

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu komoditas buah unggulan dan banyak ditemukan di Indonesia. Buah pisang dapat tumbuh dan ditemukan hampir di seluruh daerah di Indonesia dengan spesifikasi tersendiri. Pisang mengandung sumber gizi yang baik untuk tubuh diantaranya sebagai sumber vitamin, karbohidrat, dan juga mineral (Wulandari *et al.*, 2018).

Sepanjang tahun 2021, Indonesia mampu memproduksi pisang sebanyak 8,74 juta ton, dibandingkan dengan tahun 2020 produksi pisang hanya sebesar 8,18 juta ton. Dari jumlah tersebut terlihat bahwa produksi pisang naik 6,82%. Kenaikan tersebut juga tampak jelas dilihat dari data empat tahun terakhir, yaitu pada tahun 2018 produksi pisang hanya sebesar 7,28 juta ton. Hal ini menunjukkan produksi pisang di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya. (BPS, 2021).

Salah satu provinsi yang ada di Indonesia yaitu Sumatera Barat, termasuk ke dalam 10 besar provinsi dengan produksi pisang terbanyak di Indonesia. Produksi pisang di Sumatera Barat pada tahun 2021 mencapai 152.732 ton, sedangkan pada tahun 2020 hanya memproduksi pisang sebesar 142.034 ton (BPS, 2021). Hal ini juga menunjukkan bahwa produksi pisang di Sumatera Barat mengalami kenaikan setiap tahunnya.

Ketersediaan pisang yang meningkat setiap tahunnya memiliki potensi untuk dikembangkan oleh masyarakat menjadi beberapa olahan makanan seperti keripik pisang, bolu pisang, *nugat* pisang, es krim atau *puding* pisang, dan lain sebagainya dalam rangka memberikan nilai tambah dan memperpanjang umur simpan dari buah pisang. Hal tersebut dapat menjadi peluang usaha yang berkelanjutan bagi masyarakat apabila dapat memanfaatkan buah pisang dengan mengolah pisang menjadi produk olahan yang lebih baru, variatif, dan tentunya dapat memberikan keuntungan (Putri *et al.*, 2015).

Perkembangan zaman yang terjadi saat ini dapat dimanfaatkan untuk membuka peluang usaha. Salah satu caranya yaitu dengan melakukan pengembangan produk olahan makanan. Peluang usaha yang dimaksud adalah kondisi dimana dalam membuat suatu produk makanan seseorang harus mempunyai ide untuk menghasilkan produk yang variatif serta dapat menyesuaikannya dengan gaya atau selera konsumen, sehingga produk olahan yang dikembangkan dapat diterima oleh masyarakat. Dengan memperhatikan faktor-faktor tertentu, pengembangan usaha di bidang makanan dapat dilakukan salah satunya dengan memanfaatkan pisang sebagai bahan baku utamanya. Pisang merupakan salah satu produk hortikultura dengan peluang pasar yang besar dan banyak diminati oleh konsumen (Sari, 2021).

Industri makanan pada tahun 2022 mengalami peningkatan 3,57% lebih tinggi dari tahun sebelumnya yang tercatat hanya sebesar 3,49%. Salah satu industri makanan yang mengalami peningkatan adalah industri makanan ringan (Kementerian Industri RI, 2022). Peningkatan tersebut diakibatkan oleh adanya kenaikan permintaan pada produk makanan ringan, tingginya tingkat konsumsi pisang sebagai bahan baku makanan, ketersediaan bahan baku pisang yang stabil, serta tren gaya hidup konsumen yang mencari alternatif makanan ringan yang lebih unik.

