

WIRAUSAHA KERIPIK PISANG



Wahyu Dwi Artaningtyas, SE. MSi.
Indah Widiyaningsih, ST., MT.
Dr. Ir. Harry Budiharjo Sulistyarso, MT.

LPPM UPNVY PRESS

WIRAUUSAHA
KERIPIK PISANG

Wahyu Dwi Artaningtyas
Indah Widiyaningsih
Harry Budiharjo Sulistyarso

WIRAUSAHA KERIPIK PISANG

Oleh : Wahyu Dwi Artaningtyas, SE.,MSi
Indah Widiyaningsih, ST.,MT.
Dr. Ir. Harry Budiharjo Sulistyarso, MT.

Copyright © Wahyu Dwi Artaningtyas, SE.,MSi
Indah Widiyaningsih, ST.,MT.
Dr. Ir. Harry Budiharjo Sulistyarso, MT.
2020

Hak Cipta dilindungi oleh undang -undang

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun tanpa izin tertulis dari penulis

Edisi Pertama, Cetakan Pertama, September 2020
Hak Penerbit pada LPPM UPN “ Veteran “ Yogyakarta
Desain Cover : Dina Mustika Setyaningtyas

Penerbit : Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UPN “ Veteran “ Yogyakarta
Gedung Jendral Sudirman UPN “ Veteran “ Yogyakarta
Jalan SWK 104 (Lingkar Utara) , Condongcatur, Depok , Sleman, Yogyakarta, 55293
Telp (0274) 486733, Fax.486400

ISBN :978-623-7840-67-1



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang dengan rahmat dan nur-Nya telah memberikan petunjuk kepada penulis untuk menyelesaikan buku dengan judul “ WIRAUSAHA KERIPIK PISANG ”. Pisang merupakan tanaman segala musim, hal inilah yang menjadi salah satu alasan mengapa usaha keripik pisang merupakan suatu jenis usaha yang prospektif , karena tidak dihadapkan pada permasalahan kelangkaan tersedianya bahan baku .

Penulisan buku ini dimaksudkan untuk memberikan gambaran tentang berbagai jenis pisang , mulai dari yang bisa dikonsumsi langsung , maupun yang harus diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi, dalam hal ini secara khusus adalah dalam bentuk keripik . Selain itu juga buku ini menjelaskan tentang aneka cara pembuatan keripik pisang dengan berbagai variasi rasa dan juga prospek dan analisis usaha keripik pisang .

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu proses penyusunan buku ini. Mudah-mudahan buku ini bermanfaat positif bagi pembaca.

Yogyakarta, September 2020

Penulis

Wahyu Dwi Artaningtyas

Indah Widiyaningsih

Harry Budiharjo Sulistyarso

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
BAB I. SEJARAH PERKEMBANGAN PISANG	1
BAB II. JENIS PISANG	10
BAB III. MANFAAT BUAH PISANG UNTUK KESEHATAN	42
BAB IV. DETAIL PRODUK , PELUANG BISNIS KERIPIK PISANG DAN ANALISIS USAHANYA	47
DAFTAR PUSTAKA	66

BAB I

SEJARAH PERKEMBANGAN PISANG

Tanaman pisang adalah tanaman yang banyak tumbuh di wilayah Indonesia. Tanaman ini dikategorikan ke dalam golongan tumbuhan monokotil yaitu kelompok tumbuhan berkeping satu. Bentuk pohon pisang terdiri dari batang asli atau dikenal dengan bonggol dan batang seme atau batang palus.

Pisang dapat tumbuh dimana saja serta penanamannya juga tergolong mudah, baik di dataran rendah maupun di dataran tinggi. Namun, tanaman ini kurang dapat bertahan hidup pada tempat-tempat tergenang air karena dapat memicu timbulnya berbagai penyakit pada tanaman sehingga akar pada tanaman pisang ini menjadi busuk.



Gambar Pohon Pisang : konffrontasi .com

Pisang mempunyai bunga majemuk, yang tiap kuncup bunga dibungkus oleh seludang atau daun pelindung berwarna merah kecokelatan dan dikenal dengan jantung pisang yang keluar dari ujung batangnya. bunga tersusun atas daun daun pelindung yang saling menutupi dan bunga bunganya terletak pada tiap ketiak di antara daun pelindung dan membentuk sisir.

Bunga pisang termasuk bunga beruma satu. Letak bunga betina di bagian pangkal, sedangkan letak bunga jantan berada ditengah.janting pisang ini akan lepas dan jatuh ke tanah jika bunga telah membuka. Bunga betina akan berkembang secafa normal, sedang bunga jantan yang berada diujung tandan tidak berkembang dan tetap tertutup seludang.



Gambar Bunga Pisang : Pixabay .com

Pisang dalam bahasa Indonesia, gedhang dalam Bahasa Jawa, Cauk dalam Bahasa Sunda, banana dalam Bahasa Inggris , dan dalam Bahasa Latin disebut sebagai Musa Paradisiaca disebut-sebut sebagai buah pertama yang dibudidayakan di dunia, dan diperkirakan telah ada sejak sepuluh ribu tahun lalu.



Gambar Buah Pisang :Photo by Ovidiu Creanga on Unsplash

Pisang merupakan tanaman yang memiliki hubungan kekerabatan dengan keluarga anggrek. Pisang merupakan buah yang relatif murah dan lezat serta kaya akan berbagai nutrisi. Buah ini diperkirakan berasal dari kawasan Asia Tenggara.

Pisang mengalami perjalanan dan sejarah panjang yang dimulai dari hutan di Asia Tenggara hingga menjadi salah satu buah paling populer di dunia. Para ahli berpendapat bahwa buah ini merupakan yang pertama dibudidayakan oleh manusia mendahului budidaya padi. Budidaya pisang diyakini pertama kali dilakukan di dataran tinggi Papua Nugini.

Bukti tertulis paling awal tentang keberadaan pisang ditemukan dalam tulisan-tulisan Buddhis Pali dari abad ke-6 SM, yang menunjukkan bahwa buah tersebut telah mencapai India. Pisang juga disebutkan dalam berbagai kitab-kitab kuno Hindu, Cina, Islam, Yunani, dan Romawi.

Pada awalnya, pisang berwarna merah dan hijau. Pisang pada masa kini merupakan hasil mutasi yang dilakukan oleh Jean Francois Pujot pada tahun 1836 di Jamaika.

Pada tahun 327 SM, Alexander Agung dan pasukannya menemukan pisang selama ekspedisi mereka ke wilayah Laut Tengah. Kemudian, dengan bantuan penakluk Islam, pisang mencapai Madagaskar dan Palestina.

Pisang kemudian dibawa melanjutkan perjalanan melalui pelaut Portugis yang membawa pisang ke Eropa dari Afrika Barat pada awal abad ke-15. Pada tahun 1482, pisang dibawa oleh para penjelajah Portugis ke Canary Island dan Hindia Barat.

