

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pisang merupakan tanaman yang banyak dikenal di Indonesia. Luas areal tanaman dan produksi pisang tertinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain di Indonesia. Pada tahun 1990 produksi pisang di Indonesia sebesar 2.457.760 ton (Satuhu, 1994).

Pisang terdiri dari berbagai jenis. Jenis pisang yang banyak dikembangkan secara komersial salah satunya adalah pisang Cavendish. Pisang Cavendish yang dihasilkan perkebunan umumnya dibedakan dalam tiga tingkatan mutu (grade), yaitu grade A, B dan grade C. Pisang grade A dan B ditujukan untuk ekspor sedangkan pisang grade C dijual dengan harga rendah. Untuk mengatasi berlimpahnya pisang grade C maka pisang tersebut perlu diolah menjadi produk pangan lain yang mempunyai nilai ekonomis lebih tinggi, seperti flake pisang.

Flake merupakan produk olahan pangan yang bersifat praktis karena cepat dan mudah disajikan. Penelitian tentang flake sudah pernah dilakukan oleh Sumargo (1994) yaitu mengenai pengaruh penambahan rumput laut dan macam tepung terhadap beberapa sifat fisis, khemis dan sensoris flake. Tiora (1994) juga pernah meneliti mengenai pengaruh macam tepung dan konsentrasi Na_2HPO_4 terhadap beberapa sifat fisis, khemis dan sensoris flake bayam, sedangkan penelitian mengenai flake pisang Cavendish masih belum dilakukan.

beberapa sifat fisis, khemis dan sensoris flake bayam, sedangkan penelitian mengenai flake pisang Cavendish masih belum dilakukan.

Porositas merupakan salah satu faktor penentu mutu produk flake. Porositas flake ditentukan oleh kandungan pati bahan penyusumnya karena pati mempunyai kemampuan untuk melakukan gelatinisasi. Bila dikeringkan, air dalam granula pati akan menguap sehingga terbentuk struktur yang keropos (porous). Struktur yang keropos inilah yang nantinya dapat menyerap air kembali dalam jumlah besar. Semakin porous maka daya rehidrasi produk yang dihasilkan semakin tinggi.

Masalah yang timbul pada pembuatan flake pisang adalah rendahnya daya rehidrasi flake pisang yang dihasilkan. Hal ini disebabkan karena bahan baku yang digunakan dalam pembuatan flake pisang adalah buah pisang Cavendish yang sudah masak. Rendahnya kandungan pati pada pisang masak menyebabkan turunya kemamuan gelatinisasi sehingga setelah pengeringan tidak diperoleh struktur yang keropos. Akibatnya daya rehidrasi flake yang dihasilkan rendah. Untuk mengatasi masalah tersebut maka dilakukan penambahan senyawa Na_2HPO_4 ke dalam adonan flake pisang.

Senyawa Na_2HPO_4 sering ditambahkan pada pembuatan produk instant. Menurut Syarief (1987), penambahan senyawa fosfat pada produk instant mempunyai sifat membantu daya penetrasi air pada saat rehidrasi. Adanya senyawa Na_2HPO_4 dalam adonan flake pisang dapat meningkatkan kemampuan bahan untuk menyerap air. Saat pengeringan air dalam bahan akan menguap sehingga terbentuk suatu struktur yang

keropos. Jadi penambahan senyawa Na_2HPO_4 dalam pembuatan flake pisang diharapkan dapat meningkatkan porositas dan daya rehidrasi flake pisang.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah konsentrasi penambahan senyawa Na_2HPO_4 berpengaruh terhadap porositas dan daya rehidrasi serta sifat organoleptik flake pisang yang dihasilkan.

1.3. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh konsentrasi penambahan Na_2HPO_4 terhadap porositas dan daya rehidrasi serta sifat organoleptik flake pisang. Dengan diketahuinya konsentrasi penambahan Na_2HPO_4 yang tepat dapat dihasilkan flake pisang yang berkualitas baik.