

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan tanaman yang sangat bergizi serta banyak mengandung sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Potensi buah pisang yakni sebagai sumber pangan, dengan meninjau dari aspek penanganan pasca panen serta teknik pengolahan yang biasa dilakukan oleh masyarakat dalam upaya mengembangkan komoditas pisang sebagai sumber daya alam, masyarakat juga melakukan penganekaragaman sumber pangan ini sebagai usaha bisnis yaitu melalui sebuah proses pengolahan. Buah pisang juga sebagai sumber pangan, maka penanganan produksi pisang tidak hanya sekedar “tebang dan jual” tetapi juga bisa dikembangkan menjadi sentra industri yang mengolah buah pisang menjadi tepung pisang sebagai bahan baku industri serta sebagai aneka produk olahan pisang lainnya.

Pengembangan agribisnis komoditas pisang masih terbuka luas untuk keberhasilan sebuah usaha tani pisang selain sebagai sumber penerapan teknologi, penggunaan varietas unggul dan perbaikan varietas harus dilaksanakan. Varietas unggul tersebut adalah varietas yang toleran atau tahan terhadap hama dan penyakit, mampu berproduksi tinggi serta mempunyai kualitas buah yang baik dan disukai masyarakat luas. Salah satu produk olahan dari pisang yaitu keripik pisang.

Keripik pisang merupakan bagian dari makanan tambahan atau sebagai makanan sambilan, makanan ini biasanya dikonsumsi untuk melengkapi kebutuhan disaat kita menginginkan. Pembuatan keripik pisang sangatlah mudah divariasikan berdasarkan macam dan jenis serta selera dan permintaan konsumen. Secara umum daun pisang juga dapat dipakai sebagai pembungkus berbagai macam makanan tradisional. Adapun yang menjadi masalah pengolahan keripik pisang mocca yaitu masih menggunakan cara manual, sedangkan masalah pengemasan yang ada juga masih sangat terbatas pula yakni dengan menggunakan tangan.

Kemasan yaitu suatu benda yang digunakan sebagai wadah atau tempat pengemas dan dapat memberikan perlindungan sesuai dengan tujuannya. Dengan adanya kemasan yang cukup memadai dapat membantu, mencegah/mengurangi kerusakan serta melindungi bahan yang ada didalamnya dari pencemaran, gangguan fisik, kontaminasi. Kemasan juga berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik para pembeli. Bahan kemasan yang umum untuk pengemasan produk hasil pertanian serta tujuan pengangkutan atau distribusi adalah kayu, serat goni, plastik, kertas dan gelombang karton. Hasil-hasil pertanian yang dapat dimakan oleh manusia berasal dari sumber hewani dan nabati. Hasil pertanian tersebut dapat dikonsumsi dalam bentuk bahan mentah atau bahan jadi (matang). Persiapan suatu hasil pertanian menjadi bentuk yang dapat dimakan melibatkan sebuah proses pengolahan yang lebih higienis, namun didalam proses pengolahan makanan terjadi perubahan-perubahan fisik maupun kimiawi yang di kehendaki atau tidak di kehendaki. Disamping itu setelah melalui proses pengolahan, makanan tadi tidak tetap stabil, dia akan terus mengalami perubahan, sehingga sangat di perlukan pemilihan pengemasan yang tepat, jadi untuk itu masa penyimpanan bahan pangan dapat di tingkatkan dan nilai gizi bahan pangan masi dapat di pertahankan. Salah satu varian keripik pisang yang di kemas yakni keripik pisang mocca. Produk olahan seperti keripik pisang agar lebih menarik dimata konsumen serta memiliki nilai jual yang sangat menguntungkan, baik dikonsumsi maka produk seperti keripik pisang sebaiknya dikemas dalam kemasan yang didesain dengan baik dan menarik.

Berdasarkan uraian di atas, penulis melakukan kajian tentang proses pengolahan dan pengemasan keripik pisang mocca yang divariasikan dengan pasta coffee mocca di UKM FLAMBOYAN.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengolahan keripik pisang mocca di UKM Flamboyan.
2. Bagaimana teknik pengemasan keripik pisang mocca di UKM Flamboyan.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

1. Untuk mengetahui tahapan pengolahan keripik pisang mocca di UKM Flamboyan.
2. Untuk mengetahui teknik pengemasan keripik pisang mocca di UKM Flamboyan.
3. Untuk mengetahui penggunaan pasta *coffee mocca* di UKM Flamboyan

1.3.2 Manfaat

1. Dapat menambah wawasan dan pengalaman penulis mengenai proses pengolahan dan pengemasan keripik pisang mocca.
2. Sebagai input/informasi bagi petani yang berminat untuk membuka industri rumah tangga pengolahan keripik pisan mocca.