

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan jenis buah yang melimpah di Indonesia. Hampir semua bagian dari tanaman pisang dapat dimanfaatkan, mulai dari buah, pelepah, daun, akar dan jantung pisang. Jantung pisang merupakan sisa bunga pisang yang tidak lagi menghasilkan buah. Bagian ini memang harus dipotong supaya buah pisang bisa tumbuh maksimal, sehingga jantung pisang akan menjadi limbah dan dibuang. Jantung pisang juga memiliki rasa yang kurang enak, sehingga nilai ekonominya rendah Kusumaningtyas dkk, (2010). Tidak semua jenis jantung pisang dapat dikonsumsi.

Berdasarkan hasil penelitian Rachmawati (2006), dalam Sulistiyati *et al.*, (2017), jantung pisang ambon tidak dapat dikonsumsi karena mempunyai kandungan tanin yang tinggi, sehingga tidak enak dikonsumsi karena terasa pahit. Salah satu jenis jantung pisang yang enak dikonsumsi yaitu jantung pisang kepok karena memiliki rasa yang gurih dan hambar. Selain jantungnya yang enak, buah pisang kepok juga enak untuk dikonsumsi.

Ada dua jenis pisang kepok yang terkenal yaitu pisang kepok kuning dan pisang kepok putih. Menurut Saputra (2016), pisang kepok kuning atau biasa disebut pisang kepok merah memiliki bentuk lebih besar, kulit lebih tebal dengan warna kuning kehijauan kadang bernoda coklat, rasanya lebih manis dan lebih enak dari pisang kepok putih sehingga harganya lebih mahal. Sedangkan pisang kepok putih memiliki bentuk yang lebih kecil dan kulitnya tipis, isinya empuk namun rasanya kurang enak. Pisang kepok putih biasanya digunakan untuk makanan burung, karena jarang dikonsumsi atau justru tidak lazim dikonsumsi manusia sebagai buah meja (pisang segar), pisang rebus maupun pisang goreng.

Garam dapur (NaCl) merupakan salah satu bahan penambah cita rasa dan juga dapat berfungsi sebagai pengawet alami pada bahan pangan. Garam memiliki ion Cl⁻ yang dapat bersifat racun bagi mikroba, sehingga bisa membunuh mikroba (Buckle *et al.*, 2007). Garam juga membantu mengontrol mikroflora selama fermentasi yang dapat bersaing dengan mikroba yang diinginkan, terutama

bakteri proteolitik, bakteri aerob, dan bakteri pembentuk spora (Frazier dan Westhoff, 1978). Garam bersama asam yang dihasilkan akan menghambat pertumbuhan mikroba yang tidak diinginkan. Pada tahap ini bakteri asam laktat yang sesungguhnya mulai berperan dan akan mencapai puncak pertumbuhan pada hari pertama fermentasi.

Selain itu penambahan cuka dan gula juga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada produk asinan sehingga memiliki manfaat pengawet pada bahan pangan. Produk asinan memiliki daya simpan yang lebih lama karena adanya penambahan gula dengan konsentrasi tinggi yang berfungsi sebagai pengawet.

Asinan merupakan salah satu olahan sayuran dan buah-buahan yang dikonsumsi dalam keadaan mentah. Makanan ini merupakan hidangan sehat, kaya antimikroba dan antioksidan. Asinan juga mengandung zat penangkal kanker dan hipertensi, serta membuat awet muda dan bebas osteoporosis. Asinan sayuran merupakan sayuran yang diawetkan dengan jalan fermentasi asam (Safitri, 2015). Asinan juga merupakan sejenis makanan yang dibuat dengan cara pengacaran (melalui pengasinan dengan garam atau pengasaman dengan cuka), bahan yang diacarkan yaitu berbagai jenis sayuran dan buah-buahan.

Produk-produk fermentasi sayuran seperti sawi asin, sauerkraut (kubis asam) dan pickel merupakan hasil dari proses fermentasi yang berlangsung secara selektif dan spontan (Suryadi, 2012). Fermentasi spontan adalah fermentasi bahan pangan dimana dalam pembuatannya tidak ditambahkan mikroorganisme dalam bentuk *starter* atau ragi tetapi mikroorganisme yang berperan aktif dalam proses fermentasi berkembangbiak secara spontan karena lingkungan hidupnya dibuat sesuai untuk pertumbuhannya (Asniar, 2011). Mutu hasil fermentasi sayuran tergantung pada jenis sayuran, mikroba yang berperan, konsentrasi garam, suhu dan waktu fermentasi, komposisi substrat, pH dan jumlah oksigen (Achsyaf, 2014).

Salah satu upaya memperpanjang masa simpan jantung pisang kepok ini adalah melalui penanganan pasca panen dan pengolahan yang benar dan baik. Pembuatan asinan jantung pisang adalah salah satu alternatif untuk mengendalikan kerusakan sayur dan memperpanjang daya simpan jantung pisang kepok. Melalui pembuatan

asinan ini sayur jantung pisang kepok tetap tersedia sepanjang musim dan dapat dimanfaatkan untuk memproduksi olahan makanan berbahan baku salak dalam jangka panjang.

Berdasarkan uraian diatas, dalam hal ini maka dilakukan penelitian mengenai pengaruh konsentrasi garam, larutan gula, dan cuka terhadap mutu organoleptik asinan jantung pisang kepok terhadap kualitas penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi garam dengan suhu fermentasi terhadap mutu organoleptik asinan jantung pisang kepok terhadap kualitas penyimpanan.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam terhadap mutu organoleptik asinan jantung pisang kepok terhadap kualitas penyimpanan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah:

- 1.4.1 Memberikan informasi tentang pengaruh konsentrasi garam dengan suhu fermentasi terhadap mutu organoleptik asinan jantung pisang kepok terhadap kualitas penyimpanan.
- 1.4.2 Memperoleh informasi tentang bagaimana menciptakan produk olahan baru dari asinan jantung pisang kepada masyarakat.
- 1.4.3 Meningkatkan keanekaragaman produk olahan atau diversifikasi produk pangan yang berasal dari jantung pisang.