

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan buah yang berasal dari Asia Tenggara, tetapi kini telah menyebar keseluruh dunia termasuk Indonesia. Potensi produksi sangat luas sebarannya di Indonesia, bahkan di seluruh wilayah merupakan tempat produksi tanaman ini, seperti Kalimantan, Jambi, Lampung dan sebagainya.

Di Indonesia semua tanaman pisang dapat tumbuh dengan subur. Terbukti hampir disetiap daerah tanaman pisang dapat dijumpai dengan sangat mudah, baik yang tumbuh secara liar maupun yang ditanam secara sengaja dipekarangan rumah. Pisang memiliki jenis yang sangat beragam antara lain pisang kepok, pisang ambon, pisang raja, pisang susu, pisang klutuk dan lain-lain.( Hendro, 1998)

Kulit pisang merupakan bagian dari buah pisang yang biasanya dibuang sebagai sampah yang tidak dimanfaatkan secara nyata. Kulit pisang hanya dibuang sebagai limbah organik (Susanti, 2006). Padahal selain dijadikan pakan ternak, kulit pisang dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi, seperti mengolahnya sebagai bahan makanan yang dapat dikonsumsi dengan tetap mempertahankan nilai gizinya. Kulit pisang kepok masih memiliki gizi yang cukup baik seperti karbohidrat, lemak, protein, berbagai mineral (kalsium, fosfor dan besi), vitamin B dan vitamin C (Budiman dkk, 2017). Kulit pisang kepok juga mengandung pektin 10,10-11,93% (Ahda dan Berry, 2008).

Selai merupakan produk setengah padat yang dibuat dengan memasak hancuran buah dicampur dengan gula dengan penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan elastis (Budiman dkk, 2017). Gula yang digunakan merupakan gula pasir dengan perbandingan 45 bagian berat buah dan 55 bagian berat gula (Margono, 2003).

Menurut hasil penelitian Rahayu (2018), diketahui bahwa selai yang terbuat dari kulit pisang kepok mempunyai warna yang kurang menarik berwarna kecoklatan dan rasa agak sepat. Penelitian ini menyatakan warna dan rasa kurang menarik pada selai kulit pisang kepok Dengan Penambahan Ekstrak buah naga, sehingga saya perlu mencari alternatif lain untuk menutupi rasa dan warna selai kulit pisang. Salah satunya dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi. Oleh

karena itu, untuk memperbaiki mutu selai kulit pisang kepok digunakan pewarna alami. Salah satu pewarna alami yang dapat digunakan adalah daun pandan wangi.

Pandan wangi merupakan tanaman yang sering dimanfaatkan daunnya sebagai bahan tambahan makanan, umumnya sebagai bahan pewarna hijau dan pemberi aroma. Aroma khas dari pandan wangi diduga karena adanya senyawa turunan asam amino fenil alanin yaitu 2-acetyl-1-pyrroline (Faras dkk, 2014). Beberapa senyawa kimia yang terkandung dalam pandan wangi diantaranya alkaloid, saponin, flavonoid, tanin, polifenol, dan zat warna (Margarettadkk., 2011). Pencampuran kulit pisang kepok dan daun pandan wangi diharapkan menghasilkan selai dengan warna yang lebih menarik dan menutupi perubahan warna selama proses pengolahan. Berdasarkan uraian di atas maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Perbandingan Bubur Kulit Pisang Kepok dan Ekstrak Daun Pandan Wangi Terhadap Karakteristik dan Uji Organoleptik Selai”**.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan bubur kulit pisang kepok dan ekstrak daun pandan wangi terhadap karakteristik dan uji organoleptik selai.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik perbandingan bubur kulit pisang kepok dan ekstrak daun pandan wangi terhadap karakteristik dan uji organoleptik selai.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat menambahkan informasi dan wawasan tentang ilmu pengetahuan khususnya pada bidang Teknologi Pertanian tentang perbandingan bubur kulit pisang kepok dan ekstrak daun pandan wangi terhadap karakteristik dan uji organoleptik selai.

## **1.4 Hipotesis**

1. Perbandingan bubur kulit pisang kepok dan ekstrak daun pandan wangi berpengaruh terhadap karakteristik dan uji organoleptik selai.
2. Terdapat perlakuan terbaik dari perbandingan bubur kulit pisang kepok dan ekstrak daun pandan wangi terhadap karakteristik dan uji organoleptik selai.