

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang merupakan buah yang sangat disukai oleh kalangan masyarakat Indonesia, baik dari kalangan bawah hingga kalangan atas. Buah pisang di Indonesia cukup mudah didapatkan karena tidak tergantung musim untuk memanennya, dan harga buah pisang cukup terjangkau. Buah pisang dapat dikonsumsi secara langsung maupun diolah terlebih dahulu seperti pisang goreng, selai pisang, kripik pisang, dodol pisang dan masih banyak lagi olahan yang berasal dari buah pisang.

Pisang merupakan tanaman yang berasal dari Asia Tenggara seperti Indonesia. Tanaman pisang menyebar hampir merata keseluruh dunia. Tanaman pisang telah ada sejak manusia ada, dan awalnya hanyalah tanaman liar yang tidak dibudidayakan. Pada tahun 2006 produksi buah pisang di Indonesia lebih banyak dari pada produksi buah lainnya, yaitu mencapai 5,037,472 ton (Supriyadi, 2008).

Pisang merupakan salah satu buah unggulan di Indonesia. Hal ini karena besarnya luas panen dan produksi buah pisang, selain itu di Indonesia terdapat lebih dari 200 jenis pisang. Buah pisang dapat memberikan peluang manfaat sesuai dengan kebutuhan konsumen (Kementrian Pertanian, 2014). Perkembangan produksi pisang di Indonesia sejak tahun 1980-2013 mengalami peningkatan. Pada tahun 1980 produksi pisang sebesar 1,98 juta ton dan pada tahun 2013

menjadi 6,26 juta ton dengan rata-rata peningkatan pertahun 3,94%. Produksi buah pisang di Indonesia terbesar berada pada pulau Jawa dengan presentasi 61,22% dan 38,78% untuk luar Jawa (Kementrian Pertanian, 2014).

Buah pisang juga mengandung gizi yang tinggi serta mengandung vitamin, mineral, dan karbohidrat. Kandungan vitamin yang terdapat didalam buah pisang yaitu seperti vitamin A, B, dan C. Kandungan dari buah pisang tersebut dapat digunakan untuk memperlancar sistem metabolisme tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh dan juga dapat membuat perut tetap kenyang dalam kondisi yang cukup lama (Pary, 2016).

Pisang kepok adalah pisang yang enak dikonsumsi setelah diolah terlebih dahulu dan pisang kepok sering dijual ditukang gorengan untuk disajikan menjadi pisang goreng. Selain itu pisang kepok juga sering dibuat olahan lainnya seperti keripik. Bentuk buahnya agak pipih dan jika sudah matang warna kulit buahnya akan menjadi kuning, beratnya per tandan bisa mencapai 22kg dengan 10-16 sisir, dan setiap sisirnya terdiri dari 12-20 buah. Pisang kepok memiliki banyak jenis, tetapi yang terkenal hanya 2 jenis, yaitu pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Perbedaan pisang kepok putih dan kepok kuning terletak pada warna daging buahnya, pisang kepok putih memiliki daging buah berwarna putih dan pisang kepok kuning memiliki daging berwarna kuning, tetapi rasa pisang kepok kuning lebih disukai oleh masyarakat karena rasanya yang lebih enak dibandingkan pisang kepok putih (Prabawati, 2008).

Buah pisang di Indonesi diproduksi sangat tinggi dapat menimbulkan masalah yaitu limbah dari kulit buah pisang. Kulit pisang merupakan limbah

buangan dari buah pisang. Pada umumnya limbah kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata oleh masyarakat. Biasanya kulit pisang hanya akan dibuang sebagai limbah organik dan dijadikan pakan ternak seperti kambing, kerbau, dan sapi. Padahal kulit pisang memiliki beberapa kandungan yang bagus untuk tubuh dan apabila limbah kulit pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan dapat menghasilkan nilai jual yang menguntungkan (Wilar, 2014).

Menurut Cornelia (2016) kulit pisang kepek memiliki beberapa kandungan gizi, yaitu karbohidrat, protein, dan vitamin C. Kulit pisang kepek matang dan segar memiliki kandungan karbohidrat sebesar 10,80%, kandungan protein sebesar 1,2005%, kandungan lemak sebesar 3,1870% dan kandungan vitamin C sebesar 0,150mg, dan pada kulit pisang dengan kondisi mengkal atau setengah matang memiliki kandungan gizi yang paling tinggi.

Protein adalah makromolekul polipeptida yang tersusun dari L-asam amino yang terikat oleh ikatan peptida. Molekul protein tersusun dari unsur asam amino, dan unsur asam amino mengandung karbon, hidrogen, oksigen dan nitrogen, dan unsur nitrogen merupakan unsur utaman dari protein (Enny, 2019).

Protein merupakan zat yang paling penting pada setiap organisme dan protein adalah bagian terbesar ditubuh setelah air. Fungsi protein dalam tubuh adalah sebagai sumber utama energi selain karbohidrat dan lemak, zat pembangun dan zat pengatur. Protein mengatur proses metabolisme tubuh, memelihara sel dan jaringan tubuh, dan dalam bentuk kromosom protein berperan dalam menyimpan dan meneruskan sifat-sifat keturunan dalam bentuk genes (Melva, 2010).

Karbohidrat adalah salah satu zat gizi yang diperlukan oleh manusia untuk menghasilkan energi dalam tubuh manusia. Karbohidrat dibagi menjadi dua golongan, yaitu karbohidrat sederhana dan karbohidrat kompleks. Karbohidrat sederhana terdiri dari monosakarida, disakarida, oligosakarida, glukosa, dan fruktosa. Sedangkan untuk karbohidrat kompleks terdiri dari polisakarida (Sari, 2014).

