

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca*) mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Seratus gram pisang ini mengandung 1,2 g protein, 31,8 g karbohidrat, 10 mg kalsium, 22 mg fosfor, 0,8 mg zat besi, 3 mg vitamin A, 0,06 mg Vitamin B, 10 mg Vitamin C, dan 65,8 g air. Pisang juga banyak mengandung betakarotene yang merupakan provitamin A, sehingga mengkonsumsi pisang bisa mencegah penyakit kanker atau rabun senja. Kebutuhan akan pisang yang tinggi menyebabkan masyarakat berusaha untuk membudidayakan tanaman ini.

Salah satu daerah penghasil pisang terbesar di Sumatera Barat adalah Kabupaten Lima Puluh Kota dengan produksi 77.287 ton pada tahun 2007 (BPS dan Dispetahor, 2007) yakni 62,89 % dari jumlah produksi pisang di Sumatera Barat. Kecamatan Situjuh Limo Nagari merupakan daerah dengan produksi buah pisang yang paling tinggi di Kabupaten Limapuluh Kota. Jenis pisang yang paling banyak dibudidayakan di daerah ini adalah Pisang Raja (*Musa paradisiaca var. Sapientum*) dan Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca var. Cavendis*). Produksi kedua jenis pisang yang tinggi di daerah ini tidak diimbangi dengan pengolahan pascapanen yang baik. Sampai saat ini pengolahan pascapanennya hanya berupa penjualan buah secara langsung dari petani pisang ke distributor yang kemudian dipasarkan kepada masyarakat. Perlakuan seperti ini mempunyai resiko kerugian yang cukup tinggi, antara diantaranya karena proses penyimpanan dan pengangkutan yang kurang baik dan pisang matang juga akan rentan busuk jika belum terjual dalam waktu yang lama, sehingga dibutuhkan suatu pengolahan pascapanen yang lebih baik, salah satunya adalah dengan pembuatan tepung pisang.

Tepung pisang merupakan produk yang cukup prospektif dalam pengembangan sumber pangan lokal. Buah pisang sesuai untuk diproses menjadi tepung karena komponen utama penyusunnya adalah karbohidrat (17,2-38%). Manfaat yang dapat dirasakan oleh petani dengan mengolah pisang menjadi tepung antara lain: umur simpan lebih lama, memudahkan dalam pengemasan dan pengangkutan bahan, diversifikasi menjadi berbagai produk olahan, tepung pisang

banyak dimanfaatkan sebagai campuran tepung terigu, dan campuran makanan bayi, meningkatkan nilai tambah secara ekonomi, memungkinkan untuk dilakukan fortifikasi sehingga dapat menambah nilai gizi produk, menciptakan peluang usaha untuk pengembangan agroindustri pedesaan.

Sebuah keuntungan bagi daerah penghasil pisang khususnya daerah Kecamatan Situjuh Limo Nagari, Kabupaten Lima Puluh Kota untuk bisa mengevaluasi dan menguji sejauh mana pisang yang biasanya mereka hasilkan dalam bentuk tandan buah segar saja, hingga bisa diolah dan dikembangkan menjadi bentuk tepung berkualitas dengan standar mutu tertentu dan bisa dilepas ke pasaran, industri atau pabrik olahan yang bisa lebih menguntungkan petani, khususnya petani daerah tersebut.

Berdasarkan jenis pisang lokal yang mendominasi pasar adalah Pisang Raja dan Pisang Ambon, maka penelitian ini mengambil dua jenis pisang tersebut untuk di teliti. Sehingga penelitian ini berjudul “ Evaluasi Mutu Tepung Pisang Raja dan Pisang Ambon ”

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah mengevaluasi dan membandingkan mutu tepung yang dihasilkan dari Pisang Raja dan Pisang Ambon.

## **1.3 Manfaat**

Manfaat penelitian ini adalah mengetahui mutu tepung yang dihasilkan dari Pisang Raja dan Pisang Ambon sebagai produksi pascapanen dari Kecamatan Situjuh Limo Nagari Kabupaten Lima Puluh Kota. Selain itu juga menguntungkan petani pisang jenis tersebut dalam perkembangan teknologi pascapanennya.