

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada beberapa usaha keripik pisang di Kab. Padang Pariaman, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan keripik pisang menggunakan bahan baku yang berbeda yaitu pisang masak sehari dan pisang tembaga. Pisang yang digunakan yaitu pisang yang masih hijau, keras, sudah tua namun belum masak. Pada proses pengupasan kulit, pisang masak sehari hanya dikupas bagiah kulit paling luar saja sehingga kulit bagian dalam masih tertinggal. Hal ini berpengaruh kepada penampakan akhir dari keripik pisang dimana pada bagian pingir keripik berwarna hijau. Pada pengupasan pisang tembaga, hampir dari seluruh kulit dikupas. Proses pembuatan masih menggunakan alat-alat dan metode sederhana. Alat-alat yang digunakan untuk pengirisan masih menggunakan alat tradisional yaitu “katam” dan untuk penggorengan *deep fat-frying* masih menggunakan tungku dengan bahan bakar kayu. Pisang diiris dengan bentuk memanjang dan bentuk diagonal. Usaha keripik pisang menambahkan Bahan Tambahan Pangan (BTP) berupa pewarna dan pemanis buatan. Untuk pengemasan keripik pisang mempunyai bentuk yang beragam. Keripik pisang Aura, Dhea, dan Dua Putera Puteri dikemas dalam plastik kecil ukuran 14x9 cm dan Keripik Alwaaqiah dikemas dalam plastik ukuran 16x9 cm dan dijual kepada distributor yang menjemput ke tempat produksi. Keripik pisang Adek dikemas dalam plastik ukuran 30x15 cm dengan variasi berat keripik 300 g dan 180 g dan dijual dengan cara mengantarkan langsung ke toko-toko dan minimarket.
2. Analisis mutu yang dilakukan dan dibandingkan dengan syarat mutu SNI 01-4315-1996. Analisis keutuhan produk menunjukkan nilai antara 52,90%-87,87%, dimana usaha keripik pisang Adek dan keripik pisang Dua Putera Puteri yang memenuhi syarat mutu SNI. Analisis kadar air menunjukkan nilai antara 3,53%-4,30% dan memenuhi syarat mutu SNI. Analisis kadar abu menunjukkan nilai antara 2,60%-3,10% dan memenuhi syarat mutu SNI. Analisis kadar lemak memiliki nilai antara 33%-39%, hal ini melebihi batas syarat mutu SNI yaitu 30%. Analisis mikrobiologi yaitu angka lempeng total

memiliki nilai antara $3,8 \times 10^3$ - $1,7 \times 10^4$ CFU/gram dan memenuhi syarat mutu SNI.

3. Analisa kelayakan finansial semua usaha keripik pisang memiliki nilai BCR>1, hal ini berarti semua usaha layak untuk dijalankan.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada usaha keripik pisang di Kab Padang Pariaman, untuk menghasilkan keripik pisang yang mempunyai kualitas mutu kadar lemak yang baik sesuai SNI, sebaiknya penggorengan keripik pisang menggunakan kualitas minyak goreng yang baik dan proses penirisan yang sempurna.