Penjelajah Portugis dan Spanyol juga berjasa menyebarkan pisang ke kawasan Karibia dan Amerika. Bukti budidaya pisang juga ditemukan di kekaisaran Romawi selama tahun 63-14 SM. Antonio Musa, dokter Kaisar Romawi Octavius Agustinus adalah orang yang mendorong

budidaya pisang di kekaisaran

Saat ini, pisang dibudidayakan di lebih dari 170 negara dan memainkan peran penting dalam perekonomian negara-negara berkembang. Buah ini memiliki kandungan kalori dan lemak rendah, tinggi vitamin B6, dan mudah dicerna. Pisang juga mengandung serat, vitamin C, kalium dan magnesium. Salah satu manuskrip Buddha mencatat bagaimana orang-orang India yang datang ke Malaysia mencicipi pisang pertama kalinya. Mereka lalu membawa tanaman pisang untuk ditanam di negaranya.

Para pedagang dari tanah Arab menyebut pisang sebagai 'Banan'. Di masa itu, pisang hanya seukuran jari manusia. Orang-orang di Guinea, Afrika Barat, menyebutnya sebagai 'Banema'. Pisang mendapatkan nama latin 'Musa acuminata'. Musa adalah nama orang Romawi yang berjasa dalam menanam pisang secara massal di Eropa.

Sumber lain mengatakan Bangsa Portugis lah yang mulai membudidayakan pisang di Eropa. Pisang belumlah dikenal sebagai buah yang bisa langsung dikonsumsi seperti saat ini. Dahulu pisang harus dimasak. Buah pisang pun berwarna merah dan hijau, bukan kuning seperti yang kita kenal. Lalu muncul buah pisang mutan yang berwarna kuning. Buah ini diketahui manis dan dapat dikonsumsi tanpa dimasak. Orang yang pertama kali menemukannya adalah seorang petani Jamaica bernama Jean Francois Poujot. Sejak itulah ia memilih untuk membudidayakan pisang manis tersebut dan menjadi cikal bakal pisang saat ini.

Selain itu para petani Afrika berhasil menemukan pisang yang tidak berbiji setelah mengawinkan dua varietas yaitu *Musa acuminata* dan *Musa baalbisiana*. Pisang yang memang dikenal sebagai buah tropis mencapai puncak popularitasnya. Indonesia sebagai salah satu negara asal pisang merupakan penghasil keenam terbesar di dunia.

BAB II

JENIS PISANG

Kita mengenal ratusan jenis varietas pisang di Asia Tenggara. Di Indonesia sendiri ada beragam jenis pisang dan ukuran. Tak hanya populer sebagai buah yang dikonsumsi mentah, kita juga mengenal beragam olahan pisang. Namun hal itu tidak berlaku di belahan dunia lain. Di seluruh dunia, satu-satunya varietas pisang yang merajai pasar adalah Cavendish. Pisang Cavendish dibudidayakan di Inggris oleh seorang tukang kebun bernama Joseph Paxton. Tuannya adalah Duke of Devonshire, William Spencer Cavendish yang juga seorang bangsawan Inggris.

Pisang yang kita kenal kaya akan gula, vitamin, fiber, potasium, dan mangan. Selain itu pisang dikenal tinggi akan asam folat sehingga menjadi salah satu makanan wajib bagi ibu hamil. Namun popularitas pisang terutama di Amerika berasal dari harganya yang sangat murah. Meski Amerika tidak memiliki perkebunan pisang yang luas sehingga

mayoritas pasokannya berasal dari negara lain, Amerika mampu menekan harga pisang menjadi rendah. Begitu pentingnya pisang sampai-sampai Amerika melakukan kudeta terhadap Presiden Guatemala, Jacobo Árbenz.

Chiquita adalah nama perusahaan pertanian penghasil pisang terbesar di dunia. Chiquita uniknya bukanlah perusahaan dari lima besar negara penghasil pisang yaitu India, Brazil, Ekuador, China, dan Filipina. Ini adalah perusahaan Amerika. Penduduk Amerika diketahui mengonsumsi tiga juta ton pisang per tahun. Popularitasnya menempatkan pisang di daftar keempat tanaman pangan yang paling bernilai setelah gandum, beras, dan susu. Hal itu mendorong pembudidayaan pisang secara besar-besaran. Chiquita pun membeli lahan seluas empat juta acre di Guatemala. Ini setara dengan tiga perempat total luas tanah garapan di negara itu.

Berdasarkan manfaatnya, buah pisang dibedakan menjadi tiga jenis yaitu:

A. Pisang Serat (*Musa Textilis*)

Pisang serat atau disebut juga *musa textilis*, adalah jenis pisang yang dimanfaatkan bukan bagian buahnya akan tetapi bagian serat batangnya untuk digunakan dalam pembuatan tekstil.



Gambar Pisang Serat : Jurnalasia.com

Pada awal abad ke 16, di Filipina batang pisang serat ini digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan pakaian. Batang pohon pisang ini tersusun dari lapisan lapisan serat dan dapat tumbuh dengan tinggi maksimal mencapai 7 meter

Pisang ini disebut juga pisang manila karena diduga berasal dari Manila. Tanaman ini biasanya tumbuh di dataran rendah sampai ketinggian 500 m dpl. Tanah yang cocok adalah tanah lempung yang gembur dan kaya humus. Namun tanaman ini mudah roboh oleh tiupan angin yang keras dan juga peka terhadap genangan air.

Tanaman ini siap panen bila kuncup bunga telah keluar. Tanaman siap panen artinya siap dipotong untuk diambil seratnya. Serat yang di peroleh adalah serat yang kuat dan tahan terhadap air. Serat ini cocok untuk dipakai sebagai tali dikapal laut, tali tambang, dan tali untuk kail. Juga bisa dibuat anyaman seperti ayunan, sandal dan lain lain.

B. Pisang Hias (*Heliconia Indica* Lamek)

Pisang hias atau dalam bahasa latin dikenal dengan *Heliconia Indica* Lamek umumnya memang ditanam sebagai tanaman hias karena memiliki tampilan fisik yang cukup menarik. Berbeda dengan tanaman pisang serat, ukuran pisang ini tidak sebesar dan setinggi pisang serat.

Pisang hias dikelompokkan menjadi dua jenis, pertama adalah pisang kipas yang memiliki bentuk menyerupai kipas dan yang kedua adalah pisang pisang yang paling populer dijadikan sebagai penghias halaman rumah karena pohonnya berukuran kecil dan memiliki bunga yang indah. Warna bunganya didominasi dengan warna bunga merah, kuning, jingga, pink dan hijau, ataupun campuran dari warna warna tersebut.



Gambar Pisang Kipas : greener.com

Keistimewaan dari tanaman pisang hias ini adalah mudah tumbuh dan mudah dalam perawatannya. Tanaman ini tumbuh berkelompok. Tanaman biasanya rimbun dan melebar sehingga dapat menutupi tembok atau besi pagar.

Selain itu tanaman pisang hias ini juga sangat suka terkena sinar matahari langsung sehingga sangat cocok bila ditanam di pagar rumah atau dipojok halaman yang terbuka.



Pisang –Pisangan : shopee.co.id

C. Pisang Buah

Jenis pisang buah atau *Musa paradisiaca* memang ditanam untuk dimanfaatkan buahnya. Pisang buah dikelompokkan mejadi tiga golongan.

