

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan hidup yang utama dan mendasar bagi manusia. Menurut UU 18 Tahun 2012 tentang pangan, pangan adalah sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Dewasa ini pengolahan pangan berskala usaha mikro kecil sangat menjamur, hal ini berjalan beriringan dengan meningkatnya nilai pasar di Indonesia.

Putri Bolu Pisang merupakan usaha mikro kecil (UMK) pengolahan pangan yang berfokus membuat produk olahan pisang ambon (*Musa paradisiaca S.*). Produk utama dari perusahaan ini adalah bolu pisang. Putri Bolu Pisang terus berinovasi membuat produk seperti bolu pisang bebas gluten dan bolu pisang kering. Seiring dengan meningkatnya jumlah produksi bolu pisang, jumlah limbah kulit pisang juga ikut meningkat. Hal tersebut membuktikan bahwa dibutuhkannya penanganan khusus pada pengolahan kulit pisang.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Muztniar *et al.* (2018), kulit pisang ambon memiliki kandungan air 69,8%, karbohidrat 18,5%, lemak 2,11%, protein 0,32%, kalsium 15 mg/100g, fosfor 117 mg/100g, besi 1,6 mg/100g, vitamin B 0,12 mg/100g, vitamin C 17,5 mg/100g. Pada kulit pisang terdapat pektin yang jumlah kandungannya bervariasi tergantung jenis atau varietas pisangnya. Kandungan pektin pada kulit pisang bervariasi sekitar 1,92% hingga 3,25% dari berat kering (Hutagalung 2013). Pektin dapat dimanfaatkan dalam pembentukan gel dan sebagai bahan pengental pada pembuatan dodol.

Menurut SNI 2986:2013, dodol merupakan sejenis makanan yang terbuat dari tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya yang diizinkan. Syarat dan mutu dodol di Indonesia telah diatur dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) yaitu SNI 2986:2013. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki nama tersendiri untuk dodol yang mencerminkan kekhasannya seperti dodol Garut yang berasal dari Garut, dodol Betawi yang berasal dari Betawi, dodol Kandangan dari daerah Kandangan Kalimantan, dodol Bali/Buleleng dari Bali, dodol Ulame dari Tapanuli, Sumatera Utara (Setiavani *et al.* 2018). Hal tersebut mencerminkan bahwa dodol sangat diminati di berbagai daerah di Indonesia.

Dodol kulit pisang merupakan produk inovasi dari produk dodol yang ditambahkan *puree* kulit pisang ambon. Kulit pisang didapatkan dari limbah pabrik pengolahan buah pisang yang disortasi terlebih dahulu untuk memastikan mutu kulit pisang yang aman untuk konsumen. Produk ini diharapkan dapat membantu meningkatkan nilai jual limbah kulit pisang dan mengurangi limbah industri pengolahan buah pisang.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPI.

2. Dilarang mengumumkannya sebagai bagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada kegiatan praktek kerja lapang ini diantaranya adalah :

- 1) Apa saja tahapan pengembangan produk inovasi dodol kulit pisang ambon?
- 2) Bagaimana kandungan proksimat dari dodol kulit pisang ambon dengan konsentrasi terpilih?
- 3) Adakah perbedaan mutu organoleptik pada dodol kulit pisang dengan penambahan *puree* kulit pisang 10%, 20%, 30% dan kontrol?
- 4) Bagaimana kelayakan usaha dari pengembangan produk inovasi dodol kulit pisang ambon?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukan praktek kerja lapang (PKL) di UMK Putri Bolu Pisang terdiri dari dua bagian yaitu tujuan umum dan khusus. Tujuan umum dilakukannya PKL ini yaitu menjadi sarana dalam mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Tujuan khusus dilaksanakannya PKL yaitu mengamati penanganan limbah dan membuat produk inovasi dodol dengan memanfaatkan limbah kulit pisang ambon dari UMK Putri Bolu Pisang.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies