

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Prospek olahan buah pisang di Indonesia sangat besar. Terbukti dengan banyaknya olahan buah pisang yang ada. Berdasarkan angka tetap (ATAP) tahun 2013 produksi pisang mencapai 6,28 juta ton. Untuk wilayah Asia, Indonesia termasuk penghasil pisang terbesar karena 50% produksi pisang di Asia dihasilkan oleh Indonesia (Leli, 2014). Hampir seluruh wilayah Indonesia merupakan daerah penghasil pisang karena didukung oleh iklim yang sesuai. Namun demikian 90% produksi pisang masih digunakan untuk konsumsi dalam negeri, sedangkan untuk ekspor hanya 10% (Suhartanto *et al.*, 2008). Banyaknya ketersediaan buah pisang membuat buah ini sangat potensial untuk dikembangkan menjadi beraneka ragam produk olahan.

Dalam hal ini pengembangan produk olahan buah pisang dapat dilakukan dengan menggunakan mesin *vacuum frying*, karena penggunaan mesin *vacuum frying* saat ini lebih diarahkan untuk mengolah produk buah-buahan. Khususnya pengolahan produk keripik buah. Penggunaan pisang mas pada produksi pembuatan keripik pisang dengan metode *vacuum frying* ini dikarenakan bentuknya yang kecil sehingga pisang dengan keadaan utuh cocok untuk digoreng secara vakum (Sulusi dkk, 2008) karena akan menghasilkan penampilan yang lebih menarik.

Dengan adanya mesin *vacuum frying* tidak menutup kemungkinan untuk membuat keripik pisang dengan metode *vacuum frying*. Pengolahan keripik pisang dengan metode *vacuum frying* masih belum banyak diterapkan dikalangan masyarakat, dan juga produk keripik pisang vakum masih jarang beredar dipasaran. Sehingga memiliki peluang yang besar untuk mengoptimalkan penggunaannya dengan metode pengolahan yang benar agar didapatkan produk dengan kualitas yang lebih baik daripada keripik pisang yang diolah secara konvensional, serta tidak menutup kemungkinan untuk dapat menguasai pasar.

Akan tetapi, dikarenakan masih belum banyak olahan keripik pisang yang diproduksi dengan metode *vacuum frying*, Berdampak pada belum adanya

standart pengolahan dan standart mutu yang sudah dibakukan. Oleh sebab itu, penulis berfikir untuk membuat keripik pisang yang diolah dengan vakum frying dengan metode yang berbeda agar mendapat tahapan produksi yang benar dan didapatkan hasil yang bisa diterima oleh pasar. Sehingga dengan dilakukannya produksi dan pemasaran yang baik diharapkan dapat dijadikan suatu standar yang dapat dibakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri Kewirausahaan (PUM-K) pembuatan keripik pisang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan proses pengolahan keripik pisang secara *vacuum frying* ?
2. Bagaimana cara memasarkan keripik pisang yang diolah dengan metode *vacuum frying* ?
3. Bagaimana cara menghitung nilai usaha dan analisa kelayakan usaha keripik pisang yang diolah dengan metode *vacuum frying* ?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Dilakukan pra produksi untuk mendapatkan tahapan proses produksi keripik pisang *vacuum frying*
2. Dilakukan pemasaran keripik pisang yang diolah dengan metode *vacuum frying*
3. Mengambil peluang usaha dengan melakukan survei pasar.

1.4 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui cara pembuatan keripik pisang dengan metode *vacuum frying*
2. Mengetahui cara memasarkan produk keripik pisang dengan metode *vacuum frying*

3. Menghitung nilai usaha dan mendapatkan keuntungan dalam penjualan keripik pisang

1.5 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diinginkan atau diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai ekonomis dari keripik pisang itu sendiri dengan mengolahnya menjadi yang lebih baik
2. Menciptakan keripik buah yang disukai oleh konsumen

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai ekonomi keripik pisang yang ada dipasaran
2. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produk makanan berupa keripik dalam skala besar maupun industri rumah tangga.