

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang merupakan tanaman tropis yang banyak ditanam di Indonesia. Rizki (2019) menyatakan bahwa terdapat banyak jenis pisang di Indonesia yang umum yaitu pisang raja, pisang *cavendish*, pisang susu, pisang ambon, pisang kapok, pisang tanduk, pisang nangka, pisang mas, pisang barangan, pisang raja uli, pisang tongka langit dan pisang lampung. Pisang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah pisang kapok dan pisang mas, dikonsumsi secara langsung maupun dijadikan sebagai makanan olahan seperti pisang goreng, kolak, pisang sale dan lain-lain. Pisang lain yang jumlahnya berlimpah di desa Parsoburan dan berbuah sepanjang masa tidak mengenal musim yaitu pisang nangka namun tidak disukai masyarakat, kurang enak rasanya dan kurang sedap aromanya karena aroma yang sangat khas menyerupai aroma buah nangka yang sudah matang dan rasanya asam.

Pisang nangka tersebut dimakan begitu saja secara langsung setelah matang dan tidak pernah dijadikan makanan olahan. Pisang nangka merupakan pisang yang tidak disukai oleh masyarakat sehingga nilai jual dari pisang ini tidak terlalu mahal karena rasanya sedikit asam dan aroma yang sangat khas. Peneliti melakukan wawancara pada tanggal 9 November 2021 terhadap masyarakat Parsoburan Tengah bahwa masyarakat Parsoburan Tengah belum pernah mengonsumsi tape dari pisang dan belum pernah mengolah pisang mentah menjadi tape. Pratiwi, Y.D (2016) menyatakan bahwa pisang nangka tersebut mempunyai kandungan zat gizi dan mineral yang sangat bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan tubuh dan kecerdasan. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat RI (2018) menyatakan bahwa kandungan pisang nangka tersebut adalah: Karbohidrat, Protein, Lemak, Vitamin, Mineral seperti Kalsium, Natrium, Fosforus, Magnesium, Kalium, Selenium, Zat besi, Tembaga dan Air.

Peneliti termotivasi mengolah pisang nangka mentah menjadi tape karena pisang nangka mengandung karbohidrat yang lebih tinggi. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat RI (2018) menyatakan bahwa di dalam 100 gram pisang nangka mengandung 31,8 gram karbohidrat dan karbohidrat tersebut merupakan bahan dasar fermentasi pisang nangka mentah menjadi tape. Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti termotivasi untuk menjadikan pisang nangka sebagai makanan olahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi pisang nangka dan mencegah terbuangnya pisang nangka yang matang secara bersamaan sehingga tidak habis bila dimakan secara langsung. Mengingat pisang nangka belum dijadikan makanan olahan menjadi tape dan pembuatan makanan olahan tape tersebut dapat terjadi melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi, maka peneliti akan melakukan penelitian berapa konsentrasi ragi yang dapat menjadikan pisang nangka menjadi tape seperti yang diharapkan yaitu rasa manis, beraroma tape, mengandung cairan yang beralkohol dan tetap bertekstur bagus. Jadi dalam penelitian ini peneliti ingin mengetahui “Apakah ada Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Fermentasi Pisang Nangka Mentah Dengan Uji Organoleptik di Parsoburan Tengah Tahun 2022”.

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang permasalahan di atas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut.

1. Produk pisang nangka yang berkelimpahan di Parsoburan dengan nilai ekonomi yang rendah, belum mendapatkan solusi untuk mengatasinya.
2. Belum adanya pemikiran dan pengetahuan untuk meningkatkan nilai ekonomi pisang nangka dengan cara membuat makanan olahan, misalnya fermentasi pisang nangka mentah dengan menggunakan ragi menjadi tape.
3. Belum diketahuinya konsentrasi ragi yang tepat untuk fermentasi pisang nangka mentah (PNM) menjadi tape pisang nangka fermentasi.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana cara membuat tape dari fermentasi pisang nangka mentah?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi ragi yang berbeda terhadap uji organoleptik karakteristik tape pisang nangka.

D. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang ingin dicapai dengan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Tujuan Umum

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan tape pisang nangka.
- b. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ragi yang berbeda terhadap fermentasi pisang nangka mentah dengan uji organoleptik terhadap karakteristik fermentasi pisang nangka mentah.

2. Tujuan Khusus

Untuk memberikan motivasi kepada masyarakat Parsoburan membuat makanan olahan tape pisang nangka.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat dilakukannya penelitian ini, diharapkan mampu untuk:

1. Bagi Peneliti

Sebagai pengetahuan baru tentang pengolahan pisang nangka mentah menjadi tape.

2. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai pengetahuan baru bagi masyarakat tentang pengolahan pisang nangka mentah menjadi tape.
- b. Sebagai produk baru yang dapat dipasarkan dan memperoleh nilai harga jual.