

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengolahan pangan saat ini semakin berkembang seiring dengan adanya perkembangan pengetahuan dan teknologi. Berbagai inovasi dilakukan oleh beberapa industri pengolahan makanan baru yang dapat diterima oleh masyarakat. Indonesia merupakan salah satu penghasil pisang karena iklim wilayah Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan pohon pisang. Pohon pisang merupakan tanaman hortikultura yang banyak tumbuh dan tersebar di Indonesia dan banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Pohon pisang juga merupakan jenis tanaman yang setiap saat berbuah. Tanaman pisang dapat dikatakan sebagai tanaman serbaguna mulai dari akar, umbi (bonggol), batang, daun dan sampai kulitnya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan (Hartono & Janu, 2013).

Indonesia kaya akan varietas pisang (*Musa paradisiaca*) yang telah dibudidayakan secara meluas dan turun temurun. Pisang merupakan buah yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia sejak zaman dahulu, di setiap daerahnya dapat dihasilkan buah pisang yang terdiri dari berbagai jenis, diantaranya pisang ambon, pisang kepok, pisang raja dan masih banyak jenis pisang lainnya. Terdapat berbagai cara dalam menikmati buah pisang, yaitu dengan cara dapat dikonsumsi segar maupun dengan cara diolah terlebih dahulu. Pisang tidak hanya lezat tetapi juga sangat bermanfaat untuk tubuh manusia, menjaga tekanan darah, membantu menurunkan berat badan, mencegah anemia dan memperbaiki pencernaan. Selain memberikan manfaat untuk kesehatan tubuh, pisang juga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa. Namun, pisang merupakan buah dengan daya simpan relatif pendek dan mudah rusak, sehingga untuk memperpanjang umur simpan dengan cara menjadi produk pangan, salah satunya nugget. Nugget merupakan produk olahan siap saji yang memiliki

nilai gizinya cukup tinggi dan digemari masyarakat sebagai salah satu alternatif dalam pemenuhan kebutuhan gizi dalam kehidupan sehari-hari (Suwitari, 2018).

Nugget yang sering dijumpai di masyarakat adalah nugget berbahan hewani, di antaranya daging ayam dan daging sapi. Bahan hewani ini menyebabkan nugget tidak dapat dikonsumsi oleh kalangan vegetarian. Oleh karena itu, perlu dilakukan penggantian bahan hewani dengan bahan yang bukan lagi hewani seperti pisang (Rakhmawati, 2019). Bahan dasar nugget buah adalah menggunakan buah pisang yang dijadikan puree pisang yang kemudian dicampurkan dengan tepung mocaf.

Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah tepung yang terbuat dari ubi kayu yang diolah serta di proses dengan prinsip modifikasi fermentasi. Tepung mocaf yang sudah difermentasi dapat digunakan untuk substitusi tepung terigu karena memiliki sifat fisikokimia yang menyerupai tepung terigu (Ruriani, *et al.*, 2013. Dalam Pramadi 2020). Kelebihan dari tepung mocaf yaitu bahan baku singkong yang tersedia serta tepung mocaf mengandung kadar pati yang tinggi dibanding tepung terigu. Tepung mocaf memiliki karakteristik fisikokimia dengan tepung terigu yaitu lembut, berwarna putih, tidak beraroma, serta mengandung berbagai zat gizi (Ria kurniawati, 2022). Setiap olahan memiliki umur simpan sesuai dengan karakteristiknya masing-masing, begitu juga dengan nugget pisang.

Berbagai cara penyimpanan diantaranya disimpan pada suhu kamar atau suhu dingin. Penyimpanan yang biasa diaplikasikan di rumah tangga antara lain penyimpanan di suhu ruang dan penyimpanan di suhu dingin (kulkas). Metode penyimpanan tersebut memberi efek yang berbeda pada nugget pisang yang disimpan. Penelitian Julianti (2012) menunjukkan penyimpanan pada suhu rendah dapat menghambat laju respirasi produk hortikultura, sehingga baik untuk mempertahankan mutu pada penyimpanan dalam waktu yang panjang.

Suhu dan lama penyimpanan merupakan faktor yang mempengaruhi kualitas sensori nugget pisang, seperti tekstur, warna, aroma, dan rasa. Perubahan suhu serta durasi penyimpanan dapat menimbulkan perubahan fisik dan kimia pada nugget pisang yang berdampak pada karakteristik sensori. Suhu penyimpanan yang terlalu tinggi dapat mempercepat kerusakan, sementara suhu yang terlalu rendah dapat mengubah tekstur dan menyebabkan kehilangan kelembaban. Oleh karena itu,

diperlukan penelitian untuk mengetahui suhu dan durasi penyimpanan yang optimal agar nugget pisang tetap memiliki kualitas sensori yang baik selama masa simpan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh variasi suhu penyimpanan terhadap karakteristik sensori nugget pisang yang dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap karakteristik sensori nugget pisang?
3. Bagaimana pengaruh variasi suhu dan lama penyimpanan terbaik pada nugget pisang?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh variasi suhu penyimpanan terhadap karakteristik sensori nugget pisang.
2. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap karakteristik sensori nugget pisang.
3. Mengetahui pengaruh variasi suhu dan lama penyimpanan terbaik pada nugget pisang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini dapat memberikan informasi tentang karakteristik nugget pisang dengan tepung mocaf sebagai makanan fungsional.
2. Dapat memberi informasi suhu dan lama penyimpanan pada nugget pisang.
3. Bagi peneliti dan akademis: menambah wawasan tentang penerapan metode penyimpanan pada nugget pisang dengan suhu ruang dan dingin.
4. Bagi masyarakat: memastikan nugget pisang yang dikonsumsi memiliki umur simpan yang akurat dan aman, serta menawarkan produk kualitas terjamin.