BAB II. PANGAN JANTUNG PISANG CV. BIANCA DAN PENDAPAT MASYARAKAT

II.1. Makanan Jantung Pisang

Manusia menjadikan makanan sebagai kebutuhan pokok, karena makanan mengandung zat-zat yang dapat memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak juga sebagai sumber energi untuk menjalankan berbagai kegiatan dikehidupannya. Makanan atau pangan dikumpulkan sebagai bahan yang diperlukan untuk mempertahankan kelangsungan hidup baik manusia maupun tumbuhan. Jantung pisang merupakan bunga pohon pisang yang nantinya akan menghasilkan buah pisang. Jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Selain itu jantung pisang dapat dijadikan bahan olahan pangan. Banyak jenis jantung pisang di Indonesia. Tetapi jantung pisang yang dapat dijadikan bahan olahan pangan adalah jenis jantung pisang klutuk, jantung pisang kapok, jantung pisang raja, jantung pisang raja siam, dan jantung pisang lilin. Ada beberapa jenis jantung pisang yang memiliki kandungan gizi menurut Munadjim (seperti dikutip Bambang Eko Putro, Tita Rosita, 2006)

Tabel II.1. Kandungan Gizi Dari Beberapa Jenis Jantung Pisang
Sumber: Ebook" Bambang Eko Putro, Tita Rosita (2006) Membuat Dendeng Rendah Kolestrol Dari Jantung Pisang"

Jenis Jantung Pisang	protein (gram)	lemak (gram)	karbohidrat (gram)	mineral			Vitamin		
				Kalsium (mg)	Besi (mg)	Fosfor (mg)	A (si)	B (mg)	C (mg)
Raja	1,38	0,43	8,65	4	0,2	60	160	0,04	8
susu	1,32	0,32	7,72	4	0,3	40	150	0,05	10
kepok	1,26	0,35	8,31	6	0,4	50	140	0,06	9
klutuk	2,10	0,46	6,24	8	0,7	60	170	0,03	7
lilin	1,02	0,38	7,50	3	0,1	30	165	0,03	7

Jantung pisang merupakan bahan pangan yang mampu dimanfaatkan menjadi berbagai olahan pangan. Maka dari itu makanan jantung pisang adalah suatu olahan pangan yang sehat dan banyak gizi yang baik bagi kesehatan tubuh manusia. berikut adalah jenis-jenis varian olahan pangan dari jantung pisang antara lain:

- Dendeng jantung pisang



Gambar II.1. Dendeng Jantung Pisang
Sumber: Dokumen Pribadi (2017)

Dendeng jantung pisang merupakan makanan yang enak yang mempunyai cita rasa yang unik, dengan serat jantung pisang menjadikan rasa dendeng ini berbeda dengan dendeng pada umumnya. Makanan ini dapat dihidangkan sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk.

- Abon jantung pisan



Gambar II.2. Abon Jantung Pisang
Sumber: Dokumen Pribadi (2017)

Abon jantung pisang adalah makanan berupa abon. Namun berbeda dengan abon-abon pada ummnya. Dengan tekstur yang lembut juga memiliki rasa yang khas yaitu aroma dari jantung pisang tersebut. Makanan abon jantung pisang ini baik di konsumsi sebagai makanan ringan maupun lauk pauk.

- Rendang jantung pisang



Gambar II.3. Rendang Jantung Pisang
Sumber: Dokumen Pribadi (2017)

Rendang pada umunya terbuat dari daging. Tapi rendang yang satu ini yaitu terbuat dari jantung pisang. Rasa dan aromanya tidak kalah enak dengan rendang daging. Tetapi ada aroma jantung pisang yang menjadikan rendang ini memiliki pembeda dengan rendang yang terbuat dari daging. Rendang jantung pisang ini selain memiliki rasa yang khas, juga terdapat kandungan gizi yang baik sehingga dapat diproduksi dengan aman dan juga dapat dijadikan makanan ringan atau lauk pauk.

- Sambal goreng jantung pisang



Gambar II.4. Sambal Goreng Jantung Pisang
Sumber: Dokumen Pribadi (2017)

Sambal goreng yang biasa ditemukan hanya terbuat dari bahan cabai dan bumbu lainnya. Tapi sambal goreng yang satu ini yaitu terbuat dari jantung pisang yang tentunya memiliki cita rasa yang berbeda.

