

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, maka tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga kian bergeser. Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen bukan saja yang mempunyai komposisi gizi yang baik serta penampakan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki manfaat kesehatan bagi tubuh, yang sering disebut sebagai pangan fungsional (Suter, 2013). Pangan fungsional adalah pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, di luar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya (Yuniastuti, 2014). Pangan fungsional dapat berupa makanan dan minuman yang berasal dari hewani atau nabati. Berdasarkan cara pengolahannya pangan fungsional terbagi 3 yaitu: pangan fungsional alami, pangan yang bahannya sudah tersedia di alam dan tidak perlu dilakukan pengolahan kembali, pangan fungsional tradisional, pangan yang bahannya sesuai resep warisan yang diturunkan dari generasi ke generasi berikutnya, pangan fungsional modern, pangan yang diolah dengan resep atau formula baru (Widyaningsih, Wijayanti, dan Nugrahini, 2017).

Indonesia kaya akan sumber daya alam hayati dan memiliki keanekaragaman tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Salah satu jenis keanekaragaman hayati yang ada di Indonesia yaitu komoditas pisang. Pengembangan komoditas pisang bertujuan memenuhi kebutuhan akan konsumsi buah-buahan seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dimana pisang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat, Selain rasanya lezat, bergizi dan harganya relatif murah, pisang juga merupakan salah satu tanaman yang mempunyai prospek cerah karena di seluruh dunia hampir setiap orang gemar mengkonsumsi buah pisang (Komaryati & Suyatno, 2012).

Sumatera Barat termasuk salah satu daerah penghasil buah pisang terbesar di Indonesia. Perkembangan produksi buah pisang di Sumatera Barat terus mengalami peningkatan setiap tahunnya mulai dari tahun 2018 jumlah produksi pisang yaitu 92.703 ton, pada tahun 2019 yaitu 116.379 ton, pada tahun 2020 yaitu 142.034 ton,

dan pada tahun 2021 yaitu 152.732 ton, pada tahun 2022 yaitu 260.844 ton (Badan Pusat Statistik, 2022).

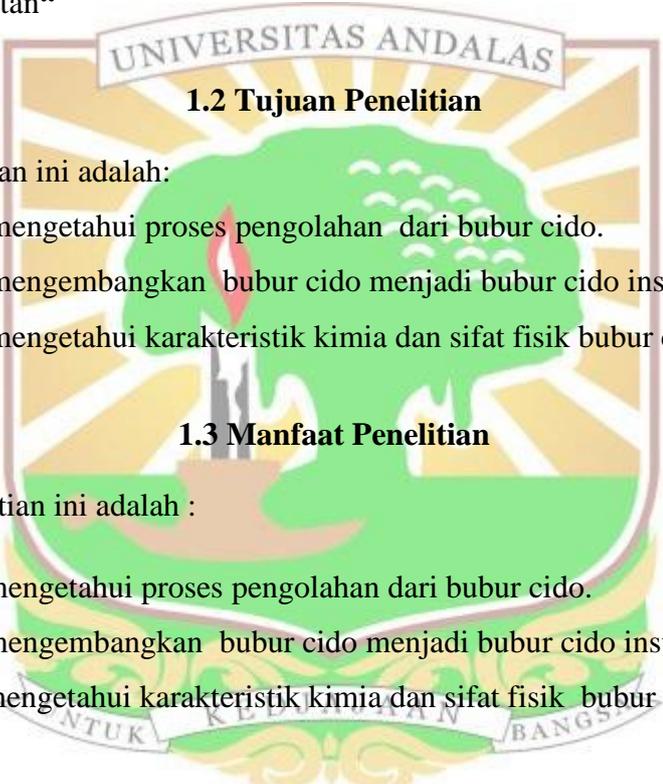
Banyaknya jumlah produksi pisang di Sumatera Barat ini membuat masyarakat mendirikan industri pengolahan pangan walaupun masih berskala rumah tangga. Hasil olahan masyarakat Sumatera Barat dengan bahan baku pisang diantaranya yaitu pisang rebus, kolak pisang, pisang goreng, lemang pisang, keripik pisang, pisang sale, nagasari, dan aneka olahan kue tradisional lainnya.

Pangan tradisional Indonesia yang memenuhi persyaratan pangan fungsional adalah: minuman beras kencur, temulawak, kunyit-asam, dadih (fermentasi susu kerbau khas Sumatera Barat), sekoteng atau bandrek, tempe, tape dan jamu (Astawan, 2011). Sumatera Barat memiliki pangan tradisional yang beredar di masyarakat seperti galamai, dadih, batiah, barih randang dan lainnya. Khususnya di Kota Payakumbuh memiliki salah satu pangan tradisional yang dapat digunakan sebagai pangan fungsional yaitu bubur cido. Bubur cido merupakan makanan tradisional khas payakumbuh yang terbuat dari gabungan beberapa pisang dengan tambahan rempah-rempah yang dimasak selama 4 jam hingga semuanya hancur dan tercampur. Masyarakat Kota Payakumbuh umumnya menjadikan bubur cido sebagai pangan fungsional yang berfungsi untuk memperlancar pencernaan, mengatasi perut kembung, panas dalam, meningkatkan nafsu makan, membuat tubuh menjadi segar .

Bubur cido dikenal sebagai pangan fungsional yang memiliki khasiat bagi tubuh, tetapi informasi mengenai bubur cido yang dapat dibaca masih belum terlalu banyak beredar. Masyarakat masih membutuhkan informasi ilmiah yang lebih banyak untuk mendapatkan informasi yang lebih jelas mengenai bubur cido. Salah satu penyebabnya yaitu belum adanya penelitian terkait bubur cido sebelumnya. Sedikitnya masyarakat yang mengetahui mengenai bubur cido ini, maka perlu diadakan penelitian mengenai proses pengolahan dan karakteristik bubur cido agar masyarakat lebih mengenal bubur cido. Penelitian yang dilakukan mengenai proses pengolahan bubur cido ini dapat membuat masyarakat mengerti dan mengetahui seperti apa bubur cido dan bahan baku apa saja yang digunakan untuk membuat bubur cido. Analisis terhadap bubur cido dilakukan untuk mengetahui kandungan apa saja yang terdapat pada bubur cido. Saat ini bubur cido belum dapat diperdagangkan di luar Kota Payakumbuh karena bubur cido termasuk ke dalam

makanan basah yang tidak tahan lama atau mudah rusak. Upaya yang dapat dilakukan agar bubur cido dapat bertahan lebih lama yaitu menjadikan bubur cido sebagai bubur cido instan, dijadikannya bubur cido menjadi bubur cido instan juga dapat mempermudah dalam penyajian serta menambah nilai jual dari bubur cido sendiri.

Berdasarkan uraian di atas memberikan ide kepada peneliti untuk mengeksplorasi bahan baku, proses pengolahan serta menganalisis karakteristik kimia dan sifat fisik bubur cido dengan judul penelitian yaitu “ Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakteristik Bubur Cido yang Diperdagangkan serta Pembuatan Bubur Cido Instan“



UNIVERSITAS ANDALAS

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pengolahan dari bubur cido.
2. Untuk mengembangkan bubur cido menjadi bubur cido instan.
3. Untuk mengetahui karakteristik kimia dan sifat fisik bubur cido instan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat Penelitian ini adalah :

1. Dapat mengetahui proses pengolahan dari bubur cido.
2. Dapat mengembangkan bubur cido menjadi bubur cido instan.
3. Dapat mengetahui karakteristik kimia dan sifat fisik bubur cido instan.