

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang sangat populer di masyarakat Indonesia dan sumber karbohidrat utama bagi mereka yang sedang menjalankan diet rendah lemak. Pohon pisang tumbuh subur di wilayah dengan iklim tropis. Selain nikmat, ternyata pisang juga berkhasiat. Hal ini wajar mengingat kandungan gizi pisang secara klinis memang kaya.

Kandungan gizi pisang sangat baik, antara lain menyediakan energi cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain. Pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin, yaitu C, B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak (Roedyarto, 1997).

Jenis pisang kepok merupakan produk yang cukup prospektif dalam pengembangan sumber pangan lokal karena pisang dapat tumbuh di sembarang tempat sehingga produksi buahnya selalu tersedia. Namun cepat rusak setelah lepas panen karena melalui proses klimaterik yaitu proses kematangan. Untuk mengatasi kerusakan tersebut maka dapat diolah menjadi berbagai produk olahan salah satunya kripik pisang (Munajin, 1984).

Keripik pisang pennis adalah makanan ringan yang terbuat dari buah pisang yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan gula dan garam. Pada

kajian ini kripik pisang pernis juga dibuat dengan berbagai perlakuan dengan penambahan gula serta tanpa penambahan gula. Untuk melihat (tingkat kesukaan) terhadap kripik pisang pernis dilakukan pengujian organoleptik

Uji hedonik merupakan suatu kegiatan pengujian yang dilakukan oleh seorang atau beberapa orang panelis yang mana memiliki tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen tersebut terhadap suatu produk tertentu. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaan. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik contoh tingkat tersebut adalah seperti sangat suka, suka, agak suka, netral, agak tidak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Uji hedonik paling sering digunakan untuk menilai komoditi sejenis atau produk pengembangan secara organoleptik.

1.2 Rumusan Permasalahan

Adapun rumusan masalah yang akan dibahas dalam kegiatan ini adalah bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap produk pisang pernis.

1.3 Tujuan

Tujuan pengujian organoleptik pisang pernis ini adalah

- _ Melihat proses pengolahan pisang pernis.
- _ Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis dengan berbagai perlakuan rasa, aroma, warna dan tekstur pisang pernis.

1.4 Manfaat

Ada beberapa manfaat yang dapat diambil dari pengujian organoleptik bagi penulis adalah:

1. Memperoleh informasi secara langsung dari lapangan mengenai pengujian organoleptik pisang pernis
2. Memberikan kontribusi positif terutama bagi penulis sebagai pengembangan wawasan dan kreatif dibidang ilmu pengetahuan.

Sedangkan manfaat pengujian organoleptik pisang pernis bagi masyarakat ini adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang produk pisang pernis
- b. Menentukan keterterimaan produk pisang pernis