1. Pisang meja atau pisang yang dapat dimakan langsung setelah matang.

Golongan pisang meja ini memiliki rasa buah yang enak jika sudah matang dan memiliki bentuk yang tumpul pada ujung buahnya. Contoh pisang meja adalah pisang susu, pisang mas, pisang raja, pisang ambon kuning, dll.

1.1 Pisang Raja

Pisang raja memiliki ciri-ciri buah yang melengkung sedikit keatas, kulitnya tebal namun sedikit kasar. Jika sudah matang buah ini berwarna kuning orange, dengan aroma yang harum dan rasanya yang legit dan manis. Keunggulan dari pisang raja yaitu memiliki aroma yang harum dibanding jenis pisang lainnya. Selain itu jenis pisang ini memiliki ukuran yang tidak terlalu besar maupun kecil. Ciri lainnya dari pisang raja adalah apabila belum masak atau matang, pisang ini berwarna hijau dan kemudian berubah warna menjadi kuning keemasan. Pisang ini dapat dikonsumsi langsung

tanpa terlebih dahulu digoreng ataupun direbus maupun dikukus. Dalam hal pengolahan pisang model seperti ini umumnya dijadikan keripik pisang atau pisang sale. Namun untuk pengolahan ini biasanya digunakan pisang yang belum matang atau yang masih berwarna hijau. Pisang raja memiliki nilai ekonomis tinggi, selain dikonsumsi pisang raja banyak digunakan untuk keperluan persyaratan upacara adat seperti pernikahan, selamatan atau pesta merti desa.

Mengapa orang Jawa wajib memberikan seserahan berupa pisang raja? Ya, pisang raja merupakan salah satu seserahan wajib untuk lamaran dan pernikahan. Zaman sekarang, kawasan perkotaan mungkin sudah mulai jarang ditemukan ada seserahan berupa pisang raja. Namun, di daerah desa-desa masih menjunjung tinggi adat istiadat Jawa. Sehingga, mereka pasti membawa pisang raja untuk prosesi lamaran dan pernikahan.



Gambar Pisang Raja : njajan .com

1.2. . Pisang Ambon Lumut

Pisang ambon lumut berbentuk lurus dengan panjang 15-17 cm dan berdiameter 42 mm dengan kulit yang cukup tebal. Keunikan dari pisang ambon

yaitu tetap berwarna hijau meskipun sudah matang. Namun jika sudah terlalu matang warnanya kekuning-kuningan bercak coklat. Pisang ini memiliki aroma yang harum dengan tanpa biji. Jika kita mengkonsumsi pisang ambon lumut maka akan kita dapati buah yang berwarna lebih putih dan ukuran yang lebih kecil jika dibandingkan dengan jenis pisang ambon lainnya. Begitu juga aroma yang terkandung pada buah pisang ini sangat harum dan memiliki kandungan rasa manis yang lebih tinggi daripada jenis pisang ambon yang lain. Pisang ambon lumut dapat dikonsumsi langsung.



Gambar Pisang Ambon Lumut : Tokopedia.com

1.3 Pisang Barangan

Ciri-ciri pisang barangan yaitu bertekstur lurus degan panjang sekitar 11 cm dan berdiameter 30 mm. Daging buah pisang barangan berwarna kuning sedikit putih, rasanya manis dan tidak berbiji. Pisang ini biasanya disajikan sebagai makanan pencuci mulut pada acara-acara pesta.



Gambar Pisang Barangan : shopee.co.id

Pisang Barangan adalah pisang yang merupakan komoditi unggulan di wilayah Sumatera Utara terutama di Kabupaten Deli Serdang. Pada buah pisang ini memiliki kandungan gizi yang cukup untuk tubuh, diantaranya adalah setiap 100 gram pisang barangan mengandung energi 110 kal, karbohidrat 25,8 gr, protein 1,2 gr dan vitamin C 3 gr. Namun tidak hanya di Sumatera Utara saja pisang ini dibudidayakan tetapi juga beberapa daerah lain yang ada di Jawa mulai membudidayakan jenis pisang ini.

1.4. Pisang Raja Sereh

Ciri fisik dari buah ini yaitu warna kuning kecoklatan namun jika sudah matang akan berbintik coklat gelap. Daging berwarna putih dengan tekstur lunak dan rasa sedikit asam. Meskipun buah pisang ini sedikit asam, ada banyak kandungan yang apabila kita konsumsi dapat menyehatkan tubuh. Setiap satu buah pisang sereh mengandung energi sebesar 110 kkal, protein 1,2 gr, karbohidrat 31,1 gr, lemak 0,2 gr, kalsium 7 mg dan fosfor 29 mg. Selain itu pisang raja

serah juga mengandung aneka vitamin di antaranya vitamin A, B10 dan C.



Gambar Pisang Raja Sereh: sayuroke.com

1.5. Pisang Mas

Sesuai dengan namanya pisang ini memiliki warna keemasan saat matang dengan kulit yang tipis. Tekstur yang halus dengan daging buah yang beraroma harum dan manis. Sangat cocok untuk dimakan langsung dan digoreng. Selain itu, pisang mas berbentuk kecil dan terbilang mungil. Banyak di temukan pada acara-acara pesta, wirid ataupun kenduri sebagai makanan pencuci mulut. Selain rasanya yang manis, kulit pisang mas memiliki kemampuan menyerap racun-racun residu bahan-bahan kimia berbahaya. Sehingga pisang ini aman dan layak dikonsumsi. Apabila sudah matang pisang mas memiliki kulit yang tipis dan lengket. Manfaat buah pisang ini sangat baik bagi anak balita karena selain rasanya yang manis dan harganya yang cukup terjangkau dibandingkan dengan buah pisang lainnya.



Gambar Pisang Mas : tabloidsinartani.com

1.6. Pisang Raja Molo

Jenis pisang ini memiliki panjang sekitar 12 cm dengan diameter 2,4 cm dan berat 100 g. Umumnya setiap sisir terdiri dari 10-13 buah dengan tiap buah berwarna kuning kemerahan tanpa biji.



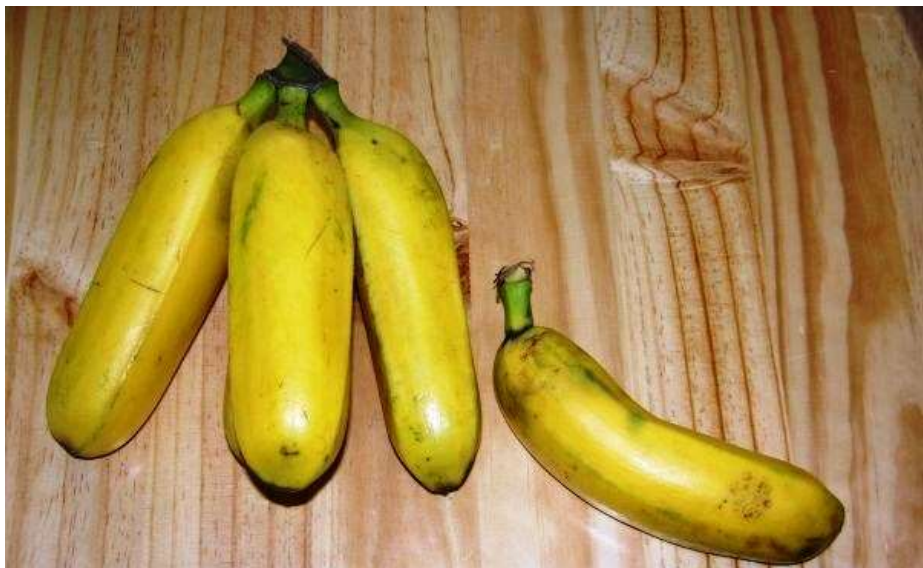
Gambar Pisang Raja Molo :tabloidsinartani.com

1.7. Pisang Giant Cavendish

Buah pisang Cavendish merupakan jenis pisang komoditi ekspor terbesar di Filipina. Secara fisik buah ini memiliki panjang 15-22 cm dengan diameter 3-4 cm. Daging buah ini sangat lembut dengan rasa yang manis dan aroma harum. Saat matang kulitnya akan tampak berwarna kuning cerah. Dalam satu tandan buah pisang Cavendish terdapat 14-20 sisir dengan tiap sisir berisi 16-20 buah. Buah ini dapat disimpan sampai 28 hari.

