

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca Formatypica*) termasuk kedalam buah yang sering dikonsumsi dari pada buah yang lainnya. Menurut hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) pada tahun 2011, jenis pisang di Indonesia dikategorikan atas konsumsi pisang ambon, pisang raja dan pisang lainnya. Untuk konsumsi jenis pisang lainnya secara signifikan lebih tinggi dibandingkan jenis pisang ambon dan pisang raja. Tahun 2011 tingkat konsumsi pisang naik sebesar 29,01% menjadi 8,812 kg/kapita dibandingkan dengan tahun sebelumnya.

Berdasarkan perhitungan Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Barat tahun 2015, produksi pisang pada tahun 2015 mengalami kenaikan sebanyak 1952,3 ton (1,38%) dibandingkan dengan tahun 2014 dimana tahun 2015 produksi pisang sebanyak 140.864,30 ton. Lima daerah sentral produksi pisang di Sumatera Barat pada tahun 2015 adalah Kabupaten Pesisir Selatan, Kabupaten Solok, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Pariaman dan Kabupaten Agam. Produksi dari lima kabupaten menyumbang 63,81% dari total produksi pisang Sumatera Barat.

Produksi pisang yang terus naik diikuti dengan tingkat konsumsi pisang yang tinggi, dimana buah pisang dapat dikonsumsi secara langsung atau diolah menjadi olahan makanan seperti keripik pisang, sale pisang, hingga pisang goreng dan lainnya. Pengolahan produk pisang lebih umumnya hanya menggunakan bagian daging dari pisang sehingga meninggalkan limbah yakni kulit pisang. Melimpahnya limbah kulit pisang dari hasil olahan baik dari industri rumahan hingga pabrik yang tidak dimanfaatkan akan menjadi sumber pencemar.

Kandungan gizi pada kulit pisang cukup tinggi seperti karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, vitamin B, vitamin C dan air. Kandungan gizi dapat digunakan sebagai sumber energi bagi manusia, sehingga dapat dikembangkan menjadi beberapa bahan olahan pangan baik untuk konsumsi manusia seperti kopi kulit pisang, keripik kulit pisang hasil olahan UKM Durio

asal Belitung, hingga produk tambahan yang mengandung anti oksidan pada produksi tahu. Supriyanti *et al* (2015) menyatakan dalam penambahan ekstrak kulit pisang kepok ke dalam produksi tahu dengan variasi ekstrak yaitu 1%, 5%, 10% dan 15% dapat meningkatkan kandungan antioksidan tahu, dan kandungan antioksidan tertinggi yaitu 93,12% didapatkan pada tahu dengan penambahan ekstrak kulit pisang kepok sebesar 10%.

Pengolahan kulit pisang kepok dalam berbagai bentuk produk olahan tidak terlepas dari tahap pengolahan yang umum digunakan yakni pemotongan, dimana pemotongan kulit pisang kepok masih menggunakan cara manual dan belum adanya alat khusus yang dirancang untuk pemotongan kulit pisang kepok. Dari permasalahan tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Rancang Bangun Mesin Pemotong Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Formatypica*)**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk melakukan sebuah rancang bangun mesin pemotong kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca Formatypica*).

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk pengetahuan, selain itu bisa bermanfaat bagi masyarakat khususnya dalam mempermudah pemanfaatan kulit pisang kepok yang telah banyak dilakukan sehingga lebih mudah dan efisien.