

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang adalah salah satu jenis buah-buahan yang banyak sekali dijumpai diberbagai negara tropis, salah satunya adalah Indonesia. Produksi buah pisang sebesar 6.862.558 ton atau sekitar 34,65 % dari total produksi buah di Indonesia, hal ini memberikan kontribusi besar terhadap produksi buah nasional (Kementerian Pertanian, 2015). Jika buah pisang telah dipanen, maka terdapat limbah berupa sisa bunga pisang yang tidak lagi bisa menghasilkan buah dan dikenal sebagai jantung pisang. Bunga pisang atau jantung pisang belum begitu banyak dimanfaatkan secara optimal, biasanya hanya dijadikan sebagai sayuran atau dijadikan pakan ternak, serta adakalanya dibuang begitu saja. Disisi lain jantung pisang memiliki kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan buahnya.

Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi kesehatan seperti protein, fosfor, mineral, kalsium, vitamin B1, vitamin C dan kandungan serat yang cukup tinggi (Novitasari, Afin, Apriliani, Purnamasari, Hapsari dan Ardiyani, 2013). Jantung pisang sangat aman dikonsumsi bagi yang sedang menjalani program diet karena kandungan lemaknya sangat sedikit dan memberi rasa kenyang lebih lama. Jantung pisang memiliki banyak khasiat yaitu dapat dijadikan pangan alternatif bagi penderita diabetes, program diet, memperlancar pencernaan, mencegah stroke, penyakit jantung dan memperlancar peredaran darah (Novitasari *et al.*, 2013). Jantung Pisang dapat memperlancar air susu ibu (ASI) bagi ibu menyusui karena jantung pisang berfungsi sebagai laktagogum. Laktagogum merupakan komponen yang dapat menstimulir produksi kelenjer air susu pada induk laktasi (Lawrence, 2005).

Salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan jantung pisang adalah dengan mengolahnya menjadi produk pangan seperti keripik. Keripik merupakan makan ringan (*snack food*) yang tergolong jenis makanan *crackers*, yaitu makanan yang bersifat kering, renyah (*crispy*) dan tahan lama. Keripik merupakan

makanan ringan yang diiris tipis yang berasal dari umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng dengan menggunakan minyak (Sulistiyowati, 1999).

Jantung pisang memiliki kadar air yang tinggi yaitu sekitar 90 %, dengan keadaan teksturnya yang lembut dan lunak sehingga agak sulit untuk dijadikan keripik dengan tekstur yang renyah bila dilakukan dengan proses penggorengan biasa. Untuk itu perlu dilakukan proses penggorengan yang bisa digunakan untuk menggoreng bahan dengan kandungan air yang tinggi seperti jantung pisang. Cara yang tepat untuk mengatasi ini adalah dengan menggunakan penggorengan hampa.

Penggorengan dengan sistem hampa adalah menggoreng bahan makanan dengan minyak pada tekanan dibawah satu atmosfer. Cara menggoreng dengan sistem hampa akan menghasilkan produk dengan warna dan aroma yang enak serta lebih renyah. Kerenyahan tersebut diperoleh karena proses penurunan kadar air dalam produk terjadi secara berangsur-angsur. Pada penggorengan hampa, dengan penurunan tekanan maka titik didih air bahan akan turun dibawah 100°C (Muchtadi, 2008). Sehingga memungkinkan penggorengan berlangsung pada suhu kurang dari 100°C. Beberapa keuntungan yang diperoleh dengan penggorengan hampa adalah warna, rasa, dan aroma tidak banyak berubah, kandungan seratnya tinggi, tahan lama meskipun tidak mempergunakan bahan pengawet (Latriyanto, 2006).

Suhu dan waktu penggorengan sangat menentukan karakteristik keripik yang dihasilkan. Suhu yang tinggi akan menyebabkan degradasi zat gizi oleh panas, reaksi pencoklatan non enzimatis, reaksi *maillard* dan karamelisasi sehingga terjadi penurunan mutu produk yang digoreng. Suhu yang terlalu rendah menyebabkan keripik yang diperoleh kualitasnya menjadi tidak renyah. Semakin rendah suhu pada penggorengan memerlukan waktu yang semakin lama sehingga tidak efisien dari segi waktu dan biaya. Penggorengan yang terlalu lama dapat menyebabkan keripik yang diperoleh kualitasnya menjadi tidak baik, karena keripik bisa menjadi hangus yang akan berdampak pada penerimaan konsumen. penggorengan yang terlalu singkat menyebabkan keripik kurang renyah, sehingga seringkali di bagian dalamnya kelihatan seperti masih mentah. Penggunaan suhu rendah dan waktu singkat diharapkan dapat dicapai dengan

penggorengan hampa, sehingga dihasilkan keripik jantung pisang dengan gizi yang dapat dipertahankan.

Pembuatan keripik buah maupun sayur dengan menggunakan penggorengan hampa (*Vacuum Frying*) telah banyak dilakukan diantaranya adalah pembuatan keripik buncis dengan suhu penggorengan 80-90°C yang menghasilkan karakteristik keripik buncis terbaik (Widaningrum, Setyawan dan Setyabudi, 2008) dan pembuatan keripik nanas dengan suhu penggorengan 85-90°C menghasilkan keripik nanas terbaik (Asmawit dan Hidayati, 2014). Berdasarkan penelitian tersebut ditetapkan perlakuan suhu untuk penggorengan terhadap keripik jantung pisang yaitu suhu 75°C, 80°C, 85°C, 90°C dan 95°C.

Berdasarkan latar belakang diatas telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) terhadap Karakteristik Keripik Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*)”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh suhu penggorengan hampa terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik keripik jantung pisang.
2. Mengetahui suhu yang optimum dalam pembuatan keripik jantung pisang dengan penggorengan hampa.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk penganekaragaman produk jantung pisang dan meningkatkan nilai ekonomis dari jantung pisang yang selama ini hanya dijadikan sayuran.

1.4 Hipotesis

H_0 =Pengaruh perbedaan suhu penggorengan hampa tidak berpengaruh terhadap karakteristik keripik jantung pisang.

H_1 =Pengaruh perbedaan suhu penggorengan hampa berpengaruh terhadap karakteristik keripik jantung pisang.