1.8. Pisang Kluai Hong Thong

Jenis pisang ini mirip seperti Giant Cavendish namun tandanya berukuran kecil dan pelelepahnya berwarna merah jambu pucat. Secara fisik varietas pisang ini memiliki kulit yang cukup tebal dengan warna kuning saat matang. Aroma yang harum dan rasanya yang manis sangat cocok dijadikan bahan olahan makanan. Setiap buah memiliki panjang 15-22 cm dan berdiameter 3-4 cm. Namun setiap tandannya hanya berisi 4-6 sisir saja dengan berat 10-12 kg.



Gambar Pisang Kluai Hong Tong

1.9. Pisang Ambon Putih

Pisang jenis ini kalau di Filiphina disebut pisang ambon namun di Thailand dan Malaysia menyebutnya kluai hom dok maid dan pisang embun. Berbeda dengan pisang ambon lumut, bentuk pisang ini lebih besar dengan warna kulit putih kekuningan saat matang. Pisang ini umumnya diberikan kepada bayi untuk makanan awal. Rasanya sedikit asam dengan aroma yang harum.



Gambar Pisang Ambon Putih : derapdesa.id

1.10. Pisang Ambon Kuning

Pisang ambon kuning memiliki ukuran yang jauh lebih besar dibandingkan jenis pisang ambon lainnya, bentuk buah melengkung sedikit keatas. Kulitnya tidak terlalu tebal dan daging buahnya akan berwarna kuning putih sedikit kemerahan jika sudah matang. Rasanya yang manis dengan aroma yang harum menjadikan buah ini sebagai makanan pencuci mulut. Setiap tandannya pisang ini bisa mencapai 129 buah.



Gambar Pisang Ambon Kuning : bukalapak.com

1.11. Pisang Awak

Pisang awak setiap tandannya terdapat 18 sisir dengan setiap sisir bisa mencapai 11 buah. Panjang pisang ini sekitar 15 cm dengan diameter 4 cm, saat matang buah ini akan berwarna putih kekuningan dengan berat rata-rata 67,5 gram. Bagi ibu yang memiliki bayi, disarankan untuk memberikan pisang awak ini untuk balitanya.



Gambar Pisang Awak : steemit.com

1.12. Pisang Lampung

Pisang lampung mirip pisang mas, perbedaannya terletak pada ujung buahnya, ujung pisang lampung lancip sedangkan pisang mas tumpul. Setiap tandannya pisang lampung terdiri dari 6-8 sisir dengan tiap sisir terdiri dari 18-20 buah. Jenis pisang ini dapat disajikan sebagai makanan pencuci mulut.



Gambar Pisang Lampung : tokopedia.com

1.13. Pisang Kapas

Jenis pisang ini hanya cocok untuk produk olahan. Karena aromanya yang kurang namun rasa pisang ini manis. Setiap sisirnya terdiri dari 15 buah. Panjang buahnya mencapai 6 cm dengan bentuk kulit yang cukup tebal dan berwarna kuning dengan sedikit berbintik hitam.



Gambar Pisang Kapas: buahbuahku.wordpress.com

1.14. Pisang Tongkat Langit

Pisang unik, pisang ini banyak ditemukan di daerah Maluku. Hal yang unik dari adalah tandan buahnya yang menuju keatas kemudian warna buahnya berwarna merah jingga. Menurut orang Maluku pisang ini sebagai obat yang mujarab untuk penyakit kuning. Setiap sisirnya pisang ini meliki berat 1,2 kg dan panjang setiap buahnya 20 cm dengan diameter 13 cm.



Gambar Pisang Tongkat langit : boombastis.com

1.15. Pisang Kidang

Pisang ini terkenal dengan warnanya yang merah jingga dengan daging buahnya warna putih. Umumnya pisang jenis ini dijadikan makan pencuci mulut karena rasanya yang manis dan aromanya yang harum. Setiap tandannya terdiri dari 5-7 sisir dengan tiap sisir berisi 13 buah. Setiap buah meliki berat 120 gr dengan panjang 12 cm.



Gambar Pisang Kidang : shopee.co.id

1.16. Pisang Badak

Deskripsi pisang badak yaitu berwarna hijau kekuningan jika sudah matang. Kulit pisang badak sama dengan pisang kapok yang tebal. Bentuk buah pisang ini sedikit melengkung dengan ujung lancip. Rasa pisang badak manis dengan tidak memiliki biji. Setiap pohon pisang badak bisa menghasilkan 180 buah pisang dengan rata-rata per buah 75 gram.



Gambar Pisang Badak : berkahkhair.com

2. Pisang yang dapat dimakan setelah diolah terlebih dahulu atau dikenai plaintain. Golongan pisang plantain ini memiliki aroma yang kurang tajam, memiliki kadar pati yang cukup tinggi, pada bagian ujung buahnya runcing dan permukaan buahnya mengkilap. Contohnya adalah pisang tanduk, pisang nangka, pisang kepok, dll.

2.1. Pisang Tanduk

Di kawasan negara ASEAN penyebutan pisang ini berbeda-beda. Kalau di Thailand disebut kluai nga chang sedangkan di Philipina menyebutnya tindok. Pada sebagian negara di dunia menjadikan pisang ini sebagai makanan yang sangat penting seperti negara India sebelah utara, tengah dan timur, Afrika dan Amerika Tengah. Pisang tanduk memiliki panjang 25-35 cm dengan diameter 6-7 cm. Setiap sisirnya terdiri dari 10-15 buah dengan berat bisa mencapai 7-10 kg. Jenis pisang ini tidak enak jika dikonsumsi langsung, namun akan berasa manis dan enak saat dimasak.



Gambar Pisang Tanduk :tokopedia.com

2.2. Pisang Nangka

Pisang ini sangat populer di Indonesia dan Malaysia. Jika kita lihat pisang ini memiliki tekstur buah yang tebal berwarna hijau meskipun sudah matang. Namun jika sudah terlalu matang akan berubah warna menjadi kuning tetapi akan lembek jika disentuh. Rasa pisang nangka manis dengan

sedikit asam dan aroma yang sangat harum. Setiap sisir terdiri dari 14-24 buah. Pisang ini baru bisa dipanen saat berumur 138 hari setelah tumbuh bunga dari pokok yang ditandai dengan berwarna kuning.



