

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu komoditas hortikultura yang banyak dikonsumsi dan diproduksi oleh Masyarakat Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), pisang memang merupakan buah yang paling banyak dihasilkan di Indonesia. Pada tahun 2023, produksi pisang mencapai sekitar 9,34 juta ton. Mangga berada di urutan kedua dengan produksi sekitar 3,3 juta ton, dan nanas di urutan ketiga dengan produksi sekitar 3,16 juta ton. Tanaman ini dikenal luas sebagai tanaman asli Asia Tenggara, dan dalam beberapa literatur disebutkan bahwa Indonesia merupakan salah satu daerah asal dari tanaman pisang. Selain mudah dibudidayakan, pisang juga memiliki kandungan gizi yang tinggi, sehingga banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, baik dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan. Indonesia dikenal sebagai salah satu negara dengan keragaman jenis pisang yang sangat melimpah. Terdapat berbagai jenis pisang, seperti pisang konsumsi yang bisa dimakan langsung, pisang olahan yang harus dimasak terlebih dahulu, pisang berbiji, pisang penghasil serat, hingga pisang hias yang ditanam untuk keindahan taman atau pekarangan. Seluruh jenis pisang tersebut dapat tumbuh subur di berbagai wilayah Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan mudahnya menemukan tanaman pisang, baik yang dibudidayakan di pekarangan rumah, kebun, maupun yang tumbuh liar di pinggir jalan (Ramayadi, 2024).

Buah pisang mengandung nilai gizi yang cukup tinggi, rendah kolesterol, serta kaya akan vitamin B6 dan vitamin C. Kandungan kalium dalam pisang matang mencapai sekitar 373 mg per 100 gram, vitamin A antara 250–335 mikrogram, dan klor sebesar 125 mg per 100 gram (Ismanto, 2015 dalam Ambarita et al., 2016). Selain itu, pisang juga dikenal sebagai sumber karbohidrat, vitamin A dan C, serta berbagai mineral penting lainnya. Komponen karbohidrat utamanya adalah pati, yang seiring proses pematangan akan terurai menjadi sukrosa, glukosa, dan fruktosa, sehingga memberikan rasa manis alami pada buah pisang matang (Ismanto, 2015 dalam Ambarita et al., 2016).

Jawa barat adalah salah satu provinsi penghasil pisang terbanyak. Pisang kepok (*Musa acuminata* × *balbisiana* cv. 'Kepok') menyumbang 38% dari total produksi pisang di Jawa Barat yang mencapai 1,27 juta ton/tahun. Sentra utama produksi berada di Kabupaten Cirebon (23,4% produksi kepok Jabar), Kabupaten

Indramayu (19,1%) dan Kabupaten Subang (15,8%). Pisang kepok banyak diproduksi di Jawa Barat karena Jawa Barat memiliki kondisi iklim yang mendukung pertumbuhan pisang kapok (BPS, 2023).

Produksi pisang di Jawa Barat pada tahun 2023 menurut BAPPENAS kementerian perencanaan pembangunan nasional / badan perencanaan pembangunan nasional.

Tabel 1. 1 Produksi Pisang Pada Tahun 2023 di Jawa Barat

Kode Kab / Kota	Kab / Kota	Produksi Pisang	Satuan
3201	KABUPATEN BOGOR	473006	KUINTAL
3202	KABUPATEN SUKABUMI	1416043	KUINTAL
3203	KABUPATEN CIANJUR	3291149	KUINTAL
3204	KABUPATEN BANDUNG	155531	KUINTAL
3205	KABUPATEN GARUT	905966	KUINTAL
3206	KABUPATEN TASIKMALAYA	1212478	KUINTAL
3207	KABUPATEN CIAMIS	709666	KUINTAL
3208	KABUPATEN KUNINGAN	269205	KUINTAL
3209	KABUPATEN CIREBON	70266	KUINTAL
3210	KABUPATEN MAJALENGKA	434446	KUINTAL
3211	KABUPATEN SUMEDANG	954271	KUINTAL
3212	KABUPATEN INDRAMAYU	48543	KUINTAL
3213	KABUPATEN SUBANG	617736	KUINTAL
3214	KABUPATEN PURWAKARTA	1542955	KUINTAL
3215	KABUPATEN KARAWANG	35140	KUINTAL
3216	KABUPATEN BEKASI	47493	KUINTAL
3217	KABUPATEN BANDUNG BARAT	397917	KUINTAL
3218	KABUPATEN PANGANDARAN	49670	KUINTAL
3271	KOTA BOGOR	4595	KUINTAL
3272	KOTA SUKABUMI	83	KUINTAL
3273	KOTA BANDUNG	278	KUINTAL

Kode Kab / Kota	Kab / Kota	Produksi Pisang	Satuan
3274	KOTA CIREBON	316	KUINTAL
3275	KOTA BEKASI	7278	KUINTAL
3276	KOTA DEPOK	11063	KUINTAL
3277	KOTA CIMAHI	1170	KUINTAL
3278	KOTA TASIKMALAYA	2395	KUINTAL
3279	KOTA BANJAR	20561	KUINTAL

Sumber : Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi pisang di provinsi jawa barat pada tahun 2023.

