PROSES PENGOLAHAN KERIPIK PISANG MOCCA

(Di Ukm Flamboyan Kelurahan Moodu Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo)

ANRIS TANAIYO

612 310 025

TUGAS AKHIR

(Disampaikan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Pertanian Pada Program Studi D3 Teknologi Hasil Pertanian Universitas Negeri Gorontalo)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS ILMU-ILMU PERTANIAN

UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

2014

TUGAS AKHIR

PROSES PENGOLAHAN KERIPIK PISANG MOCCA DI UKM FLAMBOYAN

ANRIS TANAIYO
612 310 025

Telah Memenuhi Syarat untuk Diterima oleh
Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Marleni Limonu, SP,M.Si
Nip : 19691115 200812 2 001

Pembimbing II

Suryani Une S.Tp,M.Sc
19830923 200801 2005

Ketua Program Studi

Lisna Ahmad,STP, M.Si
Nip : 1977229 20031 2 2002

Mengetahui :
Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian

Prof. Dr. Ir. Mahludin Baruwadi, MP
Nip : 19630709 199003 1 003

Tanggal Persetujuan : Gorontalo januari 2014

TUGAS AKHIR

PROSES PENGOLAHAN KERIPIK PISANG MOCCA

(Di Ukm Flamboyan Kelurahan Moodu Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo)

ANRIS TANAIYO

612 310 025

Telah Memenuhi Syarat Dan Dipertahankan Pada Komisi Ujian Akhir

Tanggal 2014

Komisi Penguji

1. **Marleni Limonu, SP, M.Si** (.....)
2. **Suryani Une S.Tp,M.Sc** (.....)
3. **Ir. Zainudin K Antuli, M.Si** (.....)
4. **Lisna Ahmad,STP, M.Si** (.....)

Tanggal Lulus : Gorontalo 09 Januari 2014

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto:

"Banyak kegagalan dalam hidup ini dikarenakan orang-orang tidak menyadari betapa dekatnya mereka dengan keberhasilan saat mereka menyerah". (Anris Tanaiyo)

"Jangan membuang waktu dengan terus bersedih.. Terus melarutkan diri dalam kesedihan hanya akan menghambat pertumbuhan "kebahagiaan".

"Terkadang kejujuran bisa menyakiti, tetapi percayalah masalah apapun akan cepat terselesaikan jika kamu berlaku jujur".

"Tidak ada yang bisa mengendalikanmu, semua tergantung pada diri kita sendiri, Orang lain hanya bisa mempengaruhi". (Mario Teguh).

Kupersembahkan karya ini kepada:

Ayah dan ibu tercinta (Amri Tanaiyo dan Silfana Lumoto)

Yang telah mencurahkan kasih sayangnya, mendidik dan berjuang untuk memenuhi segala kebutuhan studiku, serta senantiasa berdoa untuk kesuksesanku.

Kakak dan adikku (Mardianto Tanaiyo dan Ninda Tanaiyo)
Yang selalu memberikan dukungan moril dan materil untuk membantu Meringankan beban kedua orang tuaku, dan selalu menantikan kesuksesanku

Teristimewa seseorang yang selalu mendukung, memotivasi dan selalu memeberikan semangat dikala rasa putus asa mulai menjamah hatiku serta setia dalam suka maupun duka membantu perjuangan studiku (Sri Yuni Abdullah).

ALMAMATERKU TERCINTA

UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

2014

ABSTRAK

ANRIS TANAIYO. Nim. 612310025 Proses pengolahan keripik pisang mocca di UKM Flamboyan kelurahan Moodu kecamatan kota Timur Kota Gorontalo, di bawah bimbingan Marleni limonu dan Suryani Une.

Studi ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan keripik pisang mocca dari pisang raja di UKM Flamboyan. Teknik pelaksanaan yang digunakan adalah dengan melakukan praktek kerja dan terlibat secara langsung dengan aktivitas yang ada di lingkungan UKM Flamboyan dan teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode experimen dan observasi langsung dengan pemilik dan karyawan UKM. Hasil yang diperoleh pada kegiatan ini adalah pengolahan keripik pisang mocca terdiri daeri beberapa tahap meliputi penyediaan bahan baku, penyiapan alat-alat, pengupasan dan pengirisan, penggorengan, penirisan, penimbangan, pencampuran pasta mocca, pendinginan, pengemasan dan pelabelan.

Kata kunci : *Pengolahan, keripik pisang mocca.*

KATA PENGANTAR

بسم الله الرحمن الرحيم

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat ALLAH SWT karena hanya dengan izin dan perkenan-NYA semata saya sebagai penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan penuh tanggung jawab dan sesuai ketentuan yang berlaku.

Adapun yang menjadi judul dari tugas akhir ini adalah “proses pengolahan keripik pisang mocca”. Studi kasus di UKM FLAMBOYAN Kelurahan Moodu, Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo.

