

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu Negara yang terdiri dari berbagai macam pulau yang memiliki keanekaragaman budaya serta kekayaan alam. Jika di lihat dari kondisi alam di Indonesia Negara kita memiliki potensi yang cukup besar dalam hal hasil Buminya. Hasil Bumi pada bidang perkebunan sangat bermacam-macam mulai dari berbagai jenis sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, umbi-umbian dan lain sebagainya.

Buah-buahan merupakan salah satu bahan makanan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan zat gizi karena buah-buahan banyak mengandung beberapa zat gizi yaitu vitamin, zat besi, dan mineral, salah satu buah yang banyak dibudidayakan sebagai tanaman kebun maupun tanaman pekarangan adalah buah pisang. Pisang adalah salah satu buah yang banyak dibudidayakan sebagai tanaman kebun maupun tanaman pekarangan, selain itu banyak lahan perkebunan pisang yang dapat meningkatkan pendapatan khususnya petani. Melimpahnya buah-buahan saat panen raya tidak sedikit buah yang terbuang percuma dikarenakan busuk, karena itu sangat diperlukan kreativitas untuk mengolah buah menjadi produk yang lebih awet dan bernilai jual tinggi. Menurut Vinny (2017)

pendayagunaan pisang tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai produk olahan yang diperdagangkan dipasar lokal maupun internasional, buah pisang merupakan salah satu buah yang bersifat sepanjang musim, selain itu buah pisang merupakan buah utama yang diperlukan dalam kehidupan sehari-hari terutama masyarakat Bali, masyarakat Bali menggunakan pisang sebagai sesajen dalam Upacara Yadnya. Selain sebagai sesajen pada hari raya, buah pisang juga hanya sebagai makanan hewan seperti burung, kurangnya pemanfaatan buah pisang menjadi rendahnya harga jual yang dimiliki pisang mas tersebut hanya dikonsumsi secara langsung.

Hasil observasi awal yang dilakukan sekitaran pasar yang ada di Singaraja pada hari Selasa Tanggal 16 April 2019 wawancara dengan beberapa pedagang sekitar yang menjual berbagai jenis pisang, jika pada hari-hari biasa harga pisang mas sangat rendah, hampir 80 % terbuang percuma karena pemanfaatan yang masih relatif rendah dan minim masyarakat sekitar kurang berminat. Jenis-jenis pisang komersial yakni pisang raja, pisang kepok, pisang ambon, dan pisang hijau masih menjadi pilihan utama masyarakat.

Menurut (Katmo, 2018) bentuk buah pisang mas kecil dengan panjang 8-12 cm dan diameter 3-4 cm, dalam satu tandan terdapat 5-9 sisir dengan berat terdapat 8-12 kg, apabila matang berwarna kuning cerah, rasanya sangat manis dan aromanya kuat. (Suparmo, 2008) Pisang mas merupakan salah satu buah yang mudah rusak, karena buah pisang termasuk buah yang *klimakterik* (mudah busuk). Jenis buah pisang mas ada 2 buah pisang kirana dan buah pisang mas jarum perbedaan buah ini hanya dilihat dari bentuk saja. Buah pisang mas ini sangat murah dan memiliki nilai jual yang

rendah. Sehingga perlu pengawetan lebih lanjut dan dapat diolah menjadi produk awetan sehingga tahan lama. Pisang mas mentah (tua) berpotensi sebagai sumber karbohidrat dan protein untuk diolah sebagai keripik, buah pisang mas selama ini belum dimanfaatkan secara optimal dan juga belum mempunyai nilai ekonomi yang tinggi karena buah cepat membusuk. Melalui keahlian dan kecermatan masyarakat terdapat kegunaan pisang mas, akan memberikan dampak dari harga jual pisang mas. Pembuatan keripik beserta kulitnya 100% dimanfaatkan tanpa ada limbah yang terbuang, akan lebih bermanfaat karena dalam prosesnya mudah, biaya tidak mahal dan memerlukan waktu yang cukup singkat.

