

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal sebagai produsen pisang dunia. Indonesia memproduksi sebanyak 6,20% dari total produksi pisang dunia, dan 50% produksi pisang Asia berasal dari Indonesia (Sahatu dan Ahmad, 2008). Jenis pisang yang ditanam mulai dari pisang untuk olahan (*plantain*) sampai jenis pisang komersial (*banana*) yang bernilai ekonomi tinggi. Buah pisang merupakan buah yang sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia, yang dapat dikonsumsi kapan saja dan pada segala tingkatan usia. Disamping itu pisang merupakan salah satu jenis bahan pangan bergizi yang potensial. Menurut informasi dari FAO selama ini pisang termasuk sebagai bahan pangan penting yang keempat dinegara berkembang.

Sentra produksi pisang di Indonesia adalah Jawa Barat (Sukabumi, Cianjur, Bogor, Purwakarta, Indramayu, Cirebon, Serang), Jawa Tengah (Demak, Pati, Banyumas, Sidorejo, Kesugihan, Kutosari, Pringsurat, Pemalang), Jawa Timur (Banyuwangi, Malang), Sumatera Utara (Padang Sidempuan, Mandailing Natal, Samosir, Tarutung), Sumatera Barat (Sungayang, Baso, Pasaman), Sumatera Selatan (Tebing Tinggi, OKI, OKU, Baturaja), Lampung (Kayu Agung, Metro), Kalimantan, Sulawesi, Bali dan Nusa Tenggara Barat (Prabawati, Suyanti dan Dondy A Setyabudi, 2008).

Menurut BPS Provinsi Sumatera Barat & Dinas Pertanian Tanaman Pangan, produksi pisang di Sumatera Barat pada tahun 2013 adalah 136.594 ton. Salah satu daerah penghasil pisang di Sumatera Barat adalah kota Payakumbuh. Produksi pisang di kota Payakumbuh pada tahun 2013 mencapai 1.571,5 ton (Dinas Pertanian, Perkebunan & Kehutanan Kota Payakumbuh, 2013).

Pemanfaatan buah pisang yang telah matang umumnya sebagai buah, atau disajikan dalam olahan sederhana seperti pisang rebus, kolak, pisang goreng, dan aneka kue tradisional khas tiap daerah. Produksi pisang yang cukup tinggi di Kota Payakumbuh membuat masyarakat setempat melakukan industri yang berbahan baku pisang. Hasil olahan dari industri yang umumnya masih berskala rumah tangga ini seperti keripik pisang, pisang coklat, dan pisang salai.

Pisang salai adalah makanan semi basah yang dibuat dari pisang matang dengan cara pengeringan dan atau pengasapan dengan atau tanpa penambahan pengawet. Pisang salai mempunyai cita rasa yang khas dan daya simpan yang cukup lama. Pisang yang biasa digunakan sebagai bahan baku pisang salai adalah pisang ambon, pisang kepok, pisang siem, pisang raja bulu dan pisang emas. Salah satu daerah yang membuat olahan pisang salai dalam skala industri rumah tangga yang ada di Kota Payakumbuh yaitu terdapat di Kelurahan Sungai Durian, Kecamatan Lamposi Tigo Nagori. Pisang salai ini tidak hanya di distribusikan di Sumatera Barat, namun telah rutin didistribusikan ke luar Provinsi seperti Riau dan Jambi.

Sebagian besar produk pisang salai ini belum diuji mutu dan kualitasnya sesuai dengan SNI. Menurut standar nasional syarat mutu pisang salai yaitu kadar air maks 40% b/b, kadar abu maks 2,0% b/b, gula sebagai sakarosa min. 35, angka lempeng total 1×10^6 dari segi bau harus normal, rasa manis khas, serta warna normal khas (SNI 01-4319-1996). Potensi pengembangan industri pisang salai dapat diketahui melalui bahan baku yang digunakan, teknologi yang dipakai, dan proses yang digunakan, serta mengetahui kelayakan finansial dari industri pisang salai tersebut.

Berdasarkan uraian diatas telah dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan, bahan baku yang digunakan, teknologi yang dipakai, mutu pisang salai, dan kelayakan finansial dari industri pisang salai yang berada di Kelurahan Sungai Durian Kecamatan Lamposi Tigo Nagori dengan judul penelitian **“Identifikasi Proses Pengolahan dan Kajian Sosio-Tekno Ekonomi Industri Pisang Salai di Kelurahan Sungai Durian Kecamatan Lamposi Tigo Nagori Kota Payakumbuh.”**

1.2. Tujuan

1. Mengidentifikasi proses pengolahan dan mutu pisang salai di Kelurahan Sungai Durian Kecamatan Lamposi Tigo Nagori, Kota Payakumbuh.
2. Menganalisa kelayakan finansial industri pisang salai di Kelurahan Sungai Durian Kecamatan Lamposi Tigo Nagori, Kota Payakumbuh.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah

1. Mengetahui proses pengolahan dan mutu pisang salai yang baik, sehingga dapat menjadi acuan bagi pelaku usaha pisang salai lainnya.
2. Mengetahui kelayakan finansial, maka bisa diketahui potensi pengembangan usaha tersebut.