- Tumis jantung pisang



Gambar II.5. Tumis Jantung Pisang
Sumber: https://cookpad.com/id/resep/1451438-tumis-jantung-pisang (Diakses pada 26/10/2017)

Tumis biasanya hanya terbuat dari campuran sayuran, seperti kangkung, bayam, buncis. Tumis ini menggunakan jantung pisang sebagai bahan olahan. Aroma khas jantung pisang dan rasa tumis itu sendiri menjadikan makanan ini enak dan lezat tidak kalah dengan tumis-tumis yang terbuat dari sayuran.

- Sayur jantung pisang



Gambar II.6. Sayur Jantung Pisang
Sumber: https://cookpad.com/id/resep/3091617-sayur-jantung-pisang-tuntut (Diakses pada 26/10/2017)

Sayur dikenal dengan makanan yang sehat juga banyak kandungan gizi yang tertera pada sayur. Sayur banyak sekali varian salah satunya yaitu sayur jantung pisang. Sayur jantung pisang ini bahan-bahannya yaitu jantung pisang dengan tambahan bumbu-bumbu penyedap lainnya. Rasa dan aroma juga brbeda dengan sayur-sayur pada umunya. Banyak varian pangan dari jantung pisang di Indonesia yang

memiliki cita rasa yang berbeda beda. Jantung pisang merupakan salah satu bahan yang digunakan sebagai bahan olahan pangan yang mampu memberikan pembeda dari bahan olahan pangan dengan yang lainnya.

II.2. Sejarah CV.Bianca

CV. Bianca pada tahun 1993 dengan membuat usaha jahe instan kunyit instan dan melakukan perubahan usahanya menjadi tukang bengkel elektronik. Kemudian pemiliki CV. Bianca yaitu Bambang Eko Putro dengan melakukan sebuah penelitian membuat *water heater*. Pada tahun 2004 CV. Bianca melakukan usaha barunya yaitu membuat olahan pangan dari jantung pisang yang pertama dibuat yaitu dendeng jantung pisang, berlanjut pada tahun 2009 CV. Bianca mengembangkan olahan pangannya dengan menggunakan bahan yang sama dari jantung pisang yaitu abon jantung pisang. Pada tahun 2010 CV. Bianca mencoba dengan membuat olahan pangan baru yaitu renjapi dan sambal goreng. Sampai sekarang CV. Bianca menjadikan olahan pangan dari jantung pisang sebagai penghasilan setiap bulannya.

- Visi dan misi perusahaan

  Setiap perushaan memiliki visi dan misi yang bertujuan untuk mewujudkan apa yang diharapkan dan dicapai oleh perushaan tersebut
- Visi

  Membangun sumber daya manusia yang berkualitas, berpendidikan dan terampil.
- Misi

  Membantu mencerdaskan masyarakat ekonomi yang kurang beruntung.

  Memberikan keterampilan untuk menjadi modal hidup dikemudian hari.

II.2.1 Produk pangan jantung pisang CV. Bianca

- Denjapi (Dendeng Jantung Pisang)



Gambar II.7 Dendeng Jantung Pisang CV. Bianca
Sumber: Dokumen Pribadi (2016)

Denjapi merupakan olahan pangan dendeng dari jantung pisang yang memiliki rasa tidak jauh berbeda dengan dendeng daging pada umumnya. Dengan memiliki bentuk yang mirip sama dengan dendeng daging yaitu persegi tipis, berserat, warnanya coklat, dan rasanya manis dengan aroma rempah ciri khas jantung pisang. Selain memiliki aroma dan rasa yang enak. Denjapi juga memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan, sehingga dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau lauk pauk.

- Bonjapi (Abon Jantung Pisang)



Gambar II.8 Abon Jantung Pisang CV. Bianca
Sumber: Dokumen Pribadi (2016)

Bonjapi merupakan abon yang terbuat dari jantung pisang. Bonjapi ini memiliki bentuk dan rasa yang sama dengan abon daging. Tetapi memiliki aroma yang berbeda dengan abon daging. Bonjapi memiliki tekstur yang lembut layaknya abon pada umumnya. Bonjapi ini mempunyai kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Sehingga aman untuk di konsumsi sebagai makanan ringan atau lauk pauk.

- Sambal goreng (Sambal Goreng jantung Pisang)



Gambar II.9 Sambal Goreng Jantung Pisang CV. Bianca
Sumber: Dokumen Pribadi (2016)

Sambal goreng jantung pisang ini berbeda dengan sambal pada umumnya. Sambal goreng jantung pisang ini memiliki rasa dan aroma berbeda.

