

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Vla menjadi salah satu makanan ringan yang terkenal dengan teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis, biasanya dibuat dari susu, gula, telur, dan sering kali dibumbui dengan vanila. Bentuknya menyerupai *custard* dan telah menjadi makanan favorit bagi anak-anak, remaja, dan orang dewasa. Seiring waktu, variasi vla telah diciptakan, menggabungkan rasa dan bahan yang berbeda, menjadikannya makanan penutup serbaguna yang dinikmati banyak orang.

Vla memiliki peran khusus dalam masakan Indonesia, mencerminkan pengaruh sejarah kolonialisme Belanda di Indonesia. Belanda memperkenalkan vla ke Indonesia di mana vla diadaptasi ke dalam tradisi kuliner lokal. Di Indonesia, vla sering dinikmati sebagai hidangan penutup atau *topping* manisan lainnya seperti kue tart. Biasanya dibuat dengan perpaduan cita rasa tropis seperti kelapa, pandan, dan buah-buahan, memadukan tekstur lembut dan kental dari resep asli Belanda dengan cita rasa bahan-bahan Indonesia yang beragam.

Vla pada umumnya memiliki tekstur lembut dan rasa yang manis, akan tetapi jika vla dipadukan dengan kulit pisang sebagai bahan tambahan, maka vla tersebut akan memiliki rasa khas dari kulit pisang dan mengandung nilai gizi yang bermanfaat. Pendekatan inovatif ini tidak hanya meningkatkan rasa dan nilai gizi pada vla tetapi juga meningkatkan kelestarian lingkungan dengan mengurangi limbah kulit pisang. Kulit pisang kaya akan serat, vitamin, dan antioksidan yang dapat berkontribusi pada manfaat vla bagi kesehatan secara keseluruhan.

Penggunaan kulit pisang dalam vla sejalan dengan tren yang berkembang dalam mengurangi sisa makanan dan memanfaatkan setiap bagian dari buah pisang tersebut. Oleh karena itu kulit pisang adalah bahan berharga yang dapat mengubah resep tradisional dan berkontribusi terhadap praktik memasak yang lebih berkelanjutan. Dengan menggunakan kulit pisang dalam vla, Penulis dapat menciptakan produk vla yang bergizi, lezat, dan ramah lingkungan.

Indonesia merupakan produsen buah pisang terbesar ketiga di dunia yang menghasilkan 9.245.427 ton buah pisang pada tahun 2022 (*food and agriculture organization, 2022*). Industri pertanian buah pisang memainkan peran penting dalam perekonomian Indonesia, menyediakan mata pencaharian bagi banyak petani dan memberikan kontribusi terhadap pendapatan nasional.

Menurut laporan dari Antara News pada tahun 2023, di Indonesia, Jenis pisang yang paling populer dikalangan masyarakat adalah Pisang Cavendish, pisang kepok, dan pisang raja. Berikut adalah keterangan masing-masing ketiga jenis pisang tersebut.

- 1) Pisang cavendish: Pisang ini paling sering diekspor dan disukai karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut dan gurih.
- 2) Pisang kepok: pisang ini populer untuk dimasak dan sering digunakan dalam masakan tradisional Indonesia, seperti pisang goreng dan Leker.
- 3) Pisang raja: di Indonesia, pisang ini disukai karena rasanya yang manis dan teksturnya yang agak padat.

Oleh karena itu, Penulis memilih judul analisa penggunaan jenis kulit pisang dalam rasa vla untuk penelitian ini karena Penulis ingin menelusuri lebih dalam manfaat kulit pisang sebagai bahan makanan, sekaligus menelusuri lebih dalam tentang khasiat dari kulit pisang sebagai bahan makanan dalam menambah rasa dan nutrisi makanan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- 1) Bagaimana ketiga jenis kulit pisang tersebut mempengaruhi rasa dari produk vla kulit pisang?
- 2) Jenis kulit pisang apa yang paling disukai konsumen dalam pembuatan produk vla kulit pisang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

- 1) Untuk mengetahui pengaruh jenis kulit pisang secara rinci terhadap produk vla kulit pisang.
- 2) Untuk mengetahui jenis kulit pisang yang cocok untuk dijadikan sebagai bahan dasar utama pembuatan produk vla kulit pisang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

- 1) Sebagai referensi bagi pembaca dalam mengembangkan penelitian serupa.
- 2) Menambah ilmu dan wawasan mengenai penggunaan jenis kulit pisang yang tepat untuk menambah rasa dalam pembuatan vla.
- 3) Mengumpulkan informasi yang dibutuhkan tentang pengaruh jenis kulit pisang terhadap rasa dari produk vla kulit pisang.
- 4) Mengetahui jenis pisang sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk vla kulit pisang yang dapat diterima oleh konsumen dalam segala golongan.