Gambar Pisang Nangka : radjapepaya.com

2.3. Pisang Kepok

Pisang kapok bertekstur tebal dengan daging buah berwarna krem dan halus serta berwarna hijau ketika mentah dan kuning saat sudah matang. Umumnya jenis pisang ini akan lebih lezat untuk disantap jika direbus atau digoreng. Mengonsumsi buah pisang kepok dapat mengatasi sembelit dan melancarkan sistem pencernaan. Pisang kepok sendiri banyak diolah seperti direbus atau dikukus. Dan biasanya dalam pengolahan, pisang kepok dijadikan bahan utama dalam pembuatan kue atau bolu.



Gambar Pisang Kepok : tabloidsinartani.com

2.4. Pisang Raja Uli

Masih sama satu spesies dengan pisang raja namun pisang ini hanya cocok untuk makanan olahan, karena rasanya yang manis dan beraroma harum. Setiap tandannya terdiri paling sedikit 5 sisir sampai dengan 8 sisir. Dengan berat tiap buah 120 g. Pisang ini enakya direbus atau dijadikan gorengan untuk hidangan sore hari.



Gambar Pisang Raja Uli : shopee.co.id

3. Pisang yang dapat dimakan sewaktu mentah. Jenis pisang yang dapat dimakan sewaktu mentah adalah pisang klutuk (pisang batu) yang berasa sepat dan enak untuk dibuat rujak. Pisang klutuk beserta kulitnya sering ditambahkan ke dalam rujak untuk mencegah sakit perut atau mules setelah makan rujak.



Gambar Pisang Klutuk : m.kaskus.co.id

BAB III

MANFAAT BUAH PISANG UNTUK KESEHATAN

Selain dikenal sebagai sumber energi yang baik, buah pisang juga memiliki manfaat yang luar biasa untuk kesehatan kita. Buah ini diyakini mampu mengatasi dan mencegah berbagai macam penyakit dan gangguan kesehatan. Beberapa manfaat dari buah pisang untuk kesehatan kita adalah sebagai berikut:

Buah pisang dapat mengatasi anemia

Anemia atau dikenal dengan sebutan kurang darah adalah suatu kondisi di mana dalam tubuh kita tidak memiliki cukup sel darah merah atau hemoglobin (protein pembawa oksigen) untuk membawa oksigen yang memadai ke jaringan tubuh. Selain disebabkan kekurangan zat besi, anemia juga dapat disebabkan kekurangan asupan vitamin B12, asam folat, dan vitamin C. Untuk mengatasinya para penderita anemia biasanya disarankan untuk mengonsumsi makanan yang memiliki kandungan zat besi yang tinggi untuk membantu meningkatkan produksi sel darah merah dan hemoglobin.

Buah pisang adalah salah satu jenis buah yang direkomendasikan untuk dikonsumsi para penderita anemia karena buah ini kaya akan kandungan zat besi yang dapat membantu merangsang produksi hemoglobin di dalam darah dan membantu mengatasi anemia. Penderita anemia disarankan untuk mengonsumsi dua buah pisang setiap hari untuk memenuhi kebutuhan zat besi dan membantu mengatasi gejala anemia yang mereka alami.

Menurunkan tekanan darah tinggi dan mengurangi resiko penyakit jantung

Tekanan darah tinggi atau biasa dikenal dengan hipertensi merupakan salah satu faktor resiko utama terjadinya serangan jantung atau stroke. Karena itulah, kita perlu mencegah terjadinya tekanan darah tinggi dengan menjaga tekanan darah dalam rentang normal. Untuk menjaga tekanan darah tetap normal, kita disarankan untuk selalu mengontrol pola makan kita dengan mengonsumsi berbagai jenis buah dan sayur yang menyehatkan bagi tubuh kita.

Salah satu buah yang sering disarankan oleh para dokter bagi penderita hipertensi adalah buah pisang. Buah tropis ini memiliki kandungan kalium yang tinggi tetapi rendah garam sehingga mampu membantu mencegah dan mengurangi tekanan darah tinggi

Membantu meningkatkan konsentrasi pada anak

Pisang dikenal sebagai buah yang kaya energi dan nutrisi yang bermanfaat untuk tubuh kita. Tekstur daging buahnya yang lembut membuat buah ini menjadi salah satu buah pilihan bagi bayi dan anak-anak. Di beberapa negara maju, pisang kerap dijadikan bekal makanan anak di sekolah karena buah ini diyakini mampu menyediakan energi bagi anak-anak saat mengikuti pelajaran sekolah, seperti meningkatkan konsentrasi anak saat belajar. Selain kandungan kalium dan vitamin B, kandungan potasium, mangan, serat dan vitamin C dalam buah pisang ini juga dapat membantu produksi serotonin, norepinephrine dan dopamin yaitu hormon yang dihasilkan otak untuk membantu menambah konsentrasi.

Meredakan stress atau depresi

Stress atau depresi merupakan salah satu gangguan psikologis yang mungkin akan kita alami saat kita menghadapi banyak masalah hidup. Depresi ini dapat disebabkan beratnya beban pikiran yang tanpa kita sadari membuat kita menjadi pendiam, pemurung, dan mudah emosi. Saat kita mengalami depresi biasanya kita akan mengunjungi psikolog untuk mendapatkan konseling dan membantu menyelesaikan masalah yang kita hadapi. Namun sebenarnya depresi dapat kita cegah dan kita redakan dengan cara alami yaitu dengan mengkonsumsi berbagai macam vitamin seperti B1, B2, C dan mineral.

Salah satu jenis makanan yang memiliki kandungan tersebut adalah buah pisang. Buah pisang memiliki kandungan vitamin B1, B2, C dan berbagai jenis mineral yang lengkap hingga mampu membantu kita untuk meredakan gejala depresi yang mungkin sedang kita alami.

Mengatasi maag dan tukak lambung

Hampir setiap orang pasti pernah mengalami penyakit maag atau tukak lambung. Maag atau tukak lambung adalah gejala penyakit yang menyerang lambung dan terjadi karena adanya luka atau peradangan pada lambung yang mengakibatkan rasa sakit, mulas dan perih pada perut. Di pasaran telah bermunculan obat maag dan hampir 93% dari sekian banyak obat maag tersebut mengandung zat kimia. Salah satu bahan alami yang dapat membantu kita mengatasi aag atau tukak lambung adala dengan mengonsumsi buah pisang.

