

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Pisang adalah komoditi pangan ke empat terpenting di dunia setelah beras, susu dan gandum. Pisang di Indonesia merupakan komoditi pertanian dengan produksi paling tinggi di antara buah-buahan lainnya dengan total produksi pada tahun 2017 sebesar 7,162,685 ton, luas panen pisang di Indonesia sebesar 89.651 ha (BPS, 2017). Pisang di Indonesia sangat banyak jenisnya, salah satunya adalah pisang mas, pisang mas memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan karena memiliki berbagai macam manfaat. Pisang mas umumnya dikonsumsi segar atau diolah menjadi bahan makanan seperti pisang goreng. Pisang mas mudah mengalami kerusakan sehingga diperlukan pengolahan pisang mas menjadi produk baru untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomis salah satunya adalah velva.

Velva merupakan produk *frozen dessert* yang terbuat dari puree buah dengan tekstur mirip dengan es krim. Produk sejenis es krim yang terbuat dari puree buah, gula, bahan penstabil, air yang kemudian dibekukan dengan mesin pembuat es krim. Penambahan bahan stabil pada pembuatan velva karena dapat membantu mempermudah pemerangkapan sehingga pembentukan Kristal es lebih kecil, tekstur lebih lembut, meningkatkan kekentalan dan membatasi pengembangan adonan. Bahan penstabil yang digunakan dalam pembuatan velva ini adalah CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) yang berfungsi sebagai pengental, pembentuk gel dan penstabil emulsi. CMC larut dalam air dingin, stabil pada pH tinggi, tidak berwarna, tidak berasa sehingga cocok digunakan untuk *frozen dessert* dan tidak mempengaruhi karakteristik organoleptik velva.

Kelebihan velva dibandingkan eskrim adalah kadar lemaknya yang sangat rendah karena tidak menggunakan lemak susu, keunggulan lain velva buah adalah kandungan vitamin A dan vitamin C yang tinggi karena berasal dari buah-buahan segar. Velva pisang mas memiliki kekurangan dari segi warna yaitu menjadi kecoklatan pada pisang dan dapat diperbaiki dengan menambahkan buah lain salah satunya adalah buah strawberry. Strawberry merupakan buah yang banyak dibudidayakan di daerah subtropics. Buah strawberry memiliki kandungan vit.C 58,8mg; gula 4,9g; dan serat 2g. Warna merah pada stroberi yang menarik cocok untuk ditambahkan dalam pembuatan velva pisang untuk memperbaiki karakteristik organoleptik velva.

Perbedaan proporsi buah pisang dengan stroberi diduga dapat berpengaruh terhadap angka kecukupan gizi (AKG) velva pisang stroberi, sehingga perlu dilakukan penelitian dengan berbagai proporsi. Angka Kecukupan Gizi (AKG) adalah suatu asupan rata-rata gizi harian yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang yang dikelompokan berdasarkan usia, jenis kelamin dan aktivitas tertentu (Almatsier, 2005). Ketidakseimbangan tingkat kecukupan zat gizi dapat menyebabkan masalah, baik masalah kekurangan gizi ataupun kelebihan gizi (Rokhmah, 2016). AKG juga memiliki manfaat sebagai acuan dalam perencanaan pangan sehari-hari, sebagai acuan perhitungan dalam penyediaan pangan tingkat regional dan sebagai acuan gizi dan label pangan yang mencantumkan informasi nilai gizi (Pritasari, 2017). Zat gizi merupakan zat kimia yang digunakan untuk mempertahankan kegiatan metabolisme dan dapat menghasilkan energi, zat gizi terbagi menjadi 2, makronutrien dan mikronutrien.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh proporsi pisang mas dan stroberi terhadap kandungan gizi dan pemenuhan angka kecukupan gizi (AKG) pada velva pisang stroberi ?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Mengetahui pengaruh proporsi pisang mas dan stroberi terhadap kandungan gizi dan pemenuhan angka kecukupan gizi (AKG) pada velva pisang stroberi.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Mengoptimalkan pemanfaatan buah pisang mas dan stroberi, memberikan alternatif pengolahan pisang mas yang masih belum diolah secara optimal, meningkatkan konsumsi pisang mas serta memperluas pemanfaatan pisang mas,