

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Gorontalo termasuk salah satu daerah yang memiliki potensi cukup baik di bidang pertanian, salah satunya adalah pisang. Pisang merupakan salah satu jenis buah-buahan yang banyak sekali dijumpai hampir disetiap pekarangan rumah. Terutama wilayah pedesaan dijumpai rumpun pisang. Tanaman pisang dapat tumbuh dengan baik tanpa perawatan. Seluruh bagian tanaman pisang (buah, daun, batang, jantung, dan bonggolnya) dapat dimanfaatkan. Tetapi jantung pisang belum begitu banyak dimanfaatkan secara optimal. Selama ini masyarakat khususnya di Gorontalo ini, hanya mengenal jantung pisang sebagai bahan pangan yang diolah menjadi sayuran saja. Padahal disamping harganya yang murah dan mudah didapat jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi kesehatan seperti protein, fosfor, mineral, kalsium vitamin B1, C dan kandungan serat yang cukup tinggi (Novitasari dkk., 2013).

Salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan jantung pisang adalah dengan penggunaan jantung pisang menjadi produk olahan setengah jadi yaitu dalam bentuk tepung sehingga dapat lebih tahan lama jika disimpan. Penggunaan tepung jantung pisang untuk bahan pangan belum banyak digunakan (Wickramarachchi dan Ranamukhaarachchi, 2005). Tepung jantung pisang dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk makanan, salah satunya adalah produk kue kering (*cookies*).

Kue kering (*cookies*) adalah salah satu jenis makanan ringan/kecil yang sangat digemari masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan. *Cookies* merupakan kue kering yang renyah, tipis, datar (gepeng) dan biasanya berukuran kecil (Smith, 1972). *Cookies* juga dapat bersifat fungsional bila didalam proses pembuatannya ditambahkan bahan yang mempunyai aktifitas fisiologis dengan memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh, misalnya *cookies* yang diperkaya dengan serat, kalsium atau provitamin A (Muchtadi dan Wijaya, 1996).

Cookies bagea adalah jenis kue tradisional yang terbuat dari tepung sagu (*Metroxylon*) memiliki kandungan gizi seperti protein 3.98%, air 3.7%, abu 2.73%, lemak 12.76%, dan karbohidrat 76,83% dan dikenal secara luas oleh masyarakat (Gaspersz, 2014). *Cookies* bagea merupakan produk unggulan diversifikasi pangan. Sagu merupakan makanan pokok bagi masyarakat di Maluku dan Papua yang tinggal di pesisir. Sagu dimakan dalam bentuk papeda, semacam bubur, atau dalam bentuk-bentuk yang lain seperti bagea sagu. Dilihat dari bahan dasarnya yaitu tepung sagu, kue bagea tersebut memiliki ciri khas tersendiri karena selain rasanya enak kue bagea ini juga termasuk unik karena hampir serupa dengan biskuit, sedangkan bagea ini tergolong dalam kategori kue.

Selama ini kue bagea yang diproduksi di Gorontalo berbahan dasar tepung sagu sehingga penambahan bahan tepung lainnya diharapkan dapat memperbaiki karakteristiknya. Salah satu produk tepung yang dapat dimanfaatkan adalah tepung jantung pisang. Tepung jantung pisang merupakan bahan pangan yang tinggi akan kandungan mineral dan karbohidrat. Selain itu, tepung jantung pisang tinggi akan kandungan serat dan rendah gula sehingga baik untuk sistem pencernaan (Aprilia, 2015)

Oleh sebab itu dilakukan penelitian tentang formulasi dan karakterisasi *cookies* bagea dengan penambahan tepung jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakterisasi *cookies* bagea dengan penambahan tepung jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) ?
2. Bagaimana formulasi terbaik *cookies* bagea dengan penambahan tepung jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui karakterisasi *cookies* bagea dengan penambahan tepung jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*).

2. Untuk mengetahui formulasi bahan baku terbaik *cookies* bagea dengan penambahan tepung jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*).

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang formulasi dan karakteristik *cookies* bagea dengan penambahan tepung jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*).
2. Memberikan informasi tentang *cookies* bagea dengan penambahan tepung jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) di Gorontalo.