Pada kesempatan ini saya sebagai penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada ibu Marleni Limonu, SP, M.Si selaku dosen pembimbing 1, dan ibu Suryani Une S.Tp,M.Sc selaku pembimbing II yang dengan sepenuh hati membimbing, memberi arahan sehinnga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Dr.Hi. Syamsul Qamar Badu, M.Pd, selaku Rektor Universitas Negeri Gorontalo.
2. Bapak Prof.Dr.Ir Mahludin Baruwadi, MP. selaku Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
3. Bapak Nurdin, SP, M.Si selaku ketua jurusan Agroteknologi Fakultas lmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

4. Ibu Lisna Ahmad STP, M.Si selaku ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
5. Bapak dan Ibu Dosen di lingkungan Program studi DIII Teknologi Hasil Pertanian yang selama ini memberikan perhatian dan senantiasa mencurahkan tenaga, pikiran, dan ilmunya kepada penulis hingga akhir studi.
6. Ibu Rahmiyati Kasim, S.Tp, M.Si selaku penasehat akademik
7. Pembimbing lapangan (UKM Flamboyan) Ibu Sonya Yahya S.Pd
8. Seluruh karyawan dan karyawati khususnya di UKM Flamboyan yang telah membantu penulis dalam Praktek Kerja Lapangan
9. kakak dan adik tersayang Mardianto Tanaiyo Dan Ninda Tanaiyo
10. Rekan-rekan seperjuangan selama PKL: Risal Manjurungi, Risna Gude.
11. Teman-teman seangkatan 010 : Rahmat, Yuli, Elan, Mat, Rahmah,Ferdi, Isal, Endi, Jepri, Melki, Erni dll.
12. Sahabat terindah yang selalu hadir dalam hidupku, yang selalu memotivasi dan mendukung studiku yaitu Sri Yuni Abdullah.
13. Seluruh keluarga besar baik dari pihak ayah dan ibuku.
14. Kepada teman-teman kos harmonis yang senantiasa membantuku: Tuti, Lisda, Sindi, Lila, Wida.
15. Kepada semua pihak yang telah membantu selama penyelesaian tugas akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih. Semoga segala yang diberikan kepada penulis, senantiasa mendapat balasan pahala yang setimpal dari Allah SWT.

Penyusun selaku manusia biasa yang tidak luput dari kesalahan menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih terdapat kekurangan dan kesalahan. Karenanya kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan guna perbaikan laporan ini.

Akhir kata, semoga penyusunan tugas akhir ini sedikitnya memberikan kontribusi positif seperti tujuan yang penulis harapkan. Amin.

Gorontalo, ...2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... …….i

HALAMAN PERSETUJUAN..... ….. ii

HALAMAN PENGESAHAN..... iii

HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN..... iv

ABSTRAK..... v

KATA PENGANTAR vi

DAFTAR ISI..... ix

DAFTAR TABEL..... xi

DAFTAR GAMBAR..... xii

DAFTAR LAMPIRAN..... xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang..... …... 1

1.2 Rumusan Masalah..... …... 3

1.3 Tujuan..... …... 3

1.4 Manfaat……...……..…..3

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pisang..... …... 4

2.2 Penggolongan.....4

2.3 Kandungan Giji Buah Pisang..... 7

2.4 Manfaat Buah Pisang.....9

2.5 Proses Pengolahan Keripik Pisang Mocca.....9

2.6 Bahan Tambahan Makanan.....10

BAB III METODE PELAKSANAAN

3.1 Tempat dan Waktu..... 11

3.2 Alat dan Bahan 11

3.3 Metode Pelaksanaan 11

3.4 Teknik Pengumpulan Data.....12

3.5 obyek pengamatan.....12

3.6 Prosedur Kerja.....12

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4. 1 Bahan Baku 14

4.2 Proses Pengolahan 15

4.2.1 Pengupasan Dan Pengirisan.....15

4.2.2 Penggorengan.....16

4.2.3 Penirisan.....17

4.2.4 penimbangan.....17

4.2.5 Pencampuran Pasta Mocca.....18

4.3.6 pendinginan.....18

4.3.7 Pengemasan dan Pelabelan Keripik Pisang Mocca.....19

BAB V PENUTUP

5. 1 Kesimpulan 22

5. 2 Saran.....22

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

No	Teks	Halaman
1.	Pengelompokkan Buah Pisang Berdasarkan sifat dan pengguinaannya……	5
2.	Komposisi kimia daging bauh pisang raja (nilai per 100 g porsi)..……...	8
3.	Syarat mutu keripiik pisang berdasarkan SNI-4315-1996…….	9