Ketertarikan konsumen terhadap makanan ringan yang terus meningkat menunjukkan suatu hal yang positif. Berdasarkan data Kemenperin RI pada tahun 2022, distribusi makanan ringan di Indonesia mengalami peningkatan 6% dengan volume 1.357 juta kilogram dibandingkan tahun 2021 dengan volume distribusi makanan ringan hanya sebesar 1.281 juta kilogram. Selain itu disebutkan juga bahwa salah satu jenis makanan ringan yang mengalami peningkatan distribusi adalah *chips* (keripik). Hal tersebut dapat menjadi faktor pendukung pada penelitian yang akan dilakukan, yaitu melakukan pengembangan pada keripik pisang agar menjadi produk yang lebih variatif, sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan permintaan konsumen serta dapat diterima di pasaran. Pengembangan produk keripik pisang yang dilakukan dapat menjadi salah satu peluang untuk menciptakan keunggulan kompetitif di pasar dikarenakan produk yang dihasilkan lebih baru dan bervariasi sehingga mempunyai kelebihan tersendiri untuk bersaing dengan produk sejenis lainnya.

Pisang dipilih sebagai bahan baku pada penelitian ini untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi produk makanan berupa keripik. Keripik pisang merupakan makanan yang termasuk dalam kategori makanan ringan dan tidak jarang dijadikan camilan oleh masyarakat Indonesia. Buah pisang tidak hanya dapat diolah menjadi keripik pisang biasa saja, namun produk olahan ini mempunyai potensi besar untuk dikembangkan menjadi keripik pisang yang beraneka ragam, salah satunya pada variasi rasa.

Pengembangan produk olahan keripik pisang dilakukan dalam rangka menciptakan variasi baru dari keripik pisang. Dari pengamatan yang telah dilakukan di lapangan, khususnya di daerah Kota Padang beberapa UMKM yang merintis usaha keripik pisang umumnya masih memproduksi keripik pisang yang tidak terlalu variatif, salah satunya UMKM “Keripik Pisang Balado Tanti”. Hal ini dikarenakan UMKM tersebut hanya memproduksi keripik pisang dalam beberapa variasi rasa saja seperti rasa *original*, manis, dan balado (pedas). Pada kegiatan produksinya sehari-hari, UMKM “Keripik Pisang Balado Tanti” hanya fokus memproduksi keripik dengan variasi rasa balado saja.

Peneliti mencoba melakukan pengembangan produk pada keripik pisang untuk mendayagunakan sumber produksi dengan memberikan nilai tambah pada buah pisang dan menghasilkan produk yang lebih variatif. Pembaruan terhadap keripik pisang yang peneliti rancang yaitu terdapat pada pengembangan variasi rasa. Keripik pisang yang akan dikembangkan oleh peneliti yaitu keripik pisang rasa coklat, keripik pisang rasa *choco vanilla*, dan keripik pisang rasa balado.

Peneliti menganalisis nilai tambah dari keripik pisang variasi rasa yang akan dikembangkan, namun sebelum menghitung nilai tambah dari keripik pisang yang dikembangkan peneliti akan menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pembuatan keripik pisang balado yang dilakukan oleh Industri Rumah Tangga “Keripik Pisang Balado Tanti” untuk melihat apakah usaha keripik pisang menguntungkan sehingga layak dikembangkan menjadi sebuah usaha atau tidak. Apabila produksi keripik pisang balado pada Industri Rumah Tangga “Keripik Pisang Balado Tanti” memberikan nilai tambah, maka akan dilakukan pengembangan produk keripik pisang dengan berbagai

variasi rasa. Setelah itu, dilakukan analisis nilai tambah, efisiensi usaha, dan strategi pengembangan usaha pada produk keripik pisang yang dikembangkan.

Analisis prospek pengembangan usaha pada produk olahan keripik pisang dilakukan untuk mendukung keberlanjutan dari usaha pengembangan keripik pisang yang dilakukan, sehingga dapat terpilih strategi pengembangan usaha yang tepat. Selain itu, dalam penelitian ini juga dilakukan penilaian terhadap masing-masing produk yang dikembangkan hingga diperoleh satu produk alternatif unggulan yang menjadi produk dengan peringkat pertama berdasarkan kriteria-kriteria yang telah ditentukan.

