau karena kesalahan dalam proses produksi, pengolahan, dan distribusi (Siaputra *et al.*, 2019). Menurut penelitian yang dilakukan oleh EIU (Economist Intelligence Unit), terdapat fenomena food waste dari tahun ke tahun yang cenderung semakin meningkat. Indonesia peringkat kedua penghasil food waste terbesar di dunia setelah Arab Saudi, dengan perkiraan sekitar 300 kg food waste per individu setiap

tahunnya (Databoks, 2020). Di Indonesia, masyarakat sangat menyukai dan sering mengolah buah pisang. Akibatnya, jumlah limbah kulit pisang yang dihasilkan pun semakin meningkat. (Seliawati *et al.*, 2019).

Pisang merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki peran cukup penting dalam perekonomian Indonesia. Dalam beberapa tahun terakhir, pisang telah menjadi buah yang sangat berharga baik di pasar dalam negeri maupun sebagai komoditas ekspor (Aryani *et al.*, 2018). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), produksi buah pisang di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 9,60 juta ton. Jumlah ini menunjukkan adanya peningkatan sebesar 9,79% dari tahun 2021 yaitu sebesar 8,74 juta ton (DataIndonesia, 2023). Pisang merupakan salah satu buah yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia karena merupakan salah satu sumber gizi yang baik.

Konsumsi buah pisang menyisakan limbah kulit pisang yang tidak dimanfaatkan sebagai bahan pangan walaupun kulit buah pisang memiliki serat pangan dengan jumlah 50g/100g, sehingga kulit buah pisang merupakan sumber serat pangan yang potensial (Aryani *et al.*, 2018). Kulit pisang dapat dimanfaatkan sebagai tepung untuk bahan baku makanan seperti banana bread yang merupakan salah satu jenis produk bakeri yang dibuat menggunakan buah pisang sebagai salah satu bahan utama. Pemanfaatan tepung kulit pisang dalam pembuatan banana bread diharapkan dapat memberikan nilai tambah melalui kandungan serat pangan kulit buah pisang yang tinggi (Arifin *et al.*, 2023).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Safitri *et al.*, (2023), tepung kulit pisang kepek merupakan tepung yang memanfaatkan limbah kulit pisang sebagai

bahan baku dalam pembuatan tepung kulit pisang. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, tepung kulit pisang kepok dengan penggunaan natrium bisulfat sebagai antibrowning treatment dan penggunaan suhu 60°C sebagai suhu pengeringan selama 9 jam menghasilkan kadar karbohidrat sebesar 62,91%, lemak 12,23%, protein 7,26%, serat pangan 51,21%, air 8,82%, dan abu 8,78%.

1.2 Rumusan Masalah

Konsumsi buah pisang menyisakan limbah kulit pisang yang pada umumnya tidak dimanfaatkan sebagai bahan pangan meskipun kulit pisang memiliki potensi sebagai bahan pangan sumber serat. Kulit pisang dapat diolah menjadi tepung sebagai bentuk pemanfaatan limbah pisang hasil konsumsi.

Waktu pengeringan dalam proses pembuatan tepung kulit pisang akan memengaruhi kadar serat pangan yang terkandung sehingga perlu dilakukan studi untuk mengetahui waktu pengeringan yang sesuai. Dalam pembuatan *banana bread*, rasio antara tepung terigu dan tepung kulit pisang yang berbeda akan memengaruhi sifat fisik, kandungan kimia, serta daya terima organoleptik sehingga perlu adanya studi yang mempelajari pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung kulit pisang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *banana bread*.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah memanfaatkan limbah kulit pisang dalam bentuk tepung sebagai bahan pangan sumber serat dalam pembuatan *banana bread*.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Menentukan kadar protein, kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, kadar lemak, dan kadar serat pangan pada tepung kulit pisang yang digunakan dalam penelitian ini
2. Menentukan suhu pengeringan kulit pisang dan rasio tepung terigu:tepung kulit pisang terbaik untuk pembuatan *banana bread* berdasarkan parameter tekstur, volume, warna, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat pangan dan sensori