Berdasarkan catatan Badan Pusat Statistik (BPS, 2023), Indonesia memproduksi 28,24 juta ton buah pada tahun 2023, angka yang relatif stabil dibanding capaian 2022 sebesar 28,3 juta ton. Tren kenaikan produksi buah nasional terlihat signifikan sejak 2020 (24,87 juta ton) hingga 2021 (25,98 juta ton) (BPS, 2023).

Selama ini, pemanfaatan pisang di Indonesia cenderung masih terbatas pada olahan tradisional seperti pisang goreng, pisang nugget, pisang keju, kolak, dan pisang rebus. Meskipun jenis olahan ini populer di masyarakat, penggunaannya masih tergolong monoton dan belum sepenuhnya mengeksplorasi potensi pisang sebagai bahan pangan yang bernilai tinggi dan tahan lama. Padahal, pisang merupakan komoditas yang bersifat mudah rusak (*perishable*), sehingga tanpa adanya penanganan pascapanen yang tepat baik dari segi mekanis, fisiologis, maupun mikrobiologis akan mengakibatkan tingginya tingkat pembusukan dan pemborosan hasil panen (Khodijah et al., 2015). Umur simpan pisang kepok bervariasi tergantung kondisi penyimpanan. Pisang kepok yang disimpan pada suhu ruang memiliki umur simpan sekitar 10 hari (Dahlia et al., 2016).

Tepung terigu masih menjadi bahan pangan yang sangat dominan digunakan di Indonesia. Hal ini disebabkan karena tepung terigu memiliki peran penting dalam pembuatan berbagai jenis makanan, seperti roti, kue, biskuit, mie, pasta, dan beragam produk olahan lainnya. Kelebihan utama tepung terigu adalah kandungan glutennya yang mampu memberikan tekstur elastis dan mengembang pada adonan. Meskipun demikian, tingginya ketergantungan terhadap tepung terigu, yang sebagian besar masih diimpor, mendorong perlunya inovasi dalam mencari alternatif bahan baku lokal, seperti tepung dari umbi-umbian atau buah-buahan,

guna mendukung ketahanan pangan nasional (Afifah & Srimati, 2020). Dengan dijadikan tepung, pisang bisa jadi alternatif lokal pengganti tepung terigu yang sebagian besar masih impor.

Berikut data impor biji gandum menurut (BPS, 2024).

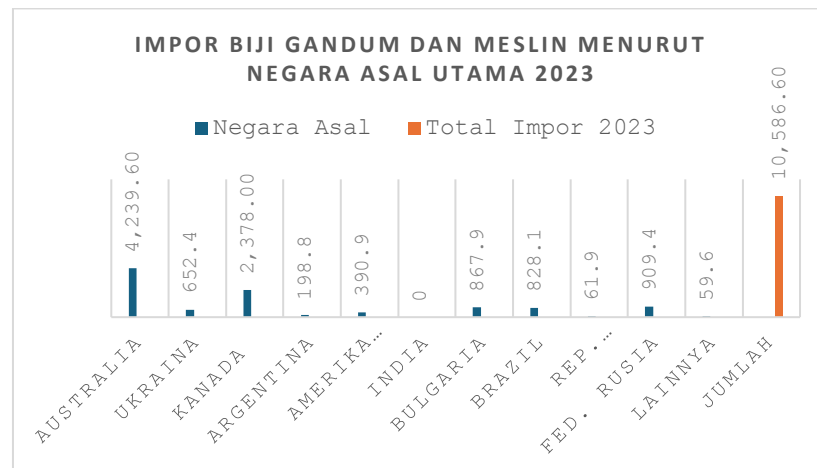
Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2017-2023

