

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara peringkat keenam sebagai sentra produksi pisang dunia dengan kontribusi 5,67% dalam periode 2009-2013. Rata-rata pertumbuhan produksi pisang di Indonesia dari tahun 2018-2019 mengalami peningkatan yaitu sebesar 0,22%. Produksi pisang di Indonesia pada tahun 2019 yaitu sebanyak 7.280.658 ton. Banyaknya produksi pisang yang dihasilkan tidak diimbangi dengan konsumsi nasional.

Salah satu jenis pisang yang dapat ditemui di Indonesia dan Jawa Tengah khususnya yaitu pisang tanduk, dengan produksi pada tahun 2013 mencapai 560.985 ton. Pisang tanduk merupakan salah satu jenis pisang golongan *plantain* yang memiliki kandungan amilosa dan serat pangan cukup tinggi sehingga sesuai untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi produk pangan fungsional (Abdilah, 2010). Pisang tanduk dapat dijadikan sebagai bahan pokok dalam pembuatan berbagai produk olahan pangan salah satunya yaitu dalam pembuatan pembuatan kripik pisang, pure dan tepung (Sutriana, 2018).

Pemanfaatan pisang tanduk yang diolah menjadi tepung disamping untuk memperpanjang masa simpan juga dapat dijadikan sebagai pilihan diversifikasi pangan olahan, yang juga dapat meningkatkan nilai ekonomi buah pisang, mampu meningkatkan nilai gizi buah melalui proses

fortifikasi selama pengolahan, dan menciptakan peluang usaha pengembangan agroindustri pedesaan. Tepung pisang tanduk akan menghasilkan pati resisten yang berperan untuk mengurangi risiko timbulnya kanker kolon, mempunyai efek hipoglikemik, berperan sebagai prebiotik, dan memiliki nilai kalori yang rendah sehingga dapat dijadikan sebagai ingredient pangan yang rendah kalori (Kusnandar dkk. 2015).

Keunggulan pisang tanduk (*Musa Paradisiaca Fa. Corniculata*) yang diolah dalam bentuk tepung mempunyai kandungan fruktooligosakarida (FOS) yang baik untuk kesehatan terutama pencernaan. Pisang tanduk memiliki kandungan FOS relatif lebih tinggi dibandingkan dengan pisang jenis lainnya (Jennie B. dkk., 2012). Kandungan FOS dalam tepung pisang tanduk yaitu sebesar 6,08% (Karlina R dan Rahayuni, 2013). FOS merupakan jenis prebiotik yang dapat ditambahkan dalam minuman fungsional salah satunya yaitu yogurt.

Banyaknya tuntutan masyarakat akan suatu produk dengan nilai gizi yang baik serta memberikan pengaruh terhadap kesehatan, menjadikan peluang untuk mengembangkan produk olahan pangan fungsional berbahan dasar pangan lokal. Salah satu olahan minuman fungsional terdapat dipasaran dan dapat dimodifikasi yaitu yogurt. Yogurt merupakan olahan hasil fermentasi susu melalui aktifitas mikroorganisme, yaitu bakteri asam laktat. Yogurt merupakan olahan fermentasi yang cukup populer di kalangan masyarakat sebagai minuman yang berdampak

baik bagi kesehatan jika dikonsumsi. Perkembangan yogurt di Indonesia cukup baik dilihat dari tingkat produksi yang cenderung meningkat dan adanya berbagai jenis dan merek yogurt di pasaran. Menurut survei BPS (2011) diketahui bahwa laju produksi yogurt di Indonesia dari tahun ke tahun mengalami peningkatan selama kurun waktu 2002 -2005 sebesar 125,88%. Berdasarkan hasil penelitian Kabuli (2018) di Bandar Lampung, sebagian besar konsumen mengkonsumsi yogurt dengan frekuensi 2 kali per bulan.

Yogurt yang terdapat dipasaran terbuat dari susu sapi dan dengan penambahan perisa sintetik buah-buahan untuk menambah citarasa sesuai kesukaan konsumen. Jenis yogurt yang tersedia dipasaran terdapat dua jenis yaitu yogurt polos atau yogurt dasar (*plain yogurt*) berwarna putih dengan rasa alami yang asam, kental dan bergumpal-gumpal serta yogurt siap konsumsi dengan tekstur encer dan sudah ditambahkan berbagai bahan seperti gula dan rasa buah-buahan (Sutomo dan Ibrohim, 2011).

