

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Potensi buah pisang di Indonesia sangat berlimpah di berbagai daerah salah satunya di pulau Jawa. Kabupaten Lumajang salah satu penghasil pisang yang tinggi di Jawa Timur misalnya pisang barlin. Produksi buah pisang di daerah Jawa Timur pada tahun 2013 kabupaten Lumajang mencapai 115.608 ton. Tanaman pisang dapat tumbuh subur di daerah lumajang karena tingkat kesuburan tanah yang dimiliki cukup potensial. Kualitas pisang yang dihasilkan tidak hanya diakui oleh konsumen dalam negeri namun juga dapat menembus pasar ekspor.

Pisang barlin memiliki beberapa keunggulan diantaranya memiliki kandungan vitamin dan mineral yang baik untuk kesehatan tubuh, rasa asam manis yang berbeda dari buah pisang lainnya, dan memiliki harga yang lebih murah.

Pisang barlin juga memiliki kekurangan yaitu teksturnya mudah lembek, ukurannya kecil dan pisang barlin merupakan jenis pisang meja yang jarang dilakukan pengolahan. Untuk mengurangi kekurangan dari pisang barlin dapat dilakukan pengolahan salah satunya menjadi keripik pisang utuh. Diservisikasi pisang barlin menjadi keripik pisang utuh dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pisang barlin.

Keripik pisang utuh memiliki bentuk yang utuh menyerupai bentuk pisang pada umumnya tanpa perlu dilakukan pemotongan, meskipun bentuknya yang utuh dan tebal tidak mengurangi tingkat kerenyahan dari keripik pisang utuh. Keripik pisang utuh memiliki rasa asam manis dimana keripik tersebut juga mempertahankan rasa asli dari buah pisang berlin. Buah pisang berlin yang digunakan pada pembuatan keripik pisang utuh yang memiliki tingkat kematangan 70-80% dimana rasa pada pisang sudah keluar dan terasa, sehingga tanpa dilakukan penambahan perasa makanan.

Keripik pisang utuh hadir sebagai inovasi baru, dimana keripik pisang utuh hasil olahan buah pisang jenis pisang buah meja yang jarang dilakukan

pengolahan pada jenis pisang tersebut. Keripik pisang utuh proses produksi dilakukan dengan memanfaatkan perkembangan teknologi yaitu menggunakan mesin vacuum frying, sehingga dapat mempertahankan bentuk dan rasa asli dari buah pisang berlin dengan tekstur yang renyah dan cruncy yang nikmat.

1.2. Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kripik pisang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana cara membuat keripik pisang utuh ?
2. Bagaiman mengetahui kelayakan produksi keripik pisang utuh?
3. Bagaiman cara memasarkan keripik pisang utuh?

1.3. Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

1. Memproduksi keripik pisang utuh dengan menggunakan teknologi penggorengan vacuum (*vacum frying*)
2. Mengenalkan produk keripik pisang utuh dengan cara memasarkan dan mempromosikan produk tersebut kepada masyarakat

1.4. Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan proyek usaha mandiri yaitu :

1. Mengetahui cara pembuatan keripik pisang utuh dengan penggorengan *vacum frying*
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi keripik pisang utuh
3. Mengetahui memasarkan keripik pisang utuh sebagai produk baru di kalangan masyarakat .

1.5. Kegunaan Program

Manfaat yang dapat di ambil dari adanya proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah

1. Menciptakan inovasi dalam pembuatan keripik pisang yang telah ada
2. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produk makanan berupa keripik dalam skala besar maupun industry rumah tangga.