DAFTAR GAMBAR

No	Teks	Halaman
1.	Bahan Baku…….....	14
2.	Pengupasan dan pengirisan……	16
3.	Penggorengan……..……...	17
4.	Pencampuran Pasta Mocca……...……..……	18
5.	Pendinginan……	19
6.	Pengemasan dan Pelabelan……..……...	20

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu komoditas buah tropis yang sangat popular dan cukup berpotensi di Indonesia khususnya di Provinsi Gorontalo. Menurut data, produktivitas buah-buahan Provinsi Gorontalo Tahun 2008, produksi buah pisang sebanyak 8.359 ton/ha. Ini merupakan produksi buah-buahan terbanyak di Provinsi Gorontalo, sedangkan pada tahun 2011 potensi pisang yaitu hanya berkisar 4.190 ton (Statistik Pertanian 2012). Buah pisang merupakan hasil tanaman pertanian dari kelompok hortikultura dan termasuk salah satu tanaman pangan penting di Indonesia. Produksi buah pisang rata-rata 63.166 ton per tahun. Sebagai komoditi hasil pertanian, buah pisang merupakan produk yang bersifat mudah rusak. Umur pisang juga sangat terbatas, sehingga diperlukan penggunaan teknologi yang tepat guna untuk mengolah buah pisang menjadi produk makanan yang lebih meningkat nilai tambah dan daya tahannya (Syifa 2010).

Terdapat berbagai jenis varietas pisang yang jumlahnya mencapai ratusan. Dari sekian banyak jenis pisang, terdapat satu varietas yang masih kurang proses pengolahannya namun persediaannya melimpah, yaitu pisang raja. Dimana bentuk buahnya melengkung dengan bagian pangkal yang bulat, warna daging buahnya kuning kemerahan tanpa biji, empulur buahnya nyata dengan tekstur kasar, dan rasanya manis. Biasanya pisang raja ini dikonsumsi secara langsung atau hanya diolah menjadi pisang goreng, kripik pisang atau pisang ijo. Padahal jenis pisang

ini memiliki sejuta manfaat bagi kesehatan seperti sebagai obat maag, dan harganya pun relatif murah (Ghardjito dan Saifudin 2011).

Pisang Raja merupakan salah satu buah tropikal yang banyak sekali tumbuh di wilayah Asia Tenggara termasuk Indonesia dan Malaysia. Buah yang satu ini cukup populer karena rasanya yang tergolong sangat manis bila dibandingkan dengan buah pisang lainnya. Tidak hanya rasa manisnya saja yang membuat pisang raja digemari, kandungan Vitamin C dan Vitamin A yang tinggi membuat buah ini menjadi primadona. Vitamin C dan Vitamin A yang terkandung dalam buah ini merupakan anti oksidan yang sangat baik untuk mengurang dampak radikal bebas dan mence gah kanker (Anonim[b] 2010).

Buah Pisang raja yang telah matang biasanya langsung dikonsumsi secara langsung, namun beberapa penikmat buah ini terkadang juga mengolahnya menjadi pisang rebus atau pisang goreng. Tidak jarang pula buah pisang yang masih belum matang digunakan sebagai bahan pembuat keripik pisang, sale pisang dan keripik pisang mocca.

Pisang raja merupakan salah satu buah yang memiliki kandungan nutrisi yang cukup kompleks. Buah ini sering kali dipergunakan sebagai makanan pokok pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi. Selain kaya akan karbohidrat, pisang raja memiliki kandungan Vitamin A yang cukup besar sehingga para penderita katarak dan rabun senja sangat disarankan untuk mengkonsumsi buah ini. Satu lagi manfaat pisang raja yang paling penting adalah membantu sistem pencernaan agar tetap bekerja dengan optimal. Hal ini tidak

terlepas dari kandungan serat dalam buah ini yang terbukti secara efektif mampu mengurangi sembelit. Pisang raja dapat diolah menjadi keripik pisang mocca yang merupakan usaha untuk memperpanjang daya simpan dan merupakan bentuk diversifikasi olahan pisang tanpa mengurangi nilai gizi dari pisang tersebut. Selain itu, juga untuk mempermudah dan memperluas pengembangan pemanfaatan pisang seperti untuk diolah menjadi keripik pisang mocca. Berdasarkan hal tersebut maka perlu diketahui proses pengolahan pisang raja (*Musa paradisiaca* L) dengan penambahan pasta mocca pada pisang untuk menghasilkan keripik pisang mocca yang dapat diterima oleh konsumen (Anonim[c] 2010).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yaitu bagaimana proses pengolahan keripik pisang mocca?

1.3 Tujuan

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan keripik pisang mocca.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah

a. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat yang berminat untuk membuka industri rumah tangga tentang pembuatan keripik pisang mocca
b. Menambah wawasan mahasiswa khususnya pada pengolahan pisang menjadi keripik pisang mocca.