

BAB 1. PENDAHULUAN

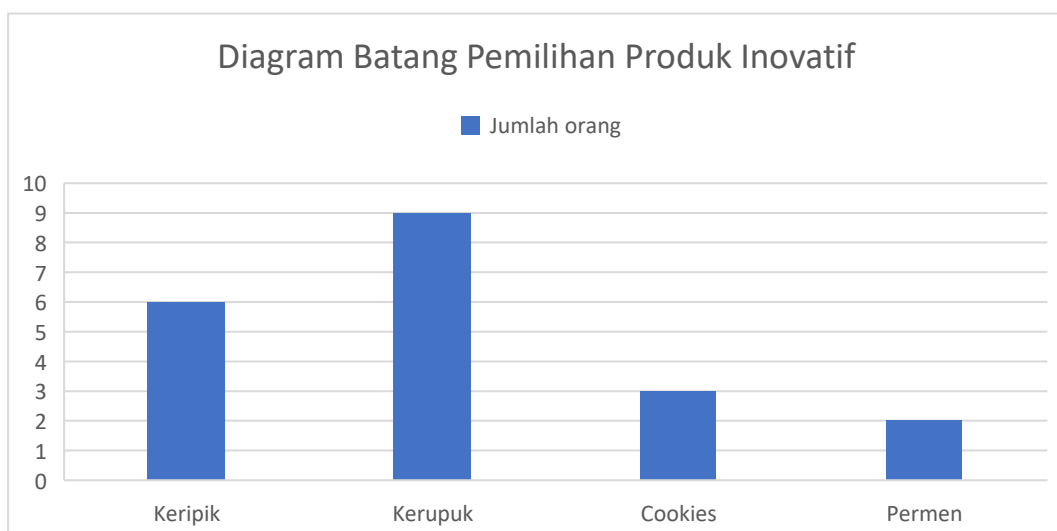
1.1 Latar Belakang

Produksi pisang di Indonesia tergolong tinggi, menjadikannya salah satu buah tropis paling populer dan banyak dikonsumsi masyarakat. Konsumsi pisang dalam jumlah besar juga menghasilkan limbah organik yang signifikan, khususnya kulit pisang, yang umumnya dibuang begitu saja tanpa pengolahan lebih lanjut, padahal kulit pisang memiliki potensi besar sebagai bahan pangan alternatif karena kandungan serat, karbohidrat, serta senyawa bioaktif seperti antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan.

Meningkatnya volume limbah organik, terutama dari rumah tangga dan industri makanan, telah menjadi salah satu tantangan lingkungan yang mendesak. Sampah kulit pisang yang tidak dikelola dengan baik berpotensi mencemari lingkungan serta menyumbang emisi gas rumah kaca dari proses pembusukan di tempat pembuangan akhir. Masalah ini menuntut solusi yang tidak hanya ramah lingkungan, tetapi juga memberikan nilai tambah secara ekonomi dan sosial.

Kabupaten Lumajang merupakan salah satu daerah penghasil pisang unggulan di Provinsi Jawa Timur yang memiliki kontribusi signifikan terhadap produksi pisang nasional. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024, produksi pisang di Kabupaten Lumajang diperkirakan mencapai sekitar ± 100.000 ton per tahun. Angka ini menunjukkan tren yang terus meningkat dari tahun ke tahun, seiring dengan meningkatnya permintaan pasar dan perluasan lahan budidaya oleh petani lokal. Tingginya angka produksi tersebut secara otomatis menghasilkan jumlah limbah organik yang sangat besar, terutama dalam bentuk kulit pisang. Buah pisang menghasilkan sekitar sepertiga dari total berat buah pisang merupakan bagian kulit, sehingga potensi limbah kulit pisang yang dihasilkan mencapai ± 33.000 ton setiap tahunnya.

