

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia telah dianugerahi oleh Tuhan Yang Maha Esa dengan kebudayaan yang beragam (Peter dan Simatupang, 2022). Keberagaman dari kebudayaan tersebut tercermin pada berbagai aspek kehidupan seperti bahasa daerah, upacara adat, tarian adat, pakaian adat hingga makanan tradisional (Badri dan Najicha, 2022). Makanan tradisional diwariskan secara turun temurun pada suatu masyarakat tertentu. Makanan tradisional maupun jajanan tradisional dikembangkan dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang tersedia (Suter, 2014). Jajanan tradisional menjadi bagian tidak terpisahkan dari dunia kuliner Indonesia, dikarenakan memiliki cita rasa yang khas, unik, warna dan bentuk yang berbeda (Puti, 2021).

Makanan maupun jajanan tradisional dalam kehidupan masyarakat tidak hanya berfungsi sebagai bagian dari upaya memenuhi kebutuhan akan pangan. Namun, juga berperan dalam berbagai kegiatan keagamaan maupun kebudayaan di daerah setempat (Nurhayati *et al.*, 2014). *Pinukuik* merupakan salah satu jajanan tradisional yang berasal dan berkembang di Kecamatan Batang Kapas, Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat (Sari dan Nurrizati, 2018). Secara etimologis, kata *pinukuik* berasal dari bahasa belanda yaitu *pannenkoek* yang kemudian diserap ke dalam bahasa minang (Mellyani dan Kusumaningrum, 2020). Bahan baku pembuatan *pinukuik* terdiri atas tepung beras, kelapa parut setengah tua, tape singkong, santan kelapa, gula dan garam. Jenis beras yang digunakan sebagai bahan baku tepung beras dalam pembuatan *pinukuik* ialah beras IR-42 (Handayani *et al.*, 2022).

Proses pembuatan *pinukuik* masih dilakukan secara tradisional. *Pinukuik* dimasak dengan memanfaatkan panasnya bara api yang dihasilkan dari proses pembakaran sabut kelapa (Putri dan Najmi, 2022). Tepung beras menjadi bahan baku utama dalam

pembuatan *pinukuik*. Berdasarkan Tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI) dalam tepung beras putih terkandung kadar serat 2,4 g per 100 g bahan. Penurunan serat diakibatkan oleh aktivitas penyosohan. Hal ini, menyebabkan produk akhir yang dihasilkan memiliki kandungan serat pangan yang rendah (Anugrahati dan Sari, 2023).

Serat yang memiliki kemampuan efek fisiologis bagi tubuh disebut sebagai serat pangan atau *dietary fiber*. Dengan mengonsumsi serat pangan dapat memberikan berbagai manfaat kesehatan. Serat memiliki kemampuan dalam mengontrol berat badan, mencegah kanker kolon, mencegah obesitas, mengontrol gula darah dan kolesterol dalam tubuh (Santoso, 2011). Secara umum, masyarakat Indonesia rata-rata mengonsumsi serat sekitar 10,5 g dalam sehari (Claudina *et al*,2018). Sedangkan kebutuhan serat yang direkomendasikan ialah mencapai 20-35 g dalam sehari (Kusharto, 2006). Sementara itu *World Health Organization* merekomendasikan asupan serat harian antara 25-30 g (WHO, 2003). Hal ini, menandakan masih rendahnya tingkat asupan serat pangan di masyarakat. Sehingga diperlukan upaya untuk meningkatkan kandungan serat pangan dalam produk yang akan dikonsumsi tersebut. *Pinukuik* menjadi salah satu makanan tradisional yang berpotensi ditingkatkan kandungan serat pangannya. Upaya tersebut dilakukan dengan menyubstitusi sebagian dari penggunaan tepung beras dalam formulasi *pinukuik* dengan tepung pisang kepok.