Yogurt komersial yang berada di pasaran memiliki berbagai jenis varian rasa buah-buahan seperti mangga, leci, stroberi, serta pisang. Namun dari berbagai macam yogurt varian rasa pisang yang terdapat di pasaran hanya terdapat beberapa merk saja yang memiliki varian rasa pisang. Varian rasa pisang tersebut sebagian besar berasal dari perisa sintetik rasa pisang, serta terdapat tambahan gula dan sirup fruktosa sebagai penambah rasa manisnya. Jenis susu yang digunakan dalam

industri yogurt dalam skala besar biasanya digunakan tambahan padatan susu tanpa lemak atau susu bubuk tanpa lemak, serta tambahan pewarna untuk menambah warna yogurt agar terlihat menarik (Koswara, 2009).

Perlunya modifikasi yogurt dengan pangan lokal yang menyehatkan dan terjangkau salah satunya dengan penambahan tepung pisang tanduk. Yogurt pisang tanduk (*Musa paradisiaca* fa. *corniculata*) merupakan yogurt sinbiotik. Kombinasi antara probiotik dan prebiotik disebut dengan sinbiotik atau eubiotik. Konsumsi yogurt pisang tanduk sebagai pangan fungsional juga dapat memberikan efek kesehatan yang baik. Keuntungan dari kombinasi ini adalah selain terdapat bakteri probiotik yang mempunyai efek kesehatan yang baik, juga terdapat prebiotik yang berasal dari tepung pisang tanduk yang dapat menyediakan substrat spesifik untuk fermentasi sehingga mendorong pertumbuhan bakteri probiotik (Rahmawati dkk, 2017).

Penambahan tepung pisang tanduk dalam pembuatan yogurt selain berdampak baik bagi kesehatan, yaitu salah satunya berfungsi untuk mengontrol lipid melalui mekanisme menurunkan absorpsi kolesterol yang menyebabkan peningkatan ekskresi kolesterol (Octavia, dkk 2017). Selain itu juga dapat meningkatkan kandungan serat dalam yogurt sinbiotik yang berperan dalam menghambat penyerapan glukosa di dalam saluran pencernaan sehingga peningkatan kadar glukosa darah dapat ditekan (Rahmawati, dkk 2017). Dilihat dari yogurt komersial yang beredar di

pasaran belum terlalu banyak yang memiliki varian rasa pisang, diharapkan yogurt pisang tanduk dapat dijadikan sebagai inovasi olahan alternatif minuman fungsional yang dapat beredar di pasaran dengan mengunggulkan adanya penambahan pisang tanduk yang merupakan buah atau pangan lokal yang banyak tersedia di masyarakat serta diharapkan dapat dikonsumsi oleh segala kalangan dari anak hingga lansia.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk mengetahui nilai gizi yang terdapat pada yogurt pisang tanduk (*Musa Paradisiaca fa. Corniculata*) dan yogurt komersial.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka dirumuskanlah masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimanakah nilai gizi pada yogurt pisang tanduk (*Musa Paradisiaca fa. Corniculata*) dan yogurt komersial rasa pisang?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat pada yogurt pisang tanduk (*Musa Paradisiaca fa. Corniculata*) dan beberapa yogurt komersial rasa pisang.

2. Tujuan Khusus

- a. Medeskripsikan kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat) pada yogurt pisang tanduk (*Musa Paradisiaca fa. Corniculata*)
- b. Medeskripsikan kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat) pada yogurt komersial rasa pisang.
- c. Medeskripsikan perbedaan kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat) pada yogurt pisang tanduk (*musa paradisiaca fa. Corniculata*) dan yogurt komersial rasa pisang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi mengenai kandungan nilai gizi yogurt dengan menggunakan pisang tanduk (*musa paradisiaca fa. Corniculata*) sebagai alternative minuman fungsional yang ada di pasaran.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai tambahan informasi bagi mahasiswa mengenai kandungan zat gizi pada yogurt pisang tanduk (*musa paradisiaca fa. Corniculata*) serta manfaatnya bagi kesehatan.

3. Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk melakukan pengembangan produk pangan local berbahan dasar pisang tanduk (*musa paradisiaca fa. Corniculata*) sebagai alternatif minuman ataupun makanan fungsional.