

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pisang merupakan salah satu jenis buah dengan tingkat konsumsi yang lebih tinggi dibandingkan dengan buah yang lain. Hal ini dijelaskan dalam Kementrian Pertanian pada Tahun 2014 bahwa tingkat konsumsi pisang mencapai 5,902 kilogram per kapita per tahun. Menurut BPS (Badan Pusat Statistik) rata-rata produksi tanaman pisang di Indonesia pada Tahun 2020 mencapai 8.182.756,00 ton. Provinsi produksi tanaman pisang terbanyak dipegang oleh Jawa Timur yaitu sebanyak 2.618.795,00 ton, sedangkan rata-rata konsumsi buah pisang Ambon per kapita seminggu 2019-2020 sebesar 0,0875 kilogram pada tahun 2019 dan 0,0948 kilogram pada tahun 2020. hal ini menunjukkan bahwa buah pisang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia.

Indonesia adalah Negara produksi buah pisang yang menduduki urutan keenam setelah India, Ekuador, Brazil, Filipina, dan Cina. Produksi pisang yang dihasilkan yaitu, 90% sebagai konsumsi dalam negeri dan 10 % untuk ekspor (Suhartanto, 2012). Pisang adalah salah satu jenis tumbuhan yang sering dijumpai di daerah tropis seperti Indonesia. Buah pisang mengandung berbagai kandungan gizi tinggi seperti, vitamin A (3 mg), vitamin B1 (0,31 mg), vitamin B2 (0,073 mg), vitamin B3 (0,665 mg), vitamin B5 (0,334 mg), vitamin B6 (0,367 mg), vitamin B9 (20 mg), vitamin C (0,26 mg), protein (1,09 gr), lemak (0,2 gr), karbohidrat (22,84 gr), kalsium (8,7 mg), fosfor (22 mg), zat besi (5 mg), magnesium (27 mg), potasium (358 mg), serat (2,26 gr), kalori (90 kkal) dan air (78 gr) (Kaleka, 2013).

Pada zaman sekarang buah yang diberi ethrel merupakan hal yang sudah umum dilakukan oleh para petani buah yang bertujuan untuk mempercepat proses pematangan (Suryanti, 2017). Pemerintah dalam Peraturan Menteri Pertanian No.24/Permentan/SR.140/4/2011 tentang syarat dan tata cara pendaftaran pestisida telah mengatur bahwa batas penggunaan ethrel sebagai zat pemeraman untuk buah pisang adalah 0,5

- 5 mL /1Liter air. Selain itu, penelitian yang dilakukan (Sadat & Sugianti, 2015). Proses pematangan buatan dengan penyemprotan ethrel pada buah sangat mudah dilakukan. Buah yang disemprotkan ethrel pada bagian kulitnya akan menghasilkan gas etilen yang akan membuat buah menjadi matang secara merata. Dikarenakan ethrel mengandung zat etilen yang berpengaruh pada proses pematangan kulit buah.

Salah satu buah yang sering dilakukan pemeraman yaitu buah pisang. Buah pisang yang proses pematangannya masih berada di pohon, akan menghasilkan pisang yang berkualitas bagus. Namun pada zaman sekarang jarang kita temui pisang dengan mutu seperti berikut di pasaran. Apabila petani mengirim pisang yang telah masak pohon ke pasar, maka buah pisang bisa jadi membusuk sebelum laku terjual (Mulyani 2005 dalam S. Utami dkk, 2012). Untuk mengantisipasi hal tersebut, petani pisang memanen dan mengirim buah pisang yang belum matang lalu dilakukannya pemeraman. Walaupun demikian masyarakat tetap banyak menyukai buah pisang meski telah melewati proses pemeraman.

Terdapat beberapa kekurangan dari buah pisang yang telah dilakukan proses pemeraman yaitu, kualitasnya kurang bagus, rasa kurang enak, dan aroma buah menjadi kurang menyengat. Buah pisang yang umurnya cukup tua jika dipanen akan segera matang dalam waktu 4-5 hari tanpa dilakukannya pemeraman. Namun buah tidak matang secara seragam dan kualitas fisiknya kurang menarik. Oleh sebab itu, pemeraman sering dilakukan oleh petani pisang untuk memesatkan serta menyeragamkan kematangan pada buah pisang.

Berdasarkan pemaparan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian untuk ingin mengetahui pengaruh pemeraman dengan ethrel terhadap kandungan vitamin C pada pisang ambon.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah pemeraman dengan larutan ethrel dapat mempengaruhi kadar vitamin C yang terkandung dalam buah pisang ambon?

### 1.3 Tujuan

#### 1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh pemeraman dengan ethrel terhadap kandungan vitamin C pada pisang ambon.

#### 1.3.2. Tujuan Khusus

Untuk mengetahui pengaruh perbedaan lama pemeraman dengan cairan ethrel terhadap kandungan vitamin C pada pisang ambon.

### 1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian yang dilakukan yaitu Untuk menambah pengetahuan mengenai pengaruh proses pemeraman dengan cairan ethrel terhadap kadar vitamin C pada buah pisang ambon.

### 1.5 Kerangka Konsep