Negara Asal	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Berat Bersih : 000 Kg							
Australia	5.098,2	2.419,7	891,4	830,8	4.626,4	4.192,0	4.239,6
Ukraina	1.822,2	2.411,0	2.984,2	2.953,2	2.833,8	166,8	652,4
Kanada	1.686,1	1.973,7	2.439,3	2.336,6	1.919,1	1.322,4	2.378,0
Argentina	152,3	678,0	1.952,5	2.635,5	606,8	1.469,7	198,8
Amerika Serikat	1.150,1	904,2	1.256,2	1.277,0	447,9	392,4	390,9
India	0,0	0,0	0,0	0,0	318,5	908,1	0,0
Bulgaria	0,0	0,5	170,9	129,4	227,6	167,5	867,9
Brasil	64,4	0,0	266,5	0,0	123,0	641,6	828,1
Rep. Moldova	57,5	53,7	111,9	55,7	65,9	30,4	61,9
Fed. Rusia	1.189,3	1.228,1	515,9	68,8	3,0	0,0	909,4
Lainnya	5,6	414,7	75,5	0,0	0,0	59,5	59,6
Jumlah	11.225,6	10.083,4	10.664,2	10.287,1	11.172,0	9.350,4	10.586,6

Gambar 1. 1 Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017-2023

Sumber Badan Pusat Statistik. (2024). Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017–2023.

Tabel 1. 2 Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama 2023



Sumber Badan Pusat Statistik. (2024). Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017–2023.

Sebagian besar kue saat ini masih menggunakan tepung terigu impor sebagai bahan utama, yang menyebabkan tingginya ketergantungan terhadap bahan baku luar negeri. Untuk mengurangi ketergantungan impor tepung terigu, pisang dapat

dijadikan alternatif karena kaya karbohidrat dan mudah didapat di Indonesia. Berbagai penelitian telah mengembangkan pisang menjadi tepung atau pati, yang bisa digunakan sebagai bahan pengganti terigu dalam aneka produk olahan, sekaligus meningkatkan nilai tambah dan potensi pasar pisang lokal. Penelitian terdahulu yang meneliti mengenai pemanfaatan tepung pisang diantaranya Substitusi Mie Berbahan Tepung Pisang dan Tepung Daun Singkong Sebagai Pangan Fungsional (Aprianti et al., 2023), Karakteristik Biskuit Berbahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) (Suherman Rate et al., 2023), Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) (Afiifah & Srimiat, 2020). Penelitian ini dilaksanakan berdasarkan keterbatasan kajian sebelumnya yang membahas pemanfaatan tepung pisang sebagai alternatif substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue kastengel.

Tepung pisang merupakan produk yang dihasilkan dari buah pisang yang telah melalui proses penjemuran dan penggilingan hingga menjadi serbuk halus. melalui penjemuran dan digiling melalui butiran halus. Tepung pisang ini merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena akan lebih tahan disimpan, mudah dicampur, diperkaya zat gizi, dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. Pembuatan tepung pisang mempunyai kelebihan yaitu kemudahan penyimpanan dan penyiapan sebagai bahan baku suatu produk serta mempunyai daya tahan yang relatif (Botutihe et al., 2020).

Dari sisi ekonomi, pengolahan pisang menjadi tepung membuka peluang usaha baru bagi petani, UMKM, dan industri kreatif. Pisang yang melimpah di daerah seperti Jawa Barat dapat diolah menjadi tepung untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai jual. Proses pembuatannya cukup sederhana meliputi pengupasan, pengeringan, dan penggilingan sehingga bisa dilakukan dengan teknologi sederhana. Inovasi ini tak hanya mendukung industri pangan, tetapi juga memberdayakan masyarakat di wilayah penghasil pisang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pemanfaatan tepung pisang sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue kering, mengingat pisang merupakan bahan pangan yang melimpah di Indonesia dan berpotensi untuk diolah menjadi tepung. Kue kering sendiri populer di kalangan masyarakat karena tahan

lama, memiliki bentuk beragam, serta praktis dalam penyajian dan distribusinya (Driyani, 2022 dalam Woli et al., 2024).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan rumusan masalah:

1. Bagaimana formulasi resep inovasi tepung pisang pada produk kue kastengel?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada tepung pisang sebagai pengganti tepung terigu pada produk kue kastengel?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi inovasi tepung pisang pada produk kue kastengel.
2. Mengetahui tingkat daya terima konsumen pada tepung pisang pada produk kue kastengel.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini :

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Memperluas wawasan tentang potensi pisang tidak hanya sebagai buah konsumsi, tetapi juga sebagai bahan baku tepung dan pemanis alami dalam industri bakery.
2. Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya tentang optimasi formulasi atau aplikasi bahan alternatif lainnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini diharapkan menjadi solusi dalam pemanfaatan daging buah pisang kepok serta sebagai inovasi dalam pembuatan kue kastengel.
2. Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi industry kuliner, terutama UMKM atau produsen kue kastengel dalam pemanfaatan buah pisang kepok sebagai bahan pengganti tepung dan pemanis alami.