

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman buah jambu termasuk bagian dari suatu tanaman lokal, berpeluang tinggi di pasaran, tanaman ini juga termasuk tanaman buah yang mempunyai kadar gizi yang cukup tinggi. Salah satu varietas yang saat ini banyak disukai oleh masyarakat adalah jambu biji varietas kristal. Dengan jumlah permintaan yang meningkat terhadap buah jambu biji varietas kristal seiring dengan peningkatan pendapatan masyarakat. Namun demikian, salah satu kendala masalah yang belum sepenuhnya bisa diatasi oleh pekebun buah adalah penanganan buah jambu kristal yaitu pada penanganan penampilan fisik buah jambu kristal. Dengan demikian, tampilan keadaan fisik buah jambu kristal dapat kita lihat dari jumlah persentase yang dihasilkan oleh para petani buah jambu kristal (Slamet Susanto dkk, 2017).

Buah dan sayur dengan kategori yang pada umumnya mengandung 80-90% air yang mengakibatkan meningkatnya kecepatan suatu laju respirasi dan transpirasi (penguapan) yang pada akhirnya buah akan berakhir dengan busuk. Khususnya buah yang dengan nilai harga yang relatif mahal pada dasarnya diproduksi oleh para petani buah yang menerapkan sistem perlindungan fisik pada buah dalam kegiatan budidaya tanaman. Pelindungan fisik buah di pohon contohnya adalah istilah pemberongsongan. Menurut Blick et al., 2011 dalam Parameswara dan Susanto (2019), menyatakan bahwa, dengan memperbaiki warna kulit dan mengurangi terjadinya pecah buah adalah cara petani melakukan perlindungan fisik buah dengan cara melakukan teknik pemberongsongan. Selain mudah terjadi kerusakan fisik sebelum dipanen jambu kristal juga rentan terjadi kerusakan saat pasca panen. Untuk itu, ada faktor – faktor yang bisa diperhatikan dalam penanganan pasca panen buah seperti pada tingkat ketuaan buah dan umur panen buah. Hal-hal demikian akan mempengaruhi pasca panen buah, adapun kerusakan buah setelah panen seperti kerusakan fisik, kimia, biologis, dan mikrobiologi, dengan demikian akan menurunkan kualitas buah. Salah satu solusi untuk memperpanjang umur simpan jambu kristal dan mempertahankan kualitas

jambu kristal yaitu dengan melakukan pelapisan seperti penggunaan edible coating. Edible coating dapat dibuat dari jenis pati. Salah satunya dari pati pisang goroho. Penelitian sebelumnya telah mengangkat mengenai pelapisan jambu dengan edible coating dari konsentrasi karagenan dan gliserol (Novita dkk, 2016).

Pisang goroho (*Musa acuminata*, sp) termasuk tanaman produk hasil hortikultura yang berpotensi sebagai diversifikasi pangan, keamanan pangan, dan agribisnis di Indonesia. Pemenuhan persyaratan sebagai komoditi pangan bukan karena kandungan gizi yang terdapat dalam pisang goroho akan tetapi permasalahan yang terjadi pada sentra produksi pisang hanya dibiarkan menumpuk walaupun jumlah ketersediaan buah pisang melimpah.

Pisang goroho (*Musa acuminata*, sp) yang merupakan jenis pisang spesifik lokal di daerah Sulawesi Utara, dengan tingkat konsumsinya di daerah Sulawesi Utara saat ini meningkat cukup tinggi. Selain itu penggunaan pisang goroho tidak hanya di Sulawesi Utara akan tetapi juga penggunaannya sampai di provinsi Gorontalo yang cukup banyak. Disamping itu, dengan ketersediaan pisang goroho yang cukup banyak menjadikan keterbatasan dalam pengolahan pisang goroho yang belum meluas, karena pada umumnya pisang goroho hanya diolah menjadi pisang goreng, rebus dan keripik. Dengan masalah tersebut, Hal ini mampu menjadi sasaran untuk pengembangan dan pemanfaatan pisang goroho dan memberi nilai tambah pada buah pisang goroho dan cara alternative ini juga merupakan salah satu langkah untuk menghindari kerugian pasca panen pisang goroho (Henny Mande dan Indriaty, 2017).

Pengembangan pengolahan yang lebih bervariasi, yang secara tidak langsung ikut membantu percepatan pencapaian program ketahanan pangan. Pisang goroho yang didukung oleh kandungan gizi yang mengandung pati 80,89%, Protein 2,89%, Lemak 0,67%, Total Gula 1,83%, Air 11,99%, dan serat kasar $\pm 2\%$. Dari data tersebut terbukti bahwa potensi pengembangan pisang goroho sebagai alternatif makanan bersumber karbohidrat karena mengandung 80,89% pati. (Frisly, 2017).

Berdasarkan dari uraian diatas, untuk penanganan lebih lanjut setelah dipanen untuk mengurangi kerusakan dengan mempertahankan kualitas jambu

kristal maka pada penelitian ini akan menggunakan bahan dasar pati dari pisang goroho sebagai pelapis atau sebagai edible coating. Dengan penggunaan pelapisan edible coating, bisa mengurangi penggunaan limbah kemasan karena sifatnya yang *biodegradable* (mudah terurai secara alami).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan edible coating dari pati pisang goroho terhadap kualitas buah jambu kristal selama penyimpanan suhu ruang

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan edible coating dari pati pisang goroho terhadap kualitas buah jambu kristal selama penyimpanan suhu ruang.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti memberikan informasi mengenai proses pembuatan pati pisang goroho (*Musa acuminata*, sp) untuk pembuatan edible coating.
2. Bagi petani dapat dimanfaatkan untuk mempertahankan kualitas pasca panen dengan memanfaatkan bahan alami untuk memperpanjang umur simpan.