Analisis nilai tambah terhadap keripik pisang dilakukan dengan menggunakan perhitungan nilai tambah metode Hayami. Penentuan produk alternatif unggulan dilakukan melalui analisis sistem pengambilan keputusan dengan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) dengan menggunakan beberapa kriteria-kriteria tertentu (Rangkuti, 2011). Analisis prospek pengembangan usaha dilakukan menggunakan analisis SWOT dalam rangka menganalisis faktor internal dan eksternal, sehingga pengambilan keputusan yang dilakukan lebih tepat dan lebih baik.

Berdasarkan uraian di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari keripik pisang, melakukan pengembangan pada keripik pisang dan menganalisis prospek pengembangan usahanya. Penelitian tersebut akan dituangkan dalam suatu bentuk tulisan yang berjudul **“Analisis Nilai Tambah, Efisiensi Usaha dan Prospek Pengembangan Usaha pada Produk Olahan Keripik Pisang”**.

1.2 Rumusan Masalah

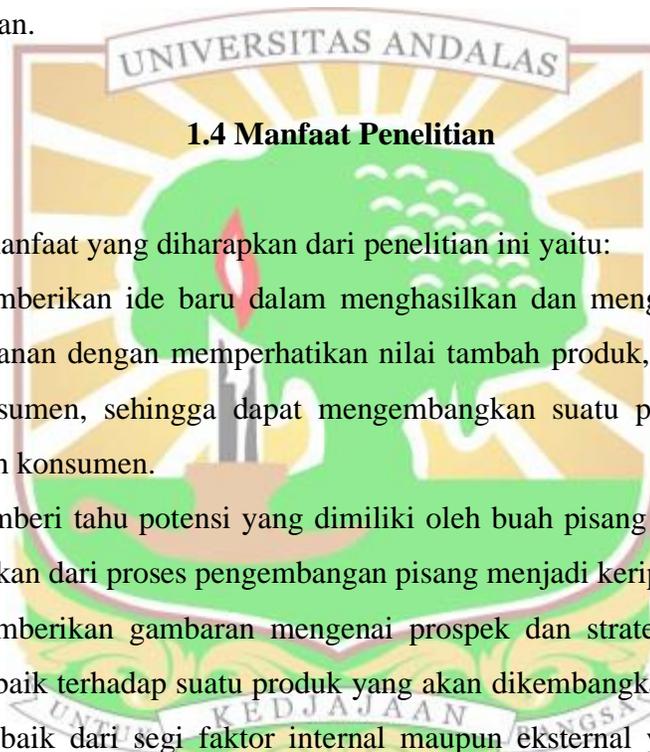
Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana nilai tambah dan efisiensi usaha dari produk keripik pisang yang dikembangkan?
2. Bagaimana strategi yang tepat untuk merancang prospek pengembangan usaha pada produk keripik pisang yang dikembangkan?
3. Produk keripik pisang variasi apa yang menjadi produk alternatif unggulan?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis nilai tambah dan efisiensi usaha dari produk keripik pisang yang dikembangkan.
2. Mendapatkan strategi yang tepat untuk merancang prospek pengembangan usaha dari produk keripik pisang yang dikembangkan.
3. Mendapatkan produk unggulan dari produk alternatif keripik pisang yang dikembangkan.



1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Mampu memberikan ide baru dalam menghasilkan dan mengembangkan suatu produk makanan dengan memperhatikan nilai tambah produk, potensi pasar dan kriteria konsumen, sehingga dapat mengembangkan suatu produk yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mampu memberi tahu potensi yang dimiliki oleh buah pisang serta nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengembangan pisang menjadi keripik pisang.
3. Mampu memberikan gambaran mengenai prospek dan strategi pengembangan usaha yang baik terhadap suatu produk yang akan dikembangkan melalui analisis yang tepat, baik dari segi faktor internal maupun eksternal yang berhubungan dengan produk dan usaha yang akan dikembangkan.