Berdasarkan laporan dari Badan Pusat Statistik (2023) tentang produksi tanaman dan buah tahun 2023, produksi buah pisang secara nasional mencapai 9,34 juta ton. Produksi buah pisang provinsi Sumatera Barat pada tahun 2023 mencapai 138 ribu ton (BPS, 2023). Produktivitas tanaman pisang dalam negeri, termasuk provinsi Sumatera Barat tergolong tinggi. Hal ini,

menjadi peluang dalam mengoptimalkan pemanfaatan dari buah pisang. Buah pisang tergolong kelompok buah klimaterik, memiliki umur simpan yang pendek sebagai akibat proses fisiologis buah (Handayani *et al.*, 2020). Maka dibutuhkan upaya memperpanjang umur simpan sekaligus meningkatkan nilai tambah dari buah pisang.

Proses pengolahan buah pisang menjadi tepung merupakan salah satu upaya dalam memperpanjang umur simpan serta memudahkan dalam pengolahan lebih lanjut (Rosalina *et al.*, 2018). Di Indonesia terdapat berbagai jenis pisang, seperti pisang kepok, pisang rotan, pisang nangka dan pisang ambon (Kaleka, 2013). Pisang kepok memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di pasaran. Pisang kepok termasuk jenis pisang olahan atau pisang *plantain* (Desnilasari dan Lestari, 2014).

Pisang kepok memiliki kandungan serat pangan yang tergolong cukup tinggi. Berdasarkan Tabel komposisi pangan Indonesia melaporkan dalam 100 gram pisang kepok segar terkandung kadar serat sebesar 5,7%. Kandungan serat ini, jauh tinggi dibandingkan jenis pisang lain seperti pisang ambon maupun pisang rotan yang masing-masing memiliki kandungan kadar serat sebesar 1,9% dan 1% (Kemenkes, 2017). Buah pisang kepok dapat dikategorikan sebagai salah satu sumber asupan serat. Hal tersebut sesuai dengan pedoman Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 1 tahun 2022 yang menyatakan “ bahwa bahan pangan dapat dinyatakan sebagai sumber serat pangan, apabila mengandung minimal 3 g serat dalam 100 g bahan padat” (BPOM, 2022). Dalam pisang kepok juga terkandung berbagai jenis zat gizi lain seperti karbohidrat, kalium, fosfor, dan zat besi. Proses substitusi sebagian tepung beras dengan tepung pisang kepok dalam formulasi pembuatan *pinukuik*, bertujuan dalam meningkatkan kandungan serat pangan produk tersebut. Selain dilakukan proses substitusi

tepung beras dengan tepung pisang kepok. Pada pembuatan *pinukuik* ini juga ditambahkan bubuk kayu manis untuk meningkatkan aroma serta sifat antioksidan produk. Penambahan bubuk kayu manis dilakukan dengan jumlah atau proporsi yang sama dalam formulasi pembuatan *pinukuik*.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti, perlakuan substitusi tepung pisang kepok dimulai dari 5%, 10%, 20%, 30%, 40 % , 50% dan 60% dari total tepung beras yang digunakan. Percobaan penelitian pendahuluan substitusi tepung pisang kepok 5% dari total tepung beras belum memberikan pengaruh terhadap warna, rasa, maupun aroma *pinukuik*. Sementara itu substitusi di atas 40% menghasilkan *pinukuik* dengan tekstur lebih padat dibandingkan *pinukuik* tanpa perlakuan (normal), aroma dan tepung pisang terasa jelas dan kurang disukai oleh panelis. Sehingga dalam penelitian ini menggunakan formulasi substitusi tepung beras dengan pisang kepok dimulai dari tingkatan 10%, 20%, 30%, dan 40% dari total tepung beras yang digunakan. Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradiaca forma typica*) Terhadap Karakteristik Pinukuik”**.

### 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung pisang kepok terhadap karakteristik *pinukuik* yang dihasilkan ?

### 1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung pisang kepok terhadap karakteristik *pinukuik* yang dihasilkan.

2. Mengetahui *pinukuik* yang memiliki kualitas terbaik, melalui substitusi tepung beras dengan tepung pisang kepok ditinjau dari aspek organoleptik dan karakteristik produk.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Menghasilkan *pinukuik* dengan kandungan serat pangan yang lebih tinggi dibandingkan *pinukuik* pada umumnya.

