

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa sp*) merupakan salah satu komoditas unggulan di Indonesia dengan potensi yang sangat baik untuk dikembangkan sebagai menunjang pangan (Setyono, 2010). Pisang adalah tanaman buah yang hidup dan berkembang didaerah tropis yang sangat diminati oleh masyarakat semua kalangan (Aswatan, 2008; Blandina *et al.*, 2019). Pisang Barangan merupakan jenis tanaman pisang yang umum ditemui di Sumatra utara. Pisang varietas barangan ini digemari masyarakat sebagai pisang meja karena rasanya yang khas. Pisang Barangan berpotensi dikembangkan sebagai tanaman buah penunjang pangan dengan memperhatikan kualitas mutu (Ambarita *et al.*, 2016). Pisang varietas barangan memiliki keunggulan dari varietas pisang lainnya yaitu memiliki rasa yang manis dan kering dengan kulit berwarna kekuningan serta mempunyai aroma yang harum (Sihotang *et al.*, 2016).

Menurut data Badan Pusat Statistik periode 2015 – 2020, pada tahun 2019 produksi Pisang Barangan mengalami penurunan sekitar 116,379 ton/tahun apabila dibandingkan dengan tahun 2018 dengan produksi Pisang Barangan yaitu 118, 648 ton/tahun (Kementrian Pertanian Republik Indonesia, 2015). Sehingga bentuk upaya peningkatan produksi dan penanganan pascapanen yang baik perlu dilakukan. Pisang Barangan terdiri dari 16-23 buah setiap sisirnya, rata-rata panjang buah sekitar 12-15 cm yang tersusun rapi di tiap sisirnya. Pisang Barangan beratnya dapat mencapai 12-20 kg tiap tandan yang terdiri dari 8-12 sisir. Pisang Barangan banyak dijual dipasar tradisional. Kebanyakan kondisi pisang yang dijual mengalami pembusukan dan kerusakan yang mengakibatkan penurunan mutu yang berpengaruh nilai jualnya. Hal tersebut terjadi karena kurangnya pengetahuan petani akan ilmu pascapanen sehingga berdampak pada nilai jualnya.

Penanganan pascapanen buah-buahan secara umum dibagi menjadi dua bagian antara lain penanganan pascapanen primer (*primary processing*) yaitu penanganan pascapanen untuk memenuhi kebutuhan konsumsi segar mulai dari panen hingga ke proses pengolahan selanjutnya. Dan penanganan pascapanen sekunder (*secondary processing*) yaitu penanganan pascapanen sebagai pengolahan

atau mengubah hasil tanaman ke bentuk yang lain agar bertahan lebih lama seperti pengalengan dan sebagainya (Mutiarawati, 2007).

Mutu buah-buahan tidak dapat ditingkatkan namun dapat dipertahankan. Pemanenan perlu dilakukan guna mempertahankan mutu buah. Kesalahan dalam pemanenan akan mempengaruhi mutu buah sehingga secara tidak langsung akan berdampak proses pascapanen selama penyimpanan. Penanganan pascapanen buah pisang dengan cara mencelupkan buah pisang ke dalam fungisida umumnya dilakukan oleh petani guna mencegah serangan penyakit dan dapat memperpanjang umur simpan buah. Namun penggunaan fungisida dapat menimbulkan dampak negatif buah pisang apabila dikonsumsi secara terus-menerus seperti keracunan makanan (Silsia *et al.*, 2011). Berdasarkan pernyataan tersebut diperlukan alternatif untuk meningkatkan daya simpan guna mempertahankan mutu Pisang Barangan yang tidak berbahaya bagi konsumen selama penyimpanan. Penambahan asap cair dari tempurung kelapa merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan. Menurut Rahmatullah *et al.*, (2018) beberapa penelitian diketahui bahwa pada asap cair terdapat distilat yang mengandung senyawa-senyawa yang berfungsi sebagai anti bakteri dan anti oksidan seperti fenol dan aseton yang dapat digunakan sebagai disinfektan alami untuk menjaga buah dan sayur dari serangan penyakit pascapanen.

Pisang tergolong buah klimaterik dengan proses pembusukan yang cepat sehingga kerusakan fisik rentan terjadi. Pemanfaatan pengawet alami seperti asap cair memiliki potensi untuk memperpanjang umur simpan Pisang Barangan guna menghambat proses pembusukan yang terjadi selama penyimpanan. Merujuk pada penelitian yang telah dilakukan Silsia, *et. al.*, (2011) mengenai “Pemanfaatan Asap Cair untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Pisang Ambon Curup” pada variasi konsentrasi 0%, 1%, 2%, 3%, dan 4% dengan kesimpulan konsentrasi 3% dan 4 % mampu mempertahankan kesegaran Pisang Ambon Curup sampai hari ke 14. Penelitian ini menggunakan variasi konsentrasi lebih tinggi dari konsentrasi terbaik pada penelitian sebelumnya yaitu 0%, 5%, 10% dan 15% guna menganalisis penggunaan konsentrasi yang optimal untuk mempertahankan mutu pisang barangan.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh pemanfaatan asap cair terhadap umur simpan Pisang Barangan dan perlakuan konsentrasi terbaik untuk mempertahankan mutu Pisang Barangan selama penyimpanan.

## 1.3 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah untuk memperoleh konsentrasi terbaik dari pemanfaatan asap cair untuk mempertahankan mutu dan meningkatkan daya simpan Pisang Barangan selama penyimpanan yang nantinya dapat dimanfaatkan oleh petani pisang dalam mengatasi penyakit pascapanen seperti pembusukan.