BAB IV

DETAIL PRODUK , PELUANG BISNIS KERIPIK PISANG DAN ANALISIS USAHANYA

Siapa yang belum mengenal keripik pisang? Hampir seluruh masyarakat luas sudah kenal bahkan sudah akrab dengan camilan ringan satu ini. Keripik pisang merupakan salah satu jenis camilan ringan yang memiliki penggemar yang cukup banyak. Bahkan penggemar camilan ringan ini mencakup semua kalangan baik anak – anak hingga orang dewasa. Keripik pisang dibuat menggunakan bahan baku pisang. Proses pembuatan keripik pisang ini dibuat dengan cara mengiris pisang secara tipis – tipis yang kemudian digoreng hingga matang. Biasanya keripik pisang sering dijumpai di toko-toko maupun disupermarket. Sehingga jika ingin menikmatinya memang tidak sulit untuk mendapatkannya. Keripik pisang juga memiliki harga jual yang cukup terjangkau sehingga tak heran bila banyak sekali lapisan masyarakat yang mencari camilan ini. Biasanya keripik pisang sering dijadikan sebagai salah satu camilan ketika sedang bersantai baik bersama

keluarga, kerabat maupun teman. Melihat peminat olahan keripik yang cukup banyak dikalangan masyarakat hingga membuka kesempatan besar untuk dimanfaatkan sebagai ladang bisnis yang menguntungkan. Potensi usaha keripik pisang sendiri juga sangat bagus sehingga tak heran bila kini banyak yang memanfaatkan peluang bisnis keripik pisang. Dengan memanfaatkan kegiatan usaha dengan menawarkan keripik pisang ternyata mampu mendatangkan omzet yang lumayan tinggi. Permintaan masyarakat akan olahan keripik pisang dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan sehingga membuat potensi bisnis ini sangat menjanjikan. Bisnis keripik pisang memang sangat mudah dijalankan dengan modal yang tidak terlalu besar. Usaha keripik pisang juga memiliki peminat yang sangat banyak sehingga tak heran jika keripik pisang laris manis dipasaran. Dengan begitu maka membuat laba yang diperoleh nantinya sangat menggiurkan. Tak heran juga jika bisnis keripik pisang kini banyak digeluti dimasyarakat untuk memperoleh pendapatan disetiap harinya. Jika Anda merasa tertarik untuk memulai kegiatan usaha dengan membuat keripik

pisang, Anda bisa memperhatikan contoh analisa usaha keripik pisang berikut ini.

Info usaha keripik pisang

Usaha keripik pisang memang dapat dikatakan sebagai salah satu usaha yang memiliki potensi bisnis yang sangat bagus. Dimana usaha keripik pisang banyak sekali digemari oleh semua lapisan masyarakat. Selain itu keripik pisang juga sangat mudah dalam pengolahannya dan bahan baku yang dibutuhkan pun mudah dijumpai dimana – mana. Namun pengolahan keripik pisang akan lebih mudah lagi jika dibantu dengan peralatan yang memadai serta berkualitas, dimana membuat proses kinerja semakin hemat tenaga dan waktu. Usaha keripik pisang kini bisa dimanfaatkan sebagai ladang bisnis demi mendapatkan pundi-pundi yang cukup tinggi. Selain itu peluang usaha keripik pisang kini juga masih terbuka sangat luas bagi Anda. Jika berminat Anda bisa melakukannya diawali dari saat ini.

Persiapan usaha keripik pisang

Sebelum Anda menjalankan usaha dengan memproduksi keripik pisang, maka perlu mempersiapkan

berbagai keperluan yang harus dipersiapkan. Berbagai keperluan yang harus dipersiapkan mencakup peralatan maupun bahan baku. Untuk peralatan yang digunakan dalam membuat keripik pisang meliputi, pisau, telenan, ember, wadah dan beberapa peralatan yang lain. Sedangkan untuk bahan baku yang harus dipersiapkan diantaranya pisang, garam halus, minyak goreng dan sebagainya.

Penentuan lokasi usaha keripik pisang

Dalam menjalankan usaha keripik pisang juga sangat diperlukan untuk menentukan lokasi usaha keripik pisang itu sendiri. Karena hal ini bisa mempengaruhi keberhasilan bisnis keripik pisang yang Anda geluti. Supaya usaha keripik pisang bisa berjalan dengan maksimal dan mudah diketahui semua orang maka perlu menentukan lokasi untuk berjualan keripik pisang yang tepat. Selain itu, Anda juga dapat memasarkan produk keripik pisang dengan cara menitipkan di berbagai toko, supermarket maupun di warung.

Pemasaran usaha keripik pisang

Agar usaha keripik pisang yang sedang Anda jalankan bisa berjalan dengan lancar, maka sangat

diperlukan adanya strategis pemasaran yang tepat untuk mencapai target yang Anda inginkan. Promosi untuk memasarkan usaha keripik pisang memang bisa dilakukan dengan berbagai cara, baik itu dijual secara langsung pada konsumen maupun dari mulut ke mulut. Selain itu Anda juga dapat mempromosikan usaha keripik pisang ini dengan memanfaatkan jejaring sosial, dimana dengan memanfaatkan jejaring sosial juga dapat membuat usaha keripik pisang yang Anda jalankan mudah diketahui banyak orang. Misalnya saja, melalui facebook, BBM, twitter, whats app, line dan berbagai jejering sosial yang lain. Anda juga bisa membuat brosur dan menyebarkannya di berbagai tempat di kawasan yang ramai supaya bisnis keripik pisang yang Anda jalankan mudah diketahui masyarakat luas.

Penentuan harga jual keripik pisang

Untuk mematok harga jual keripik pisang memang dapat disediakan dengan produk keripik yang sudah ada di pasaran. Kami sarankan dalam pematokan harga jual jangan terlalu mahal supaya tidak membuat usaha yang Anda jalankan menjadi terhambat yang disebabkan kebangkutan. Oleh karena itu, dalam menentukan harga

memang terbilang agak sulit sehingga sebelum menentukan harga, Anda juga harus memastikan berapa biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang digunakan untuk membuat keripik pisang itu sendiri. Sebenarnya Anda bisa mematok harga jual keripik pisang sekitar Rp. 6.000 dalam satu bungkusnya. Dengan harga yang terjangkau maka bisa menggait minat dari banyaknya calon konsumen yang menyerbu produksi keripik buatan Anda.

Contoh resep membuat keripik pisang

Untuk lebih memudahkan Anda dalam memproduksi keripik pisang, disini akan kami bekal dengan contoh resep membuat keripik pisang dengan tepat. Adapun resep membuat keripik pisang kini bisa Anda lihat dengan lengkap sebagai berikut.

Bahan membuat keripik pisang

- Siapkan 1 sisir pisang kepok yang masih hijau
- Siapkan 1 sdt kapur yang telah direndam bersama 1 liter air bersih
- Siapkan garam halus secukupnya
- Siapkan minyak goreng secukupnya

Cara membuat keripik pisang

1. Pertama – tama, kupas semua kulit pisang lalu iris tipis sesuai dengan selera Anda.
2. Setelah itu rendam pisang kedalam air kapur selama 1 jam. kemudian angkat dan cuci hingga bersih.
3. Lalu taburi pisang dengan garam hingga rata, lalu diamkan selama 10 menit.
4. Berikutnya goreng pisang pada minyak yang sudah dipanaskan hingga matang dan garing.
5. Keripik pisang siap untuk dikemas setelah dingin.

Proses pembuatan keripik pisang memang bisa dikatakan yang mudah. Dimana cara pembuatannya kini juga sudah kami paparkan diatas sehingga jauh lebih memudahkan Anda dalam mencobanya dirumah. Setelah mencoba dan hasilnya bisa memperoleh keripik pisang yang empuk dan gurih, maka Anda bisa langsung mengembangkannya sebagai kegiatan usaha. Bagi yang kini memiliki ketertarikan untuk mengembangkan maupun memulai usaha keripik pisang, untuk lebih memudahkan dalam menjalankan kegiatan usaha ini, silahkan memperhatikan contoh hitungan analisa usaha keripik pisang yang sudah kami tuliskan di bawah ini.