- Renjapi (Rendang Jantung Pisang)



Gambar II.10 Rendang Jantung Pisang CV. Bianca
Sumber: Dokumen Pribadi (2016)

Rendang jantung pisang adalah makanan pangan yang dibuat oleh CV. Bianca. Rendang jantung pisang ini rasanya enak dan memiliki aroma jantung pisang yang menjadikan ciri khas dari produk tersebut.

II.2.2. Pemasaran yang dilakukan oleh CV. Bianca

CV. Bianca merupakan perushaan yang bergerak pada bidang olahan pangan dari jantung pisang, pada saat perusahaan ini mengeluarkan produknya, perushaan ini

mengikuti pameran dan bazar disitu perusahaan CV. Bianca mempromosikan produknya secara langsung.

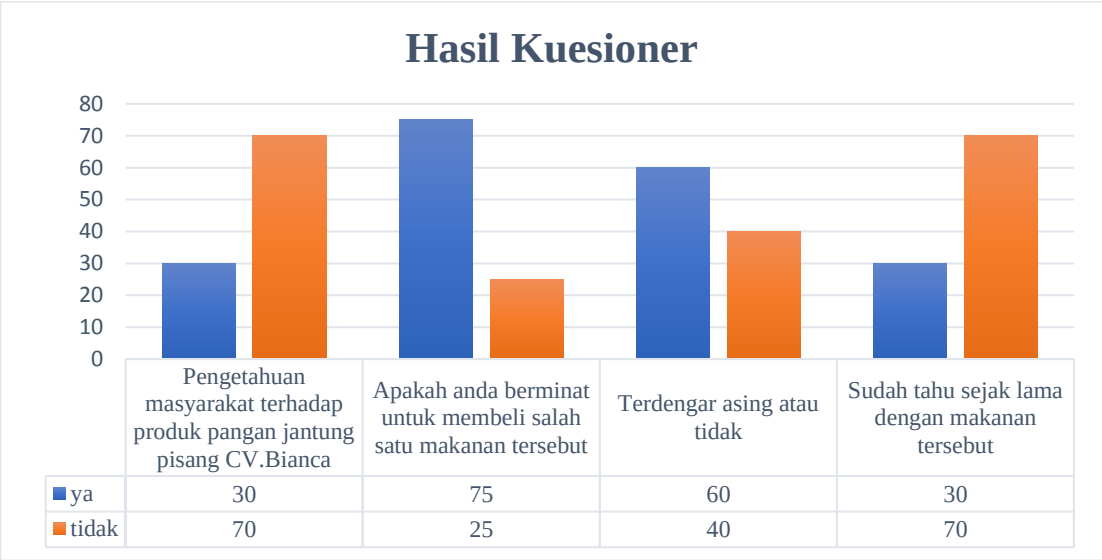
II.3. Analisis Dan Opini Masyarakat Tentang Pangan Jantung Pisang CV. Bianca

Menurut Kotler & Armstrong (2008:64) SWOT merupakan suatu proses untuk penilaian menyeluruh pada suatu perushaan dilakukan bertujuan untuk melihat kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dari perusahaan tersebut. Analisis SWOT yang dilakukan pada perusahaan untuk bisa bersaing dan menemukan permasalahan yang ada pada perusahaan supaya mendapatkan solusi yang terbaik.

1. Analisis SWOT
    a. *Strenght* (Kekuatan)
        - Olahan pangan jantung pisang CV. Bianca memiliki ciri khas rasa yang unik.
        - Hanya CV. Bianca yang memproduksi pangan dari jantung pisang.
        - Sudah menjadi makanan ciri khas Kota Cimahi.
    b. *Weaknes* (Kelemahan)
        - CV. Bianca hanya berupa perusahaan kecil yang berpenghasilan secukupnya.
        - Sedikitnya pegawai yang bekerja di perushaan CV. Bianca.
    c. *Opportunities* (Peluang)
        - Populasi penduduk yang banyak dapat dijadikan target sebagai pemasaran.
        - Masih adanya toko-toko yang disuplai oleh CV. Bianca sebagai produksi pangan dari jantung pisang.
    d. *Threat* (Ancaman)
        - Banyaknya inovasi-inovasi makanan yang unik dan memiliki rasa tersendiri.
        - Banyaknya perusahaan yang menggunakan media sosial untuk melakukan promosi atau mengenalkan produknya.

2. