

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Produk pangan, terutama pangan lokal yang ada di Indonesia sangat beragam dan melimpah. Pangan lokal biasanya mempunyai hubungan dengan ciri khas, budaya atau adat istiadat masyarakat setempat. Jagung, sagu, singkong dan pisang merupakan salah satu contoh pangan tersebut. Produk pangan lokal harus dikembangkan terutama aspek kesehatan dan keamanan yang juga bersifat sebagai pangan fungsional. Pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah terbukti telah mempunyai fungsi fisiologis tertentu diluar fungsi dasarnya, tidak membahayakan dan dapat bermanfaat bagi kesehatan (BPOM, 2005). Pangan fungsional kaya akan komponen bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, komponen bioaktif tersebut salah satunya adalah serat (Marsono, 2007).

Serat (polisakarida, oligosakarida, dan lignin) merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dimakan atau analog karbohidrat yang tidak dapat dicerna dan diabsorpsi usus halus manusia dengan fermentasi lengkap atau sebagian pada usus besar. Konsumsi serat yang cukup dapat memberikan manfaat metabolik berupa pengendalian gula darah dan mampu mengatur kadar kolesterol dalam darah (American Association of Cereal Chemist, 2001). Manfaat serat menurut Marsono (2004) serat dapat menanggulangi masalah kesehatan diantaranya adalah diabetes melitus, hiperlipidemia dan penyakit saluran pencernaan.

Anjuran konsumsi serat adalah 20-35 gram/hari yang berasal dari berbagai sumber makanan (Perkeni, 2015). Salah satu jenis serat yaitu serat larut (pectin) bermanfaat sebagai antidiabetes (Maryanto dan Marsono, 2019). Sedangkan serat kasar dapat membantu mengurangi terjadinya obesitas (Santoso, 2011). Sumber serat dan pangan lokal diantaranya adalah sayur-sayuran, buah-buahan dan juga umbi-umbian.

Salah satu pangan lokal yang kaya akan serat terutama serat kasar adalah bonggol pisang. Bonggol pisang merupakan tanaman pisang yang berupa umbi batang atau batang aslinya (Satuhu dan Supriyadi, 2008). Dalam 100 gram bonggol pisang mentah atau basah mengandung protein 2,99 gram, lemak 0,96 gram dan serat 9,99 gram (Aswandi dkk., 2013). Pada penelitian Saragih (2014) varietas bonggol pisang yang terbaik adalah diperoleh dari varietas kepok. Bonggol pisang basah mengandung 43% kalori, 0,6% protein, 11,6% lemak, 15% hidrat arang, 60% Ca, 0,5% P, 0,01% Fe, 12% vitamin dan 86% air.

Berdasarkan Direktorat Jenderal Hortikultura, (2018) produksi pisang tahun 2018 adalah sebanyak 72.642.792 kuintal dengan tanaman pisang sebanyak 81.289.450 pohon. Berdasarkan total hasil panen pisang tersebut maka dapat diperkirakan bahwa ketersediaan bonggol pisang juga sangat besar. Ketersediaan bonggol pisang akan mengikuti produksi pisang itu sendiri (Fawzia dkk., 2012). Oleh karena itu diperlukan upaya pemanfaatan bonggol pisang sebagai alternatif bahan makanan yang memiliki serat tinggi. Khususnya di daerah pusat produksi pisang, bonggol pisang dianggap sebagai

bagian yang tidak bisa digunakan sehingga banyak yang dibuang (Fawzia dkk., 2012).

Salah satu pemanfaatan bonggol pisang adalah diolah menjadi produk makanan basah maupun kering, hal tersebut bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, menambah nilai gizi dan nilai ekonomis serta menambah keanekaragaman pangan. Keanekaragaman pangan akan lebih menarik minat masyarakat terhadap bonggol pisang dibandingkan hanya dikukus, disayur ataupun digoreng. Contoh produk tersebut yaitu *nugget* dan kerupuk, *nugget* dan kerupuk merupakan makanan yang digemari oleh semua kalangan.

*Nugget* merupakan makanan siap saji yang banyak dikonsumsi masyarakat. Daya simpan *nugget* yang mampu bertahan cukup lama (disimpan dalam freezer) menjadi salah satu alasan makin meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap *nugget*. Produk *nugget* yang beredar di pasaran terbuat dari daging sapi dan ayam yang harga jualnya mahal dan kurang menyehatkan. Biasanya produk yang terbuat dari bahan hewani mengandung tinggi lemak dan protein tetapi rendah serat. Bonggol pisang bisa menjadi alternatif yang tepat sebagai bahan baku pembuatan *nugget* karena berasal dari bahan nabati dan mempunyai serat yang tinggi.

Kerupuk adalah makanan kering yang terbuat dari bahan – bahan yang mengandung pati tinggi, biasanya dikonsumsi sebagai pendamping makan. Keunggulan dari kerupuk yaitu karena tahan lama dan tidak gampang busuk. Selama ini kerupuk yang ada dipasaran hanya tinggi kandungan karbohidrat saja, tetapi rendah serat dan protein (Koswara, 2009). Oleh karena itu bonggol

pisang sebagai campuran dalam pembuatan kerupuk dapat menjadi upaya dalam memaksimalkan kandungan serat dalam kerupuk.

Banyaknya bonggol pisang yang dibuang cuma- cuma khususnya pada daerah tempat tinggal peneliti serta sedikitnya informasi mengenai macam olahan, pemanfaatan dan kandungan serat bonggol pisang. Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai analisis kandungan serat *nugget* dan kerupuk dengan bahan dasar bonggol pisang kepok (*Musa paradisiaca var. balbisina colla*).

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Analisis Kandungan Serat *Nugget* dan Kerupuk dengan Bahan Dasar Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Var. Balbisina Colla*)”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Analisis Kandungan Serat *Nugget* dan Kerupuk dengan Bahan Dasar Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Var. Balbisina Colla*).

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui kandungan serat pada nugget bonggol pisang kepok
- b. Mengetahui kandungan serat pada kerupuk bonggol pisang kepok

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi ilmiah kepada masyarakat mengenai kandungan serat *nugget* dan kerupuk bonggol pisang kepok

2. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat menjadi tambahan informasi bagi mahasiswa mengenai kandungan serat *nugget* dan kerupuk bonggol pisang kepok.

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Dapat dijadikan referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian yang sama di masa mendatang.