Keripik adalah sejenis [makanan](#) ringan berupa irisan tipis tanpa bahan tambahan yang diizinkan (SNI 01-4315-1996) masyarakat memang tidak sedikit mengetahui pemanfaatan pisang sebagai keripik yang diketahui masyarakat hanya menggunakan dagingnya saja tetapi tidak banyak yang tau bahwa kulit dari buah pisang bisa dimanfaatkan langsung sebagai keripik dengan kualitas yang standar, kulit pisang merupakan hasil sampingan dari pemanfaatan buah pisang yang selalu dijadikan sampah, walaupun kulit pisang merupakan hasil samping, namun kandungan gizinya tidak kalah dari buahnya, kulit pisang mengandung banyak serat yang cukup tinggi serta vitamin. Keripik pisang yang standar yakni salah satu produk yang layak diperdagangkan, dengan melihat cara atau teknik pengolahan yang benar dan berkualitas sehingga dapat diterima oleh kalangan masyarakat tertentu selain itu membuat keripik buah pisang mampu memberikan nilai jual yang tinggi dan memperpanjang pemanfaatan buah pisang, keripik pisang memiliki kandungan gizi yang cukup sehingga baik untuk dijadikan camilan berikut nilai gizi pisang.

Tabel 1.1.1
 Nilai Gizi Pisang (per 100 gram yang dapat dimakan)

Kandungan	Pisang mas	Pisang ambon	Pisang kapok	Pisang tanduk	Pisang raja
Karbohidrat	33,6 gr	25,8 gr	26,30 gr	32 gr	31,8 gr
Protein	1.4 gr	1.2 gr	0,8 gr	13 gr	1,2 gr
Kalsium	7 mg	8 mg	10 mg	499 mg	10 mg
Zat besi	0,8 mg	1 mg	0,50 mg	0,6 mg	1 mg
Vitamin C	2 mg	3 mg	9 mg	18.4 mg	10 mg
Air	64.2 gr	2,0 gr	71,90 gr	3,2 gr	2,2 gr
Kalori	127 kkl	99 kkl	109 kkl	121 kkl	120 kkl
Lemak	0,2 gr	0,2 gr	0,50 gr	0,4 gr	0,2 gr
Posfor	25 mg	28 mg	30 mg	22 mg	22 mg
Vitamin A	79 IU	146 IU	30 IU	80 IU	950 IU
Vitamin B	0,08 mg	0,10 mg	0,8 mg	0,3 mg	0,06 mg

(Sumber: direktorat gizi departemen kesehatan R.I 1979)

Tabel 1.1.2
 Kandungan gizi kulit pisang

Kandungan Gizi	Jumlah Kadar
Air	68,9%
Karbohidrat	18,5%
Lemak	2,11%
Protein	0,32%
Kalsium	715 mg
Fosfor	117 mg
Zat besi	1,6 mg

Vitamin B	0,12 mg
Vitamin C	17,5 mg

Sumber : (Lies Suprapti,2005)

Berdasarkan tabel di atas dilihat dari kandungan gizi yang ada pada tabel maka penulis akan membuat olahan keripik buah yaitu buah pisang mas dengan kulit, digunakan sebagai keripik, karena selain mengolahnya yang mudah keripik pisang mas bisa sebagai oleh-oleh karena bersifat awet. Keripik pisang memang banyak dijumpai di tempat-tempat tertentu, tetapi memanfaatkan pisang mas belum banyak yang mengolah sebagai produk keripik hanya saja langsung dimakan ketika sudah matang. Mengembangkan produk makanan keripik ini sebagai inovasi produk makanan yang belum ada, buah pisang mas jarang digunakan sebagai produk olahan hanya dimakan langsung jika sudah matang maka dari itu penulis mengolah agar buah pisang mas menjadi daya tarik masyarakat untuk mengembangkan produk baru yang berdaya jual tinggi, oleh sebab itu perlu adanya kreativitas agar makanan yang dipandang rendah dan kurang memiliki daya tarik dikembangkan melalui keahlian dengan cara mengolahnya menjadi produk yang sederhana tetapi awet dan memiliki daya jual yang tinggi.

Buah pisang yang masih sering digunakan sebagai keripik yaitu pisang nangka, pisang kepok, pisang ambon, dan pisang tanduk menjadi pilihan utama masyarakat, buah pisang mas tidak dimanfaatkan buahnya saja tetapi kulit dari pisang mas akan dimanfaatkan secara langsung tanpa dikupas. Karena kulit pisang banyak mengandung vitamin, pisang mas yang mengkal susah untuk dikupas karena