Vitamin C merupakan zat organik yang dibutuhkan oleh manusia dengan jumlah kecil untuk memelihara fungsi metabolisme. Selain itu vitamin c merupakan suatu zat gizi yang berperan sebagai antioksidan dan efektif untuk mengatasi radikal bebas yang dapat merusak jaringan atau sel (Uswatun, 2018).

Berdasarkan Q.S. Ali 'Imran ayat 191:

السَّمَاوَاتِ خَلَقَ فِيهِ وَيَتَفَكَّرُونَ جُدُوبِهِمْ وَعَلَىٰ وَقَعُودًا قِيَامًا اللَّهُ يَذْكُرُونَ الَّذِينَ
الذَّارِ عَذَابَ فَوْقَنَا سُبْحَانَكَ بَاطِلًا هَذَا خَلَقْتِ مَا رَبَّنَا وَالْأَرْضِ

Terjemahan: (yaitu) orang-orang yang mengingat Allah sambil berdiri atau duduk atau dalam keadan berbaring dan mereka memikirkan tentang penciptaan langit dan bumi (seraya berkata): "Ya Tuhan kami, tiadalah Engkau menciptakan ini dengan sia-sia, Maha Suci Engkau, maka peliharalah kami dari siksa neraka.

Yang berarti bahwa kulit pisang juga pasti memiliki manfaat, yang mana sesuai dengan firmanNya bahwa segala yang Allah ciptakan tidak ada yang sia-sia. Sehingga kita sebagai manusia telah diberikan akal untuk mengembangkan dan memperluas ilmu, khususnya untuk menggali lebih dalam apa saja yang dapat dimanfaatkan dari ciptaan-Nya.

Berdasarkan penjelasan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan analisis kandungan protein, karbohidrat dan vitamin C dalam kulit pisang kepok kuning.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat kandungan protein pada kulit buah pisang kepok kuning?
2. Berapakah kadar protein dalam kulit buah pisang kepok kuning?
3. Apakah terdapat kandungan karbohidrat pada buah pisang kepok kuning?
4. Berapakah kadar kandungan karbohidrat pada kulit pisang kepok kuning?
5. Apakah terdapat kandungan vitamin C pada kulit pisang kepok kuning?
6. Berapakah kadar vitamin C pada kulit pisang kepok kuning?

C. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai Analisis Kandungan Protein, Karbohidrat, dan Vitamin C dalam Kulit Pisang Kepok Kuning ini belum pernah dilakukan. Namun ada beberapa penelitian serupa yang pernah dilakukan sebelumnya yaitu sebagai berikut:

Tabel 1 Keaslian penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
1	Noviasri Dhamayanti, Vanny M.A. Tiwow, Siti Nuryanti	Penentuan Kadar Protein dan Karbohidrat pada Limbah Batang Pisang Kepok (<i>Musa paradicia normalis</i>)	2018	Penentuan kadar protein menggunakan metode <i>Kjeldahl</i>	Pada lapisan batang pohon pisang lapisan keras didapatkan kadar protein sebesar 3,05% sedangkan kadar protein pada batang pisang lapisan lunak sebesar 0,08%
2	Wa Ermawati, Sri Wahyuni, Sri Rejeki	Ode Sri Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (<i>Musa paradisiaca var Raja</i>) dalam pembuatan es krim	2016	Analisis kandungan protein menggunakan metode <i>biuret</i>	Kulit pisang raja mengandung protein karena terbentknya warna ungu
3	Dedi Nofiandi, Tisa Mandala	Penetapan Kadar Pati Bonggol	2019	Analisis kandungan	Kadar pati bonggol pisang

	Sari, Rezky Putri	Pisang Mas (<i>Musa paradisiaca L.</i>) dan Pati Bonggol Pisang Batu (<i>Musa balbisiana Colla</i>) menggunakan Metode <i>Luff Schoorl</i>		karbohidrat menggunakan metode <i>luff schoorl</i>	mas dalam 100mg sebesar 66,78% dan kadar pati bonggol pisang batu sebesar 69,13%.
4	Asti Pratiwi, Ardita Febrianty Manurung, Jhoti Sumitra	Penetapan Kadar Vitamin C pada Kulit Pisang (<i>Musa paradisiaca</i>) dengan Metode <i>Spektrofotometri UV-VISIBLE</i>	2018	Analisis kadar vitamin C menggunakan spektrofotometri Uv-Visible	Kulit pisang barangan memiliki kandungan vitamin C sebesar 0,0219mg/ml, kulit pisang banten 0,0173mg/ml, kulit pisang lilin 0,0172mg/ml, dan kulit pisang raja 0,0253mg/ml.

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan protein dalam kulit pisang kepok kuning.
2. Untuk mengetahui kadar protein dalam kulit buah pisang kepok kuning.
3. Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan karbohidrat dalam kulit pisang kepok kuning.
4. Untuk mengetahui kadar karbohidrat dalam kulit buah pisang kepok kuning.
5. Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan vitamin C dalam kulit pisang kepok kuning.
6. Untuk mengetahui kadar vitamin C dalam kulit buah pisang kepok kuning.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi peneliti, dapat menambah pengalaman secara langsung tentang kandungan protein, karbohidrat, dan vitamin C pada kulit buah pisang kepok.
2. Manfaat bagi masyarakat, dapat menambah wawasan, pengetahuan tentang kandungan protein, karbohidrat, dan vitamin C yang ada didalam kulit pisang sehingga limbah kulit pisang dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin.