

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pisang adalah komoditi pangan ke empat terpenting di dunia setelah beras, gandum dan susu. Pisang juga merupakan komponen makanan/buah yang aman untuk konsumsi dan secara nasional permintaan akan buah pisang terus meningkat dari tahun ketahun. Indonesia memiliki hampir 20 juta hektar lahan yang sangat cocok untuk ditanami pisang dan pisang juga dapat tumbuh disemua daerah baik tropis maupun sub tropis, sehingga hal ini menunjukkan pisang menduduki tempat pertama diantara jenis buah-buahan lainnya. Berdasarkan survei pertanian Biro Statistik tahun 2017, total produksi pisang di Kecamatan Karanganyan pada tahun 2017 adalah sebesar 3.965/ton dengan nilai konsumsi sebesar 82,07 ribu ton/tahun (BPS,2018).

Kalimantan Timur khususnya di Kecamatan Karanganyan terdapat dua industri rumahan keripik pisang kepok, yang mengolah bahan mentah menjadi makanan jadi yaitu berupa camilan keripik pisang. Dalam satu hari dua industri rumahan ini menggunakan 60 sisir, terdiri dari daging buah pisang sebanyak 40 kg dan kulit pisang sebanyak 64 kg.

Kulit pisang merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang banyak jumlahnya. Untuk menambah penghasilan dan membuka lowongan tenaga kerja maka diolah lah limbah menjadi kerupuk kulit pisang. Pada umumnya di kecamatan Karanganyan kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik atau digunakan sebagai makanan ternak seperti

kambing, sapi. Menurut Susanti (2006), Jumlah kulit pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Kandungan zat-zat makanan kulit pisang mentah, yaitu : bahan kering 92,38 % ; Serat Kasar 11,10 % ; Lemak Kasar 14,20 % ; Protein Kas 6,61 % ; Abu 14,27 % ; Ca 0,38 % ; P: 0,29 % , Energi Bruto 4,692 Kkal/kg.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kandungan kadar air, protein, daya kembang pada kerupuk kulit pisang?
2. Bagaimanakah proporsi kulit pisang dan tepung tapioka yang tepat dalam pembuatan kerupuk kulit pisang berdasarkan tingkat penerimaan konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kandungan kadar air, protein dan daya kembang pada kerupuk kulit pisang.
2. Mengetahui proporsi bahan yang tepat dalam pembuatan kerupuk kulit pisang berdasarkan tingkat penerimaan konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat menganalisis kadar air, protein, daya kembang didalam kerupuk kulit pisang.
2. Dapat mengetahui proporsi bahan yang tepat dalam pembuatan kerupuk kulit pisang berdasarkan tingkat penerimaan konsumen.