

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia menjadi Negara produsen pisang sangat besar di dunia, memproduksi 6,20% dari produksi global, dengan 50% dari produksi pisang Asia berasal dari Indonesia. Indonesia memiliki berbagai jenis pisang yaitu pisang Ambon, pisang susu, pisang raja, pisang kapok, pisang batu, pisang barangan dan masih banyak lagi jenis pisang. Pisang Barangan adalah pisang paling banyak diminati di negara Indonesia, pisang ini memiliki kulit berwarna hijau kekuningan dan daging buah yang manis dan lembut. Pisang barangan sering ditemukan di pasar tradisional di daerah Batak, yang menjadi bagian penting dari budidaya lokal (Rohmani dkk, 2019).

Tanaman pisang adalah tanaman yang dapat dipergunakan mulai dari bagian akar hingga daunnya. Buah Pisang memiliki beberapa kandungan diantaranya kandungan gizi yang sangat tinggi, kemudian memiliki vitamin, mineral dan memiliki karbohidrat (M Fasikhul Lisan, 2023). Kandungan nutrisi yang terdapat juga mengandung serat, kemudian memiliki kandungan vitamin A, B, dan C, yang mempunyai manfaat untuk memperlancar metabolisme tubuh, dan meningkatkan daya tubuh. Sampai saat ini masyarakat Indonesia hanya memanfaatkan beberapa bagian tanaman pisang, masyarakat tidak mengetahui bahwa seluruh bagian tanaman pisang dapat dipergunakan termasuk bonggol pisang (Rohmani dkk, 2019).

Bonggol pisang sering digunakan hanya untuk makanan hewan peliharaan, bonggol pisang penuh gizi dengan serat tinggi. Bonggol pisang mengandung air, mineral penting, karbohidrat, pati, dan protein. Sehingga bonggol pisang dapat dimanfaatkan atau diolah menjadi tepung, pati (Rohmani dkk, 2019). Pati merupakan suatu karbohidrat tidak dapat larut dan menyatu, berbentuk butiran, berlapis, memiliki warna putih, tidak memiliki rasa dan bau. Pati merupakan zat penting yang memenuhi kebutuhan nutrisi manusia, diperkirakan 80% produksi pati dunia saat ini diproduksi oleh industri makanan, dengan 50 juta ton pati saat

ini diproduksi setiap tahunnya dengan tingkat pertumbuhan tahunan sebesar 7,7% (Ifmaily,2018).

Penelitian yang dilakukan oleh Nofiandi D dkk (2019) melibatkan penetapan kadar pati bonggol pisang mas (*Musa paradisiaca L*) dan batu (*Musa balbisiana Colla*) dengan menggunakan metode Luff Schoorl. Hasil penetapan kadar pati bonggol pisang mas 66,78% dan 69,13% bonggol pisang batu. Kemudian pada penelitian Penetapan Kadar Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis L*) dengan Metode Luff Schoorl. Hasil penelitian menunjukkan sebesar 0,69 % kadar air pada buah sukun, sebesar 0,45% kadar abu pada buah sukun dan hasil penetapan kadar pati buah sukun sebesar 71,67% (Ifmaily, 2018).

Penetapan Kadar Pati Pada Buah Mangga Muda (*Mangifera Indica L*) menggunakan metode luff-schoorl, yang telah dilakukan oleh Ifmaily (2018), terdapat kadar pati sebanyak 50,21 gram dan terdapat rendemen sebesar 5,021%. Kemudian pada penelitian yang telah dilakukan oleh Muhammad T (2017) dengan judul penelitian Penentuan Kadar Pati Pada Tiwul menggunakan Metode Luff-Schoorl diperoleh kadar pati adalah 16,51%

Dengan demikian, Penelitian ini dilakukan oleh peneliti untuk mengetahui berapa banyak pati di dalam bonggol pisang barangan. Peneliti ingin melakukan penelitian ini dengan menggunakan metode luff-schoorl untuk mengetahui berapa banyak pati yang ada pada bonggol pisang barangan. Seseorang dapat menggunakan metode Luff-Schoorl untuk mengukur kadar pati atau karbohidrat. Karena tingkat kesalahannya yang kecil 10%, metode ini juga sangat baik untuk mengukur kadar pati atau karbohidrat. Metode Luff-Schoorl memiliki prinsip yaitu iodometri, proses iodometri tersebut merupakan proses titrasi iodium bebas ( $I_2$ ) terdapat dalam larutan (Ifmaily, 2018).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berapakah kadar pati bonggol pisang barangan yang diuji menggunakan metode luff-schoorl?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menetapkan berapa banyak kadar pati Bonggol Pisang Barangan yang menggunakan metode luff-schoorl.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui kadar pati yang terkandung pada bonggol pisang barangan.
2. Menambah kepustakaan tentang kadar pati yang terdapat pada bonggol pisang barangan.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa adanya kandungan pati yang terdapat pada bonggol pisang barangan.
4. Untuk menambah pengetahuan mengenai pengidentifikasi kadar pati yang terkandung pada bonggol pisang barangan.