memerlukan waktu yang cukup lama. Kemungkinan masyarakat enggan mengupas karena kulitnya yang sangat tipis dan susah untuk dikupas, selain itu teknik pengolahan pisang mas menjadi keripik ini diharapkan mampu mengurangi kerugian petani akibat kerusakan pisang pascapanen, kemudian mengurangi limbah yang ada pada kulit pisang tersebut, pisang ini dapat digunakan sebagai makanan ringan tanpa mengurangi kandungan gizi yang ada pada buah tersebut jika digunakan dengan kulitnya akan menambah gizi dari segi kesehatan daging dengan kulit hampir sama-sama memiliki kandungan gizi yang cukup, selain dilihat dari kandungan gizi, dilihat dari pemanfaatan masyarakat karena buah ini tergolong buah yang mungil jika mencari kualitas keripik pisang harus ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma dan tekstur tentunya harus memiliki SNI sehingga nantinya penginovasian keripik pisang mas dapat digunakan sebagai makanan yang mudah dibuat, layak untuk dipasarkan dan tidak memerlukan waktu yang lama, selain itu juga dapat membantu meningkatkan penggunaan pangan lokal dan mengurangi kebusukan pada pisang mas.

Beberapa penelitian terdahulu mendukung bahwa pisang tidak hanya dimakan secara langsung, dimanfaatkan sebagai produk seperti tepung selain itu buah pisang dan kulitnya juga bisa di manfaatkan sebagai tepung dari peneliti terdahulu Progam Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau Vol 4, No 2 (2017) tersedia dalam <https://jom.unri.ac.id/> yang meneliti tentang “Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan” penelitian bertujuan untuk mengetahui tingkat kematangan buah berpengaruhnya taterhadap kadar air, kadar abu, kadar pati, dan penilaian secara

deskriptif terhadap warna dan aroma serta penilaian hedonic secara keseluruhan. Tepung pisang kepok perlakuan terpilih pada penelitian ini adalah tepung pisang perlakuan P2 (Buah pisang berwarna hijau tua (matang) dengan kadarair berkisar antara 4,74%, kadar abu 2,08%, kadar pati 53,12%, penilaian organoleptik secara deskriptif pada aroma panelis memberikan skor3 (agak beraroma pisang) dan pada warna panelis meberikan skor3 (putih kekuningan)serta uji hedonic secara keseluruhan panelis memberikanskor 4 (suka).

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang ditemukan diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Ketika musim panen telah tiba, pisang mas yang dihasilkanpun sangat melimpah, namun masyarakat belum mengetahui proses pengolahan pisang menjadi bentuk lain, salah satunya sebagai keripik berkulit

Pisang mas yang memiliki nilai jual yang sangat rendah dan dikesampingkan oleh banyak masyarakat, hanya sebagai makanan burung dan sebagai upacara Yadnya bagi masyarakat Bali kemudian setelah selesai upacara dibuang percuma.Masyarakat belum mengetahui pisang mas sebagai produk olahan yang inovatif, maka perlu kreativitas agar masyarakat mampu mengolah bahan makanan yang mudah busuk menjadi bahana makanan yang awet.

1.3 PembatasanMasalah

Adapun pengamatan penelitian ini dapat dilakukan lebih mendalam maka

peneliti memandang permasalahan penelitian yang akan diangkat perlu dibatasi variabelnya. Maka penulis menetapkan batasan-batasan sebagai berikut:

1. Kualitas dari pisang mas setelah diolah menjadi keripik berkulit dinilai dari aspek rasa, warna dan tekstur

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi rumusan masalah dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kualitas keripik pisang mas berkulit dinilai dari aspek rasa, warna dan tekstur

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui kualitas keripik pisang mas berkulit dinilai dari aspek rasa, warna dan tekstur

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini merupakan nilai guna, dari kegiatan penelitian. Melalui pelaksanaan penelitian ini diharapkan hasilnya dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun secara praktis. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan pengetahuan bagi mahasiswa. Khususnya jurusan teknik industri program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di dalam memanfaatkan pisang mas untuk dijadikan bahan olahan yang lebih bermanfaat dan nantinya dapat dijadikan sumber referensi dalam proses pembelajaran oleh mahasiswa Tata Boga

2. Manfaat Praktis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan meningkatkan nilai ekonomis dari buah pisang mas, untuk olahan menjadi produk awetan dan dapat menghasilkan produk yang lebih bermanfaat. Sehingga nantinya diharapkan buah pisang mas ini lebih memiliki daya jual yang lebih tinggi.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan kajian dalam pengembangan ilmu pengetahuan memberikan peluang usaha dan berwirausaha sehingga dapat mendorong kreativitas mahasiswa dalam menghasilkan produk baru dari buah pisang mas .
- c. Hasil penelitian ini dapat menjadi peluang untuk membuka peluang lapangan pekerjaan dengan menciptakan industri rumah tangga dimana memanfaatkan buah pisang mas diolah menjadi produk awetan keripik tanpa membuang kulitnya