

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang.**

Pisang merupakan buah yang dikenal paling awal sebagai bahan makanan yang dapat dikonsumsi segar maupun diolah lebih lanjut, mengenyangkan dan dapat dinikmati oleh bayi sampai manula. Pisang adalah buah yang sangat bergizi yang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Pisang dijadikan buah meja, sale pisang, pure pisang dan tepung pisang. Kulit pisang dapat dimanfaatkan untuk membuat cuka melalui proses fermentasi alkohol dan asam cuka. Daun pisang dipakai sebagai pembungkus berbagai macam makanan tradisional Indonesia

Potensi buah pisang sebagai sumber pangan, dengan mengambil sudut peninjauan dari aspek penanganan pascapanen dan teknik pengolahan yang bisa dilakukan masyarakat dalam upaya menganeekaragamkan sumber pangan kita atau sebagai usaha bisnis rumahan melalui pengolahan. Memandang buah pisang sebagai sumber pangan, maka penanganan di sentra produksi pisang tidak hanya sekedar 'tebang dan jual' tetapi berkembang menjadi sentra industri yang mengolah buah pisang menjadi tepung pisang sebagai bahan baku industri, dan aneka produk olahan pisang lainnya.

Peluang pengembangan agribisnis komoditas pisang masih terbuka luas. Untuk keberhasilan usaha tani pisang, selain penerapan teknologi, penggunaan varietas unggul dan perbaikan varietas harus dilaksanakan. Varietas unggul yang dimaksud adalah varietas yang toleran atau tahan terhadap hama dan penyakit penting pisang, mampu berproduksi tinggi serta mempunyai kualitas buah yang bagus dan disukai masyarakat

luas. Di samping itu buah pisang selain di gunakan sebagai buah meja, pisang juga banyak di buat produk olahan berupa keripik pisang dan lain-lain.

Keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Tujuan pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan/memperpanjang kemanfaatan buah pisang.

UKM FLAMBOYAN terdapat beberapa olahan keripik pisang diantaranya keripik pisang keju dan keripik pisang balado. Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan kajian tentang proses Pengolahan Keripik Pisang Balado di UKM FLAMBOYAN.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Masalah yang ditemui pada kajian ini adalah bagaimana proses pengolahan keripik pisang balado di UKM FLAMBOYAN Kota Gorontalo.

## **1.3 Tujuan**

Mengetahui proses pengolahan keripik pisang balado di UKM FLAMBOYAN Kota Gorontalo.

## **1.4 Manfaat**

1. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat yang berminat untuk membuka industri rumah tangga tentang pembuatan keripik pisang balado.
2. Menambah wawasan bagi mahasiswa khususnya pada pengolahan pisang menjadi keripik pisang Balado.