

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Data dari *Food and Agriculture Organization PBB* menyatakan *Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources* yang memaparkan bahwa jumlah susut pangan (*food loss*) dan sampah makanan (*food waste*) dikalkulasikan mencapai 1,6 miliar ton per tahun, dengan 1,3 miliar ton di antaranya adalah makanan yang sebetulnya masih layak konsumsi.

Data dari *United Nations Environment Programme (UNEP)* yang berjudul *Food Waste Index (2021)* menyatakan bahwa Indonesia menjadi penghasil limbah makanan terbesar mencapai 20.93 juta ton setiap tahunnya. Hasil angka tersebut menempati posisi empat terbesar setelah China yang menghasilkan 91,64 juta ton, India yang menghasilkan 68,76 juta ton, dan Nigeria yang menghasilkan 37,94 juta ton.

Data dari Kementerian PPN/Bappenas bersama WRI Indonesia pada Juni 2021, Indonesia menghasilkan sekitar 23–48 juta ton sampah makanan setiap tahunnya selama periode 2000–2019. Rata-rata, setiap orang menyumbang 115–184 kg sampah makanan per tahun. Tren sampah makanan menunjukkan peningkatan signifikan, dari 39% pada tahun 2000 menjadi 55% pada 2019, dengan sebagian besar timbulan berasal dari tahap konsumsi, terutama rumah tangga (80%). Akan tetapi hampir separuh dari makanan yang terbuang tersebut masih layak konsumsi.

Disini peran masyarakat sebagai penghasil limbah makanan terbesar, maupun industri menjadi cukup penting. Mereka perlu melakukan langkah-langkah yang tepat untuk mengurangi jumlah limbah makanan. Padahal sebagian besar bahan limbah tersebut sebenarnya mengandung nutrisi yang bermanfaat.

Penulis membuat produk dari bahan yang biasanya dianggap sebagai limbah makanan yaitu Jantung Pisang. Jantung pisang sering kali dianggap limbah dan dibuang begitu saja, padahal sebenarnya dapat dimanfaatkan sebagai pangan alternatif yang bernutrisi (Lingga, 2010). Disini Penulis menggabungkan Jantung Pisang dengan Ampas Wortel. Ampas wortel ini bisa diganti menggunakan

(Tunggul bunga kol, Kulit melinjo, dan sebagainya). Ampas Wortel disini hanya menjadi penambah nutrisi,tektur dan rasa. Keduanya memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik untuk kesehatan. Ampas Wortel, yang biasanya dibuang setelah proses ekstraksi jus, kaya akan serat, vitamin A, dan antioksidan yang dapat menjaga kesehatan mata, memperbaiki sistem pencernaan, dan meningkatkan daya tahan tubuh (Ismail & Ahmad, 2021). Sedangkan manfaat dari Jantung Pisang yaitu mengandung kalium, zat besi, dan serat yang baik untuk meningkatkan fungsi jantung, mengatur tekanan darah, dan mencegah anemia (Patel et al., 2019).

Salah satu cara untuk memanfaatkan keduanya secara lebih optimal adalah dengan mengolahnya menjadi Abon Vegetarian. Abon Vegetarian, yang terbuat dari bahan nabati, semakin mendapatkan perhatian karena meningkatnya minat konsumen terhadap produk makanan yang lebih sehat, bergizi, dan ramah lingkungan (Setiawan & Yuliana, 2020).

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk berbahan dasar Bunga Jantung Pisang menjadi Abon Vegetarian. Pengembangan produk ini tidak hanya akan membantu mengurangi limbah pangan, tetapi juga menyediakan alternatif makanan yang bergizi tinggi dan dapat dijadikan pilihan sehat bagi konsumen Vegetarian maupun Vegan. Selain itu, inovasi ini dapat memberikan solusi terhadap masalah pengelolaan limbah pangan yang sering terjadi dalam industri makanan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara mendapatkan bahan baku Bunga Jantung Pisang Kepok?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pengolahan abon vegetarian dari bunga Jantung Pisang?
3. Bagaimana persepsi konsumen terhadap abon vegetarian berbahan bunga Jantung Pisang?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui cara mendapatkan bahan baku Bunga Jantung Pisang Kepok

2. Menganalisis kendala dalam pengolahan bahan baku tersebut menjadi produk siap konsumsi.
3. Mengukur tingkat penerimaan dan persepsi konsumen terhadap produk abon vegetarian ini.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Secara Teoritis

Bagi Pengembangan Ilmu teknologi Pangan, diantaranya mengembangkan inovasi dalam pengolahan bahan pangan non-konvensional, mendukung prinsip keberlanjutan dengan memanfaatkan limbah pertanian, dan memperluas pemahaman tentang potensi bahan nabati sebagai alternatif produk hewani.

2. Secara Praktis

a. Bagi Konsumen

- Menyediakan alternatif abon yang cocok untuk vegetarian/vegan.
- Menambah asupan gizi melalui bahan nabati tinggi serat dan nutrisi.
- Menawarkan produk inovatif sebagai variasi konsumsi harian.

b. Bagi Produsen

- Membuka peluang usaha baru berbasis produk nabati.
- Mengurangi limbah pangan dengan mengolah bahan sisa menjadi produk bernilai ekonomi.
- Menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk konsumen peduli lingkungan dan gaya hidup sehat.