

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan jenis buah tropis populer di Indonesia dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Pisang juga merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi sebagai sumber karbohidrat, nutrisi, mineral dan kandungan serat yang tinggi. Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan keragaman pisang, diperkirakan ada sekitar 1.000 jenis pisang yang tersebar di dunia dan kurang dari 200 diantaranya telah berhasil diidentifikasi diantaranya kepok, ambon, angka, siem, tanduk dan raja bulu (Dwivany dan Nurrahmah, 2017). Produksi pisang di Indonesia terus mengalami kenaikan setiap tahunnya, pada tahun 2023 produksi pisang di Indonesia mencapai 9.335.232 (BPS, 2024). Produksi pisang di Indonesia yang cukup tinggi tidak sebanding dengan tingkat konsumsi masyarakat, sehingga mengakibatkan banyaknya pisang yang tidak dimanfaatkan karena daya simpan buah pisang yang relatif singkat. Solusi terbaik dari masalah ini adalah dengan membuat pisang menjadi produk olahan, salah satunya tepung. Pembuatan tepung dapat memperpanjang daya simpan pisang tanpa mengurangi nilai gizi.

Tepung pisang dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu sehingga dapat dijadikan bahan baku untuk pembuatan roti, kue, biskuit, bubur bayi, dan lain-lain. Tepung pisang yang diolah menggunakan pengeringan oven memiliki kandungan karbohidrat sebesar 88,60 g berupa pati, glukosa, dekstrosa, fruktosa, dan sukrosa. Kandungan protein sekitar 1%, lemak rendah, tinggi vitamin, dan memiliki energi yang tinggi sebesar 340 kkal/100g (Nurhayati et al, 2014). Salah satu pemanfaatan tepung pisang yang digunakan sebagai pengganti tepung terigu dan sedang tren khususnya pada remaja yang memilih *snack* yang sehat adalah *snack bar*. Tepung pisang dapat diolah menjadi produk *snack bar* karena tinggi akan karbohidrat serta mengandung protein dan serat (Hutapea dkk, 2021). *Snack bar* merupakan makanan ringan yang berbentuk batang yang pada umumnya berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan yang biasanya dikonsumsi sebagai penunda rasa lapar di sela-sela waktu makan utama. Beberapa keunggulan *snack*

bar adalah memiliki bentuk yang praktis (batang dan padat) dan dapat dikonsumsi oleh siapapun. Selain itu, *snack bar* juga memiliki masa simpan yang relatif lama dan dikenal kaya akan nutrisi, sehingga sehubungan dengan gaya hidup masyarakat yang semakin dinamis maka produk pangan dengan karakteristik tersebut seringkali diperlukan untuk menunjang aktivitas sehari-hari (Simanjourang et al, 2020).

Snack bar tepung pisang pada percobaan ini merupakan *snack bar jenis cereal bars* dengan menggunakan bahan utama berupa kacang sacha *inchi*, stik pisang, madu, dan kismis. Penggunaan bahan-bahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi yang lebih baik serta dapat memanfaatkan tepung pisang yang dapat mengembangkan bahan pangan lokal menjadi bahan baku pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Berikut tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini, yaitu:

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pada industri pangan.
2. Meningkatkan ketrampilan pada bidangnya masing- masing sebagai bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Teknologi Pertanian (S. Tr.T.P).
3. Mengajarkan mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan pada teori yang diterima di bangku kuliah dengan praktik lapangnya.
4. Menambah pengetahuan praktiks dan wawasan mengenai proses pengolahan pada industri pangan dengan baik dan benar.
5. Membina dan meningkatkan kerjasama antara program studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember dengan instansi pemerintah, maupun pihak swasta dimana mahasiswa ditempatkan.
6. Pengabdian kepada masyarakat yang merupakan perwujudan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Berikut tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini, yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada setiap kegiatan proses penelitian dan produksi di Pusat Penelitian Sukosari.
2. Mempelajari proses pembuatan *snack bar* dari bahan baku tepung pisang.
3. Mengetahui karakteristik *snackbar* tepung pisang.
4. Mempelajari analisa usaha *snack bar* tepung pisang.
5. Mengetahui manfaat konsumsi *snack bar* tepung pisang untuk kesehatan.

1.2.3 Manfaat Magang

Berikut merupakan manfaat dari penyelenggaraan magang di Pusat Penelitian Sukosari, yaitu:

1. Dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada setiap kegiatan proses penelitian dan produksi di Pusat Penelitian Sukosari.
2. Dapat mempelajari proses pembuatan *snack bar* dari bahan baku tepung pisang.
3. Dapat mengetahui karakteristik *snack bar* tepung pisang.
4. Dapat mempelajari analisa usaha *snack bar* tepung pisang.
5. Dapat mengetahui manfaat konsumsi *snack bar* tepung pisang untuk kesehatan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di Pusat Penelitian Sukosari yang berlokasi di Jalan Raya Wonorejo – Jatiroto KM. 9, Sukosari, Kec. Jatiroto, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2024 sampai dengan 31 Oktober 2024. Adapun jadwal magang di Pusat Penelitian Sukosari adalah hari Senin sampai dengan hari Jum'at , pukul 07.00 WIB -16.30 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang dilakukan secara luring dengan peninjauan atau supervisi selama kurang lebih 16 minggu. Adapun tahapan- tahapan yang dilakukan pada pelaksanaan magang yaitu diawali dengan pembekalan oleh program studi sebagai bekal mahasiswa yang akan melaksanakan magang di perusahaan. Pada pembekalan ini terdapat beberapa narasumber diantaranya koordinator program studi, koordinator magang, dan pimpinan PT. Asia Niaga Sinergi. Setelah mendapatkan pembekalan magang, kemudian melaksanakan magang pada sebuah perusahaan, dalam hal ini adalah Pusat Penelitian Sukosari. Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan magang di Pusat Penelitian Sukosari sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapang

Pada metode ini mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung dalam kegiatan yang ada di Pusat Penelitian Sukosari, seperti pembuatan media dan perbanyakan *trichoderma*, pembuatan dan pemanenan bakteri asam laktat, pembuatan media tanam di laboratorium kultur jaringan, pengolahan produk pangan diversifikasi dari buah pisang. Dengan adanya metode ini mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan dan mengasah *soft skill* yang telah diperoleh dari perkuliahan.

2. Metode Observasi

Pada metode ini mahasiswa magang mulai melakukan pengolahan serta pengamatan secara langsung dengan tujuan memperoleh informasi atau data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan magang.

3. Metode Studi Pustaka

Pada metode ini mahasiswa magang mulai mengumpulkan informasi dan data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung maupun pembanding dalam penulisan laporan magang.

Selanjutnya, metode yang dilakukan yaitu pelaksanaan supervisi 1 dan supervisi 2 sebagai berikut:

1. Metode supervisi 1: Dilaksanakan secara luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang).

2. Metode supervisi 2 : Dilaksanakan secara luring pada saat melaksanakan ujian magang (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang).

Adapun target yang harus dicapai dalam pelaksanaan magang ini yaitu dapat sesuai dengan penjelasan tujuan pada laporan ini. Sehingga, fokus bidang kajian yang ingin diambil oleh setiap peserta magang dapat tercapai.