UMKM Intisari berlokasi di Kabupaten Lumajang merupakan salah satu pelaku usaha yang bergerak di bidang pengolahan makanan ringan. UMKM IntiSari setiap produksi keripik pisang agung sebanyak 25 tandan atau sekitar 225kg, dengan menghasilkan limbah dari kulit pisang agung tersebut sebanyak 75kg. UMKM IntiSari dalam beberapa tahun terakhir, permintaan konsumen terhadap produk keripik pisang semakin meningkat. UMKM IntiSari menghadapi masalah dalam melakukan pengelolaan limbahnya yaitu limbah kulit pisang khususnya kulit pisang agung, dimana kulitnya dibuang begitu saja yang akan mengakibatkan terjadinya penumpukan yang pada akhirnya akan mengakibatkan terjadinya pencemaran lingkungan. Pemilihan produk inovatif limbah kulit pisang dilaksanakan dengan survei sederhana kepada sejumlah responden untuk mengetahui produk inovatif mana yang paling diminati. Responden diminta memilih satu jenis produk dari empat pilihan, yaitu Keripik, Kerupuk, Cookies, dan Permen. Survei dilakukan dengan tujuan untuk memahami preferensi konsumen terhadap jenis makanan ringan, sekaligus menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan fokus pengembangan produk. Data yang terkumpul kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk diagram batang agar lebih mudah dibaca dan dibandingkan antar pilihan produk sebagai berikut :



Gambar 1. 1 Diagram Batang Pemilihan Produk Inovatif

Sumber : Data Primer, 2025 (Lampiran 4:57-58)

Berdasarkan diagram tersebut menjelaskan bahwa dari 20 responden lebih banyak memilih kerupuk daripada keripik, cookies, dan permen. Menurut responden yang memilih kerupuk untuk dijadikan produk inovatif dengan memanfaatkan kulit pisang karena kerupuk dianggap lebih aman dan dibandingkan cookies dan permen yang manis, kerupuk memberikan pilihan rasa yang lebih ringan dan gurih. Ini menjadikannya lebih disukai oleh orang-orang yang tidak terlalu menyukai makanan manis atau berat. Dalam konteks inovasi, produk yang gurih sering dianggap lebih fleksibel untuk dikombinasikan dengan cita rasa lain. Dengan demikian, peneliti ingin memanfaatkan limbah tersebut menjadi olahan kerupuk.

Kerupuk kulit pisang menjadikan salah satu langkah dalam mengelola limbah kulit pisang yang ada di salah satu UMKM di Kabupaten Lumajang yaitu UMKM IntiSari. Kulit pisang yang digunakan dalam pembuatan produk kerupuk ini yaitu dari pisang Agung, karena UMKM ini paling banyak memproduksi keripik pisang dari jenis pisang agung. Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari tepung terigu dan tepung tapioka dicampur dengan bumbu seperti bawang putih, garam dan penyedap rasa. Kerupuk biasa dijadikan cemilan dengan teksturnya yang garing. Pengujian organoleptik terhadap suatu produk makanan atau minuman dapat dilakukan melalui uji hedonik atau kesukaan. Uji hedonik meliputi tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, tekstur, aroma, dan penerimaan umum terhadap suatu produk makanan atau minuman. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis uji organoleptik kerupuk kulit pisang ambon yaitu dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna

Berdasarkan peluang dan manfaat yang besar dari pemanfaatan limbah kulit pisang, maka penting dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proses produksi serta penerimaan konsumen terhadap kerupuk kulit pisang. Melalui inovasi ini, diharapkan UMKM IntiSari tidak hanya tumbuh secara ekonomi, tetapi juga berkontribusi dalam pengelolaan limbah di Kabupaten Lumajang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana konsumen menilai dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur dari kulit pisang sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk ?
2. Bagaimana tingkat penambahan kulit pisang yang cocok diterapkan oleh UMKM IntiSari dilihat dari tingkat kesukaan kosumen ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk menghitung dan menganalisis konsumen menilai dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur dari kulit pisang sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk
2. Untuk menganalisis tingkat penambahan kulit pisang yang cocok diterapkan oleh UMKM IntiSari dilihat dari tingkat kesukaan kosumen

1.4 Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain :

1. Bagi Perusahaan
Hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai nilai tambah produk ide baru yang diberikan dapat dikembangkan sebagai inovasi baru dari kerupuk kulit pisang yang sesuai dengan selera masyarakat luas.
2. Bagi Akademisi
Hasil penelitian ini bermanfaat untuk sebagai referensi dan sumber informasi untuk penelitian selanjutnya
3. Bagi Peneliti
Hasil penelitian ini dapat memberikan ide baru dalam pemanfaatan limbah kulit pisang sehingga dapat dikembangkan sebagai produk yang diminati oleh seluruh masyarakat luas .