

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pisang adalah tumbuhan berdaun besar memanjang dari famili *musaceae* dan merupakan salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Gorontalo merupakan provinsi yang menyumbang lebih dari 30% total produksi pisang nasional (BPS, 2009). Menurut data produktivitas buah-buahan Provinsi Gorontalo tahun 2008, produksi buah pisang sebanyak 8.359 ton. Ini merupakan produksi buah-buahan terbanyak di Provinsi Gorontalo. Sentra produksi pisang di Provinsi Gorontalo berada di Kabupaten Boalemo, Kabupaten Gorontalo, Kabupaten Pohuwato, Kabupaten Bone Bolango dan Kabupaten Gorontalo Utara. Tanaman pisang di-kenal dengan tanaman yang memiliki banyak kegunaan karena seluruh bagian dari pisang terdiri dari bagian bunga, daun, batang, buah, kulit dan seluruh bagian pisang tersebut dapat dimanfaatkan untuk memenuhi keperluan hidup manusia.

Bonggol pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang berupa umbi batang (Suyanti dan Ahmad, 2008). Pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan makanan masih terbatas dan sebagian besar masih dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Kurangnya pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan makanan karena bentuk dan rasanya yang hambar, tidak disukai oleh sebagian besar masyarakat. Di sisi lain, nilai gizi dan manfaat bonggol pisang belum dipahami secara luas oleh masyarakat.

Bonggol pisang merupakan sumber serat (Muctadi, 1992) dan kalsium (Ahmad, 2008). Serat merupakan bagian dari makanan yang baik bagi kesehatan tubuh dan dalam sehari disarankan mengkonsumsi serat sebanyak 25 gram/perhari. Peran utama serat dalam sistem pencernaan adalah pencegah terjadinya kanker kolon dan membantu proses

pencernaan serta memperlancar mencegah berbagai masalah pencernaan seperti konstipasi (Djarkasi, dkk., 2010).

Bonggol pisang mengandung energi sebesar 43 kilo kalori, protein 0,6 gram, karbohidrat 11,6 gram, lemak 0 gram, kalsium 15 miligram, fosfor 60 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam bonggol pisang juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,01 miligram dan vitamin C 12 miligram, (Saragih, Odit K. 2012).

Pembuatan produk makanan yang berbahan bonggol pisang, akan diolah menjadi tepung setelah itu disubstitusi pada olahan makanan. Produk dari tepung bonggol pisang sudah banyak misalnya: bronwies, roti tawar, puding dan berbagai macam olahan dari tepung. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam berbagai produk olahan makanan di Indonesia menyebabkan tingginya pemakaian tepung terigu, sehingga ketergantungan terhadap impor tepung terigu semakin meningkat. Hal tersebut dapat dikurangi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Pemanfaatan tepung bonggol pisang sebagai bahan baku alternatif pensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan kue karawo diharapkan dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu, (Ekafitri, 2013).

Kue karawo adalah kue khas Gorontalo yang diadaptasi dari sulaman karawo, yakni kerajinan tekstil khas Gorontalo yang diturunkan dari generasi ke generasi sejak abad 17. Setelah sulaman karawo ini berkembang pesat, maka kesadaran Pemerintah Provinsi Gorontalo untuk menghargai sulaman karawo sebagai karya asli daerah ini baru tercetus tahun 2006, saat Departemen Hukum dan Hak Asasi Manusia mengeluarkan hak paten tentang “sulaman karawo” sebagai kerajinan milik masyarakat Gorontalo. Plakat hak paten ini disampaikan saat Sidang Paripurna DPRD Provinsi Gorontalo memperingati HUT Provinsi Gorontalo, 16 Februari 2006. Penetapan inilah yang lebih menguatkan keberadaan kue karawo “kue kerawang” sebagai identitas masyarakat Gorontalo.

Istilah “kukis” diadopsi dari bahasa Inggris *cookies* “kukis”, atau “kue”. Di Gorontalo orang lebih banyak menyebut “kue” dibandingkan “kukis”. Akan tetapi penyebutan dalam bahasa Gorontalo dikenal dengan “*kukisi*”. Oleh sebab itu padanan untuk istilah “kue kerawang” dalam bahasa Indonesia menjadi “*kukisi karawo*” dalam bahasa Gorontalo.

Istilah “*karawo*” memiliki arti pada setiap suku katanya. Ini merupakan kependekan dari kata *kayita*, *Randheya* dan *Wo’ala*. Jadi sulaman “*karawo*” bermakna “kaitan”, “rantai” dan “bongkaran” atau dalam hal ini “membuka” benang. Sulaman ini sangat memerlukan ketelitian dan ketekunan, itulah sebabnya para pekerja baik penyulam karawo maupun pembuat kue karawo hampir dapat dipastikan dikerjakan oleh kaum perempuan. Kue karawo yang dimaksud dalam istilah kue ini bukanlah berasal dari kota kerawang yang ada di Jawa Barat, melainkan merupakan nama makanan khas Gorontalo yang berbentuk kue kering. Kue karawo sendiri sebenarnya sama seperti kue kering pada umumnya. Yang menjadikan kue kerawang istimewa adalah keberadaannya yang hanya bisa ditemukan di Gorontalo.

Kue karawo seperti layaknya kue karawo lainnya bahan dasarnya hanya tepung terigu, merupakan kue yang memiliki tekstur yang keras dan memiliki kerenyahan, sebab kue kering ini memiliki kadar air yang sedikit. Kue kerawang atau karawo ini bisa disimpan untuk waktu yang lama. Bahan pembuatan kue kerawang atau karawo ini bisa dari apa saja mulai dari tepung ketan, tepung beras, terigu dan aneka jenis tepung lainnya seperti tepung bonggol pisang. Oleh sebab itu dalam kajian ini akan diformulasikan kue karawo yang bahan dasar tepung terigu disubstitusikan dengan tepung bonggol pisang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana karakteristik kue karawo yang disubstitusi dari tepung bonggol pisang?
2. Bagaimana kandungan gizi dan kandungan kimia pada kue karawo yang disubstitusi dari tepung bonggol pisang?

3. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap kue karawo yang disubstitusi dari tepung bonggol pisang?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui karakteristik kue karawo yang disubstitusi dari tepung bonggol pisang
2. Mengetahui kandungan gizi dan kandungan kimia kue karawo yang disubstitusi dari tepung bonggol pisang.
3. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap kue karawo yang disubstitusi dari tepung bonggol pisang.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi peneliti; menambah wawasan tentang pembuatan kue karawo dari tepung bonggol pisang sebagai alternatif makanan khas Gorontalo;
2. Bagi masyarakat; memberikan informasi kepada masyarakat tentang pembuatan kue karawo sebagai makanan khas Gorontalo dan formulasi terbaik dari pembuatan kue karawo dari tepung bonggol pisang;
3. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan; memberikan informasi terbaru tentang pembuatan kue karawo dari tepung bonggol pisang sebagai alternatif makanan khas Gorontalo.