

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia karena mudah diperoleh di berbagai daerah. Buah pisang merupakan salah satu jenis tanaman buah-buahan yang disukai oleh masyarakat. Buah pisang memiliki rasa yang lezat, gizi tinggi serta harga yang relatif murah. (Cahyono, 1995).

Buah pisang diketahui mengandung gizi tinggi dan sebagai sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Kandungan nutrisi lainnya seperti serat dan vitamin dalam buah pisang terdiri dari vitamin A, B, dan C, dapat membantu memperlancar sistem metabolisme tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh dari radikal bebas, serta menjaga kondisi tetap kenyang dalam waktu lama (Wijaya, 2013).

Kandungan karbohidrat buah pisang merupakan karbohidrat kompleks tingkat sedang yang tersedia secara bertahap sehingga dapat menyediakan energi dengan waktu yang tidak terlalu cepat, dibandingkan dengan karbohidrat yang ada pada gula pasir dan sirup, karbohidrat dalam buah pisang menyediakan energi yang sedikit lambat, namun lebih cepat dari pada nasi dan sebagainya (Prabawati, dkk, 2008).

Pisang merupakan salah satu prebiotik yang baik, karena sebagai substrat atau penyedia sumber makan bagi mikroorganisme untuk berkembang biak. Selain itu pisang kepok merupakan jenis pisang *Plantain* yang memiliki kandungan pati resisten dan serat yang tinggi (Umam, dkk, 2012). Salah satu serat larut air yang terkandung

dalam pisang adalah inulin. Kandungan inulin rata-rata pada pisang adalah sebanyak 1g/100g (Roberfroid, 2007).

Produksi buah pisang di Indonesia mencapai 6,3 juta ton/tahun, Indonesia berada di peringkat ke tujuh Dunia sebagai negara produsen pisang pada tahun 2012 (Dale, 2012). Buah pisang termasuk jenis buah yang mudah rusak. Buah pisang sebagai produk utama dari tanaman pisang mempunyai aneka kegunaan. Selain sebagai buah segar buah pisang dapat dimanfaatkan untuk aneka makanan olahan. Pisang merupakan buah yang memiliki kandungan pati yang cukup tinggi 19,83%, sehingga dapat diolah sebagai tape pisang seperti halnya tape ketela (Bikhuning, 1993) dalam Ernawati (2006).

Jenis pisang yang digunakan dalam penelitian pisang kepek kuning dengan kondisi setengah masak. Pisang kepek kuning yang digunakan dengan mutu pisang I dan kelas klasifikasi ukuran A. Pisang jenis ini tergolong pisang olahan yang mudah didapatkan dan memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi. Tape merupakan salah satu bahan pangan hasil fermentasi makanan yang cukup disukai dan digemari oleh masyarakat.

Pembuatan tape pisang dengan variasi penambahan ragi untuk menentukan penggunaan ragi yang optimal agar didapatkan tape pisang yang disukai dengan penilaian oleh panelis.

## **B. Tujuan**

1. Tujuan umum

Menghasilkan tape pisang kepok kuning yang disukai panelis.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh pemberian ragi dan lama fermentasi terhadap tekstur, warna, kadar gula reduksi, kadar alkohol, kadar air, dan tingkat kesukaan panelis tape pisang
- b. Menentukan pemberian ragi dan lama fermentasi yang tepat untuk menghasilkan tape pisang yang disukai panelis baik warna, aroma, tekstur, rasa dan nilai keseluruhan.