Contoh Analisa Usaha Keripik Pisang

Asumsi

- Masa penggunaan untuk etalase/gerobak dalam jangka selama 5 tahun
- Masa penggunaan untuk pisau dalam jangka selama 3.5 tahun
- Masa penggunaan untuk mesin perajang pisang dalam jangka selama 5 tahun
- Masa penggunaan untuk mesin hand sealer dalam jangka selama 5 tahun
- Masa penggunaan untuk wajan dalam jangka selama 4 tahun
- Masa penggunaan untuk peralatan penggoreng dalam jangka selama 4 tahun
- Masa penggunaan untuk kompor dan tabung gas dalam jangka selama 4 tahun
- Masa penggunaan untuk tempat sampah dalam jangka selama 3.5 tahun
- Masa penggunaan untuk timba dalam jangka selama 3.5 tahun

- Masa penggunaan untuk meja dalam jangka selama 4 tahun
- Masa penggunaan untuk kursi dalam jangka selama 4 tahun
- Masa penggunaan untuk nampan dalam jangka selama 3.5 tahun
- Masa penggunaan untuk serbet dalam jangka selama 3.5 tahun
- Masa penggunaan untuk peralatan tambahan lain dalam jangka selama 3 tahun

Investasi

Peralatan

Harga

Etalase/gerobak	Rp. 1,322,000
Pisau	Rp. 65,000
Mesin perajang pisang	Rp. 400,000
Mesin hand sealer	Rp. 375,000
Wajan	Rp. 130,000
Peralatan penggoreng	Rp. 100,000
Kompur dan tabung gas	Rp. 266,000
Tempat sampah	Rp. 55,000
Timba	Rp. 40,000

Meja	Rp. 112,000
Kursi	Rp. 99,000
Nampan	Rp. 45,000
Serbet	Rp. 31,000
Peralatan tambahan lain	Rp. 64,000
Jumlah Investasi	Rp. 3,104,000

Biaya Operasional per Bulan

Biaya Tetap	Nilai
Penyusutan etalase/gerobak 1/60 x Rp. 1,322,000	Rp. 22,033
Penyusutan pisau 1/42 x Rp. 65,000	Rp. 1,548
Penyusutan mesin perajang pisang 1/60 x Rp. 400,000	Rp. 6,667
Penyusutan mesin hand sealer 1/60 x Rp. 375,000	Rp. 6,250
Penyusutan wajan 1/54 x Rp. 130,000	Rp. 2,407
Penyusutan peralatan penggoreng 1/48 x Rp. 100,000	Rp. 2,083
Penyusutan kompor dan tabung gas 1/48 x Rp. 266,000	Rp. 5,542
Penyusutan tempat sampah 1/42 x Rp.	Rp. 1,310

55,000

Penyusutan timba $1/42 \times \text{Rp. } 40,000$	Rp. 952
Penyusutan meja $1/48 \times \text{Rp. } 112,000$	Rp. 2,333
Penyusutan kursi $1/48 \times \text{Rp. } 99,000$	Rp. 2,063
Penyusutan nampan $1/42 \times \text{Rp. } 45,000$	Rp. 1,071
Penyusutan serbet $1/42 \times \text{Rp. } 31,000$	Rp. 738
Penyusutan peralatan tambahan lain $1/36 \times \text{Rp. } 64,000$	Rp. 1,778
Gaji karyawan	Rp. 800,000
Total Biaya Tetap	Rp. 856,775

Biaya Variabel

Pisang kepok	Rp.50,000	x 30	= Rp. 1,500,000
air kapur	Rp.5,000	x 30	= Rp. 150,000
Garam	Rp.2,500	x 30	= Rp. 75,000
Minyak goreng	Rp.15,000	x 30	= Rp. 450,000
Plastik	Rp.10,000	x 30	= Rp. 300,000
Biaya sewa tempat	Rp.13,000	x 30	= Rp. 390,000
Biaya air dan listrik	Rp.15,000	x 30	= Rp. 450,000

Total Biaya Variabel **Rp. 3,315,000**

Total Biaya

Operasional

Biaya tetap + biaya
variabel = Rp.4,115,000

Pendapatan per

Bulan

40 Bungkus x Rp. 6,000 = Rp.240,000
240,000 x30 hr = Rp.7,200,000

Keuntungan per

Bulan

Laba = Total Pendapatan – Total Biaya
Operasional
Rp.7,200,000 – 4,115,000 = Rp.3,085,000

Lama Balik Modal

Total Investasi /

Keuntungan = Rp.3,104,000 : 3,085,000 = 1 bln

Dalam menjalankan usaha keripik pisang memang perlu dukungan mesin untuk proses pengolahannya. Salah satu mesin yang dapat dipakai untuk memaksimalkan usaha keripik pisang yaitu mesin

perajang pisang. Penggunaan mesin perajang pisang juga memiliki peranan yang cukup penting untuk merajang pisang. Dimana melalui mesin perajang pisang membuat proses perajang pisang bisa dilakukan dengan cara yang mudah, cepat dan lebih efektif. Selain itu, juga menghasilkan rajangan pisang yang serasi sehingga membuat keripik pisang semakin berkualitas. Proses perajangan pisang yang dilakukan menggunakan mesin perajang pisang membuat prosesnya semakin praktis, karena mesin ini dilakukan secara otomatis. Apabila Anda berminat untuk memiliki mesin perajang pisang, kini Anda bisa mendapatkannya melalui Toko Mesin Maksindo.

Demikian sekilas pembahasan peluang bisnis keripik pisang dan analisa usahanya yang bisa kami sampaikan. Bagi Anda yang kini merasa tertarik dengan peluang dari usaha keripik pisang, dalam memulai usaha ini jangan lupa untuk selalu menggunakan mesin pendukung yang disebut mesin perajang pisang. Semoga informasi yang kami bagikan ini bisa bermanfaat untuk Anda.

Bahan baku pisang tidaklah mahal bahkan terjangkau untuk dibeli setiap kalangan masyarakat, membuat resep keripik pisang juga sangatlah mudah.

Bahkan peralatan yang diperlukan untuk mengolah resep keripik pisang juga dikatakan amat sederhana, peralatan rumah tangga sehari-hari pun bisa kita manfaatkan.

Menjadikan nilai plus bagi usaha makanan ringan keripik pisang adalah salah satu usaha camilan yang mudah untuk dimulai, mudah untuk dijalankan dan mudah untuk dikembangkan oleh siapa saja.

Resep keripik pisang pada awalnya memang sederhana sekali karena camilan ini adalah camilan sederhana rakyat. Mekanisme pengolahan camilan keripik pisang juga sangat sederhana, namun saat ini pengolahan resep keripik pisang sudah mengalami evolusi karena bentuk dan cita rasa yang ditawarkan semakin beragam dan selalu bertambah variasinya setiap tahun.

