BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di kawasan Asia, Indonesia termasuk penghasil pisang terbesar karena 50% dari produksi pisang Asia dihasilkan di Indonesia (Munadjim, 1984). Pada Tabel 1 dapat dilihat produksi pisang di Indonesia dari tahun 1985-1995.

Tabel 1. Produksi Pisang Indonesia Tahun 1985-1995

Tahun	Produksi (ton)
1985	1.908.627
1986	2.079.058
1987	2.192.332
1988	2.308.379
1989	2.417.760
1990	2.410.999
1991	2.471.925
1992	2.650.841
1993	2.899.276
1994	3.086.557
1995	3.805.430

Sumber: Anonymous, 1995.

Menurut Munadjim (1984), produksi pisang Indonesia terbesar berasal dari Pulau Jawa, salah satunya di daerah Jawa Timur. Produksi pisang di Jawa Timur sebanyak 496.642 ton di tahun 1994 dan makin meningkat di tahun 1995 sebanyak 676.353 ton (Anonymous, 1995).

Pada umumnya jenis pisang dibagi menjadi tiga golongan yaitu pisang yang dikonsumsi segar, misalnya pisang Ambon, pisang Raja, pisang Mas, pisang Susu; pisang yang dimakan buahnya setelah diolah, misalnya pisang Nangka, pisang Kapas, pisang Tanduk, pisang Manggala dan pisang yang berbiji, misalnya pisang Klutuk (Rismunandar, 1989).

Pisang Nangka yang tidak dapat dikonsumsi dalam bentuk segar ini dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Salah satu alternatif produk olahan buah pisang adalah pembuatan anggur buah pisang (Satuhu dan Supriyadi, 1993). Anggur buah pisang adalah minuman beralkohol yang diperoleh dengan cara memfermentasi sari buah pisang. Dalam proses fermentasi, gula yang ada dalam sari buah pisang diubah menjadi alkohol dan gas CO_2 oleh khamir (Anonymous, 1994).

Pada hasil fermentasi anggur buah pisang Nangka, kekeruhan merupakan salah satu permasalahan yang mempengaruhi kualitas anggur tersebut. Kekeruhan ini disebabkan karena adanya senyawa pati, protein, pektin yang terdispersi dalam anggur buah pisang (Said, 1997). Usaha untuk mengurangi tingkat kekeruhan dapat dilakukan dengan penyimpanan yang membutuhkan waktu yang lama atau dengan penambahan bahan penjernih pada proses penjernihan. Bahan

gelatin, putih telur, ensim pektinase, tanin dan icinglass (Amerine, 1967). Dari bermacam-macam bahan penjernih yang digunakan dalam proses penjernihan anggur buah pisang dipilih Tanin karena berdasarkan fenomena alam, buah pisang yang banyak mengandung tanin, anggur buah pisang yang dihasilkan jernih.

Mekanisme pengikatan koloidal-koloidal yang tersuspensi oleh tanin dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain konsentrasi tanin dan pengaturan suhu. Akan tetapi jumlah tanin yang harus ditambahkan dan pada suhu berapa yang akan dipakai masih belum diketahui. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian berbagai konsentrasi tanin dan suhu penjernihan anggur buah pisang Nangka.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tanin dan pengaturan suhu penjernihan terhadap kejernihan anggur buah pisang Nangka.