

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat termasuk salah satu daerah penghasil buah pisang terbesar di Indonesia. Perkembangan produksi buah pisang di Sumatera Barat berturut-turut dari tahun 2014-2017 yaitu: 138.912 ton, 140.864 ton, 144.829 ton, dan 143.796 ton. Hal ini berarti perkembangan produksi buah pisang mengalami peningkatan setiap tahunnya. Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu Kabupaten di Sumatera Barat penyumbang produksi buah pisang terbesar. (Badan Pusat Statistik, 2018)

Buah pisang merupakan buah yang sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia. Pisang dapat dikonsumsi secara langsung dapat juga diolah menjadi berbagai macam produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Olahan tersebut dapat berupa keripik pisang, sale pisang, geplek, tepung dan lainnya. Pisang dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan sebagai konsumsi beras dan terigu. (Prabawati, Suyanti, dan Dondy A. Setyabudi, 2008.)

Keripik pisang merupakan makanan yang terbuat dari pisang yang diiris tipis kemudian digoreng dalam minyak panas. Banyak masyarakat di Kab. Padang Pariaman memanfaatkan buah pisang yang ada untuk dijadikan keripik. Pengolahan pisang menjadi keripik dapat meningkatkan keberagaman pangan dan nilai tambah dari buah pisang. Selain itu beberapa masyarakat juga memanfaatkan pengolahan pisang menjadi keripik menjadi mata pencarian untuk memperoleh keuntungan.

Perkembangan industri kecil dan menengah provinsi Sumatera Barat dari tahun 2014-2017 mengalami peningkatan. Jumlah unit usaha berturut-turut yaitu 14.841, 18.731, 21.944, dan 28.174 unit usaha. Industri makanan/minuman pada tahun 2017 sebanyak 11.879 unit usaha (Dinas Perindustrian dan Perdagangan, 2018). Berdasarkan data diatas, industri kecil dan menengah Sumatera Barat didominasi oleh industri makanan dan minuman. Salah satu komoditas industri makanan yaitu industri keripik.

Berdasarkan data Industri Kecil dan Menengah Dinas Perindustrian dan Perdagangan tahun 2016, Industri keripik pisang terbanyak terdapat di Kab. Padang

Pariaman yaitu 48 industri. 9 industri terdapat di Kec. 2x11 Enam Lingkung, 7 industri di Kec. IV Koto Aur Malintang, 5 industri di Kec. 2x11 Kayu Tanam, 3 industri di Kec. Nan Sabaris, 3 Industri di Kec. Padang Sago, 3 industri di Kec. Patamuan, 3 industri di Kec. VII Koto Sungai Sarik, 2 industri di Kec. V Koto Timur, 2 industri di Kec. Lubuk Alung, 2 industri di Kec. Sintuk Toboh Gadang dan 1 industri di Kec. Batang Anai.

Dari survei yang telah dilakukan, pengolahan keripik pisang masih mengabaikan sanitasi produksi dan belum melakukan cara produksi pangan yang baik. Hal ini tentu berpengaruh terhadap mutu keripik yang dihasilkan. Badan Standarisasi Nasional telah menetapkan standar mutu dari keripik pisang yaitu Standar Nasional Indonesia 01-4315-1996. Penetapan standar ini bertujuan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, juga untuk melindungi produsen serta mendukung produk untuk bisa diekspor. Oleh karena itu, analisis mutu dari keripik pisang perlu dilakukan untuk mengetahui apakah produk keripik pisang memenuhi standar SNI yang telah ditetapkan.

Untuk mengetahui layak atau tidak layaknya suatu usaha, maka diperlukan analisa finansial pada usaha tersebut. Analisa ini penting untuk keberlangsungan usaha untuk kedepannya. Industri atau usaha pembuatan keripik di Sumatera Barat mempunyai peluang yang sangat besar untuk maju. Hal ini dikarenakan banyaknya peminat keripik baik dari dalam daerah maupun dari luar daerah.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di beberapa industri rumah tangga keripik pisang di Kab. Padang Pariaman, terdapat beberapa industri keripik pisang yang telah menjalankan usaha nya lebih dari 10 tahun. Kegiatan produksi juga hampir dilaksanakan setiap hari. Pengolahan keripik pisang juga menggunakan jenis pisang yang berbeda dan cara pemasarannya yang berbeda.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengidentifikasi proses pengolahan serta menganalisa mutu keripik dan prospek pengembangan usaha keripik pisang di Sumatera Barat yang diberi judul **“Identifikasi Proses Pengolahan dan Analisis Mutu serta Kajian Aspek Finansial Usaha Keripik Pisang di Kabupaten Padang Pariaman”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui proses pengolahan keripik pisang di Kab. Padang Pariaman
2. Mengetahui mutu dari keripik pisang di Kab. Padang Pariaman.
3. Mengetahui kondisi aspek finansial pengusaha keripik pisang serta mengevaluasi kelayakan finansial dari usaha tersebut.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang proses pengolahan keripik pisang
2. Dapat memberikan informasi tentang mutu keripik pisang yang baik dan peluang pengembangan usaha keripik pisang.

