

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu buah komersial yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Buah ini dapat dikonsumsi, baik dalam bentuk buah segar maupun dalam berbagai macam bentuk olahan. Selain itu, pisang memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga bermanfaat untuk mencegah dan menyembuhkan berbagai jenis penyakit seperti luka lambung, kolesterol dalam darah, kanker usus, jantung, dan sebagainya (Cahyono,1996).

Seiring dengan kesadaran masyarakat akan gizi, maka selektivitas kandungan gizi terhadap produk buah dan sayur juga bertambah. Mutu dan nilai nutrisi buah segar dipengaruhi oleh penanganan pasca panen yang tepat karena produk buah-buahan setelah dipanen masih mengalami proses hidup yang meliputi perubahan fisiologis, enzimatis dan kimiawi. Perubahan proses tersebut menyebabkan perubahan kandungan gizi dalam produk yang ditandai dengan perubahan warna, rasa dan bau. Perubahan kandungan gizi merupakan salah satu pertimbangan dalam penentuan kualitas buah. (Sarwono,1989).

Kartasapoetra (1994) menyebutkan bahwa penanganan pasca panen meliputi beberapa perlakuan yang sangat diperlukan, salah satunya yaitu penyiapan hasil, agar mudah diperdagangkan. Oleh sebab itu para petani dan pedagang buah sering melakukan aktivitas pemeraman. Satuhu (1995) menambahkan, pemeraman ini bertujuan untuk mempercepat pematangan buah

dan menyeragamkan tingkat kematangan dalam jumlah yang besar. Penyediaan pisang matang dalam jumlah besar tidak hanya diminta oleh pasar sebagai buah segar tetapi juga industri pengolahan pisang seperti industri sari buah, buah kaleng, sale pisang, keripik, dan sebagainya. Salah satu jenis pisang yang dapat dimanfaatkan oleh industri yaitu pisang ambon (Munajim, 1988).

Tidak semua buah dapat diperam, hanya golongan buah klimakterik yang dapat diperam (Satuhu, 1995). Buah pisang, ditambahkan Sunarjono dkk (1989) merupakan buah klimakterik yang ciri khasnya adalah diperam terlebih dahulu sebelum dikonsumsi sebagai buah segar.

Pemeraman dapat dilakukan dengan berbagai cara. Pemeraman dengan karbit merupakan cara pemeraman yang paling sering digunakan tetapi Rukmana (1999) menyebutkan bahwa buah pisang yang dihasilkan lebih cepat rontok dan busuk. Cara lain yang juga sering dilakukan masyarakat Indonesia yaitu pemeraman dengan memanfaatkan daun-daunan yang mengandung etilen (Satuhu, 1995). Daun yang sering dimanfaatkan sebagai bahan pemeram diantaranya yaitu daun pisang, daun gamal (*Gliricidia sepium*) dan daun lamtoro (*Leucaena glauca*) (Cahyono, 1996; Satuhu dan Supriyadi, 1998). Perbedaan bentuk, ukuran daun pemeram dan proses fisiologis akan mempengaruhi kecepatan pematangan buah.

Proses pemeraman seringkali kurang diperhatikan dengan baik sehingga tidak jarang buah yang dihasilkan memiliki rasa kurang manis dan aroma kurang kuat. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam proses pemeraman yang dapat mempengaruhi mutu hasil pemeraman antara lain tingkat kematangan buah, lama pemeraman, suhu serta cara pemeraman (Satuhu, 1995).

Hasil penelitian Dasuki (1989), menunjukkan bahwa buah pisang yang diperam selama 4 hari mengalami kelainan fisiologis lebih cepat dibandingkan lama pemeraman 2 hari. Kelainan fisiologis ditandai dengan perubahan warna kulit buah yang tidak sempurna serta naiknya kandungan gula dan turunnya vitamin C secara tidak teratur. Isdiyah (2000), melaporkan penggunaan daun kedoya sebanyak 40% selama 56 jam dapat mempercepat pematangan pisang ambon dengan kandungan gula dan vitamin C yang tinggi.

Dari uraian diatas memberikan informasi bahwa jenis bahan dan lama pemeraman yang berbeda dapat berpengaruh terhadap lama pematangan dan kandungan gizi buah pisang ambon. Oleh sebab itu, perlu dilakukan penelitian mengenai pemilihan jenis daun pemeram dan lama pemeraman yang paling tepat untuk menghasilkan buah pisang yang matang dengan kandungan gula dan vitamin C tinggi tanpa timbul kelainan fisiologis.

## 1.2. Formulasi Permasalahan

1. Apakah jenis bahan pemeram dan lama pemeraman yang berbeda dapat mempengaruhi kandungan gula reduksi dan vitamin C buah pisang ambon (*Musa* sp. cv. ambon kuning)?
2. Apakah ada interaksi antara jenis bahan pemeram dan lama pemeraman terhadap kandungan gula reduksi dan vitamin C pisang ambon (*Musa* sp. cv. ambon kuning)?

3. Jenis bahan pemeram dan lama peraman mana yang dapat menghasilkan pisang ambon (*Musa sp. cv. ambon kuning*) dengan kandungan gula reduksi dan vitamin C yang tinggi?

### 1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh jenis bahan pemeram dan lama pemeraman yang berbeda terhadap kandungan gula reduksi dan vitamin C buah pisang ambon (*Musa sp. cv. ambon kuning*).
2. Mengetahui ada tidaknya interaksi antara jenis bahan dan lama pemeraman terhadap kandungan gula reduksi dan vitamin C buah pisang ambon (*Musa sp. cv. ambon kuning*).
3. Mengetahui jenis bahan dan lama peraman yang tepat untuk menghasilkan pisang ambon (*Musa sp. cv. ambon kuning*) dengan kandungan gula reduksi dan vitamin C yang tinggi.

### 1.4. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat pada umumnya dan para petani, produsen serta industri pengolahan pisang skala rumah tangga pada khususnya, mengenai jenis bahan pemeram dan lama pemeraman yang tepat untuk mendapatkan buah pisang dengan kandungan gula reduksi dan vitamin C yang tinggi. Dengan demikian dapat memenuhi kebutuhan buah pisang dengan kematangan yang seragam serta memiliki nilai gizi yang baik.