

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu komoditas buah unggulan Indonesia yang mudah didapat, memiliki nilai ekonomi, budaya serta nilai gizi. Produksi pisang Indonesia pada tahun 2020 adalah sebanyak 8,18 ton, sedangkan pada tahun 2021 mengalami peningkatan produksi menjadi sebesar 8,74 ton (Badan Pusat Statistik, 2021).

Provinsi Jambi merupakan salah satu provinsi penyumbang ekspor komoditas pisang di Indonesia. Produksi pisang di Provinsi Jambi pada tahun 2022 adalah sebesar 45,555. Sementara itu produksi pisang di Muaro Jambi pada tahun 2019 sebanyak 16,572 ton dari jumlah batang pisang sekitar 156,059 batang (Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi, 2022).

Pasar pisang di dalam negeri sangat baik karena hampir semua masyarakat mengkonsumsi pisang. Buah pisang sebagian besar masih dikonsumsi dalam bentuk segar, sedangkan penanganan pasca panen yang kurang, membuat banyak pisang menjadi busuk. Salah satu jalan untuk mengatasinya adalah melakukan penanganan dan pengolahan buah pisang, sehingga menjadi produk yang lebih awet dan bernilai ekonomis yang tinggi, serta memiliki mutu yang terjaga. Produk olahan pisang yang telah ada selama ini antara lain dodol pisang, keripik pisang, sale pisang, dan pangan tradisional lainnya.

Pisang ambon adalah pisang yang paling banyak disukai karena memiliki rasa yang lebih manis, tekstur yang lebih enak dan aroma yang lebih tajam jika dibandingkan dengan pisang yang dapat dimakan secara langsung lainnya. Pisang ambon telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat tanpa memiliki efek samping, selain itu pisang ambon memiliki kandungan kalium lebih tinggi dan natrium lebih rendah dibandingkan dengan buah pisang lainnya, dalam 100 g pisang ambon mengandung 435 mg kalium dan hanya 18 mg natrium, sedangkan berat rata-rata satu buah pisang ambon \pm 140 g, sehingga dalam satu buah pisang ambon mengandung \pm 600 mg kalium (Almatsier, 2004).

Muffin merupakan kue banyak di minati oleh masyarakat mulai dari anak-anak, hingga orang dewasa. Bentuk dari *muffin* sendiri, hampir sama seperti

cupcake, bedanya terletak pada permukaannya. Pada permukaan *cupcake* hanya mengembang saja namun pada permukaan *muffin* mengembang juga merekah. Pada bagian permukaan *muffin* biasanya di tambahkan dengan chocochip, almond maupun kismis. Kemudian *muffin* di kemas semenarik mungkin dan dalam bentuk harga yang berbeda-beda.

Banana muffin terbuat dari tepung terigu yang disubstitusikan dengan *puree* pisang. *Banana muffin* adalah salah satu jenis produk *quick bread* yang berbentuk seperti *cupcake* yang di atasnya diberi toping coklat, parutan keju dan kacang almond kemudian dipanggang selama 20-30 menit. Karakteristik dari *banana muffin* ini berwarna coklat pucat, teksturnya padat, dan aroma khas pisang. Dalam penyajiannya *banana muffin* menggunakan cup khusus *muffin* dan dikemas menggunakan kemasan yang didesain khusus (Purwanti & Auliana, 2015).

Kayu manis (*cinnamomun burmanni*) dikenal sebagai bahan pemberi aroma dan cita rasa dalam bahan pangan. Aroma yang harum serta khasiat yang tinggi membuat kayu manis dapat dijadikan sebagai bahan aditif dalam pembuatan parfum maupun obat-obatan. Dalam penggunaannya sebagai rempah-rempah tradisional, biasanya dilakukan dengan menambahkan langsung bahan asal kedalam makanan dan minuman, baik dalam bentuk utuh, rajangan atau dalam bentuk bubuk yang telah dihaluskan (Sundari, 2001).

Dalam pengolahan bahan makanan dan minuman, kayu manis digunakan sebagai pewangi atau peningkat cita rasa, diantaranya untuk minuman keras, minuman ringan, agar-agar, kue, kembang gula, bumbu gulai dan sup (Rismunandar, 2001).

Penelitian yang dilakukan Kusuma (2008). Menyatakan bahwa penambahan bubuk kayu manis 0,3% berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan remah pada roti manis dan juga berpengaruh nyata terhadap mutu warna dan mutu aroma roti manis. Menurut Alpandi (2019). Menyatakan bahwa terdapat pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap nilai organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dari produk coklat batang dengan penambahan 5% bubuk kayu manis.

Pada penelitian Rachmawati (2021). Menyatakan bahwa sus kering dengan penambahan bubuk kayu manis sebanyak 0% dan 2% merupakan produk terbaik dari sisi renyah, rasa, warna, aroma, serta kesukaan dari panelis itu sendiri.

Berdasarkan uraian diatas, penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*) terhadap Organoleptik *Banana Muffin*”**.

1.2 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk kayu manis terhadap organoleptik dari *banana muffin*.
2. Mendapatkan konsentrasi bubuk kayu manis yang tepat terhadap organoleptik *banana muffin*

1.3 Manfaat

1. Sebagai sumber informasi untuk mengetahui formulasi penambahan bubuk kayu manis dalam *banana muffin* dan penerimaan konsumen yang terbaik.
2. Meningkatkan nilai tambah dari buah pisang.
3. Meningkatkan penggunaan rempah-rempah dalam makanan.

1.4 Hipotesis

1. Konsentrasi bubuk kayu manis mempengaruhi organoleptik dari *banana muffin*.
2. Terdapat konsentrasi bubuk kayu manis yang tepat dalam pembuatan *banana muffin*.