Perkembangan resep keripik pisang yang ada bisa dijadikan tolak ukur bahwa usaha makanan ringan keripik pisang ternyata masih eksis hingga saat ini bahkan terus berkembang dalam hal kuota konsumsi pasar dimana saat ini juga ceruk kompetisi pasar makanan ringan semakin bertambah padat saja. Perlu diacungi jempol

akan kreatifitas dari para pengusaha keripik pisang yang selalu berkreasi dalam usaha menjaga eksistensi makanan rakyat ini sampai sekarang.

Ada beberapa alasan yang menjadikan kripik pisang masih menjadi makanan ringan favorit masyarakat diantaranya buah pisang yang dikenal memiliki sumber vitamin dan manfaat serat alami menjadikan makanan ringan keripik pisang adalah cemilan yang memiliki daya guna bagi kesehatan. Pada resep keripik pisang originalitas bahan baku pisang adalah sembilan puluh persen dari komposisi utama camilan sedangkan yang sepuluh persennya adalah bahan tambahan ataupun bumbu pendamping, sehingga manfaat pisang dalam cemilan ini masih lebih tinggi sehubungan dengan prosentase komposisi bahan pembentuk tadi.

Dengan melimpahnya bahan baku pisang di Negara kita ini menyebabkan harga bahan baku pisangpun cenderung akan selalu terkendali walaupun ada kalanya fluktuasi harga di pasar akan selalu terjadi. Pengaruh dari ketersediaan bahan baku ini membawa dampak utama bagi harga jual makanan olahan yang menggunakan bahan baku pisang ini khususnya resep

keripik pisang. Faktor harga tersebut adalah acuan utama bagi kemampuan daya serap pasar makanan ringan.

Peralatan Produksi Resep Keripik Pisang

- Pisau dapur.
- Perajang Keripik (Slicer Stainless Steel).
- Alat Penggorengan Manual.
- Nampan dan wadah wadah untuk menampung bahan mentah serta matang.
- Toples ataupun plastik untuk mengemas.

Bahan Untuk Resep Keripik Pisang Original

- Pisang Mentah (Kepok, Nangka, Tanduk).
- Garam 10 g/Kg.
- Minyak Goreng.
- Natrium Metabisulfit 0,05 %.
- Kapur sirih.

Cara Pembuatan Keripik Pisang Original

- Pisang dikupas bagian kulitnya
- Buah pisang diiris tipis-tipis dengan pola yang diinginkan menggunakan pisau atau slicer.

- Irisan pisang direndam menggunakan larutan metabisulfit, kapur sirih jika ada untuk menghambat perubahan warna pada bahan baku irisan (pencoklatan).
- Daging buah ditiriskan lalu dilakukan penggorengan.
- Penggorengan dilakukan menggunakan minyak goreng (sawit), buah pisang dimasukan ke penggorengan satu-persatu.
- Setelah kering dan berubah warna menjadi kuning keemasan, pisang kemudian ditiriskan dan ditunggu hingga dingin.

Resep Keripik Pisang Asin :

Untuk mengolah keripik pisang asin, setelah proses penggorengan ditambahkan garam halus dan ditaburkan secara merata pada keripik sebanyak lima puluh gram per lima kilogram keripik pisang matang.

Resep Keripik Pisang Salut Gula :

Resep menghasilkan keripik pisang manis adalah menggunakan gula pasir. Diperlukan gula pasir lima ratus

gram dan garam lima belas gram dimasak dalam air empat ratus mili liter, gunakan api kecil untuk melarutkan ketiga bahan tersebut setelah agak mengental masukkan keripik pisang sebanyak dua setengah kilogram aduk hingga lelehan gulanya merata pada sekeliling keripik, kemudian biarkan mongering (mengeras).

Resep Keripik Pisang Salut Gula Merah :

Pembuatan resep yang satu ini sama dengan yang diatas hanya perbedaannya gula pasir diganti dengan gula merah, untuk takaran dan cara pengolahannya masih tetap sama.

Resep Keripik Pisang Bumbu Pedas Manis Tabur :

Siapkan lima puluh gram gula halus, sepuluh gram cabe bubuk (takaran sesuai tingkat kepedasan yang diinginkan) dan lima belas gram garam halus, taburkan secara merata pada dua setengah kilo keripik pisang yang sudah matang.

Resep Keripik Pisang Salut Coklat :

Bubuk coklat sebanyak dua ratus lima puluh gram, gula pasir lima ratus gram, garam lima belas gram dan air lima ratus mili liter, dimasak dengan api kecil hingga mengental kemudian dicampurkan dengan keripik pisang matang hingga merata dan dinginkan hingga coklatnya mengeras.

Resep Keripik Pisang Aneka Rasa masih banyak lagi variasinya tergantung kreasi masing masing pemasak seperti rasa keju, rasa barbeque, rasa jagung bakar dan lain lain. Apabila Anda tertarik mengisi waktu luang dengan bereksperimen mengolah resep keripik pisang, siapa tahu ini akan menjadi peluang bisnis Anda.

DAFTAR PUSTAKA

Purwanti.2015.Usaha Keripik Pisang Aneka Rasa.Pustaka Baru Press : Yogyakarta

Hambali,Erliza.dkk .2006.Membuat Keripik Pisang Aneka Rasa.Penebar Swadaya: Jakarta.

Haryanto,Didit.dkk.2013Penyusunan Draft Standard Operational Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang.*Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Volume 18 No.2.September 2013.

<http://konfrontasi.com>

<http://pixabay.com>

<http://greener.com>

<http://jurnalasia.com>

<http://shopee.co.id>

<http://njajan.com>

<http://tokopedia.com>

<http://sayuroke.com>

<http://tabloidsinartani.com>

<http://derapdesa.com>

<http://bukalapak.com>

<http://buahbuahku.wordpress.com>

<http://boombastis.com>

<http://berkahkhair.com>

<http://radjapepaya.com>

<http://m.kaskus.co.id>

<http://steemit.com>

Pisang , adalah salah satu tanaman buah yang dapat tumbuh dengan subur di hampir seluruh wilayah di Indonesia . Tanaman ini dan tidak terlalu banyak membutuhkan perawatan dalam penanamannya sebagaimana tanaman buah yang lain . Setiap batang pohon yang telah dewasa akan menghasilkan tunas tunas baru yang siap untuk dijadikan bibit untuk dibudidayakan kembali .

Melimpahnya buah pisang menjadi sebuah peluang yang besar untuk menjadikannya sebagai suatu lahan usaha , dalam bentuk aneka ragam makanan hasil olahan pisang , dan salah satunya adalah usaha keripik pisang . Prospek usaha ini sangat prospektif , terlebih dengan semakin tingginya kesadaran masyarakat akan kudapan yang bergizi dan juga sehat . Aneka rasa keripik pisang saat ini banyak kita temui , mulai dari rasa original , rasa keju , dan juga rasa coklat .

Usaha keripik pisang , tidak membutuhkan modal yang terlalu besar . Teknologi yang digunakan dalam usaha ini juga dapat dikatakan teknologi yang sederhana .Sebuah rumah tangga sebenarnya dapat memulai usaha ini , dan bila ditekuni akan memberikan keuntungan yang lumayan ,sehingga dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga .



LPPM UPN “ Veteran “ YOGYAKARTA

ISBN 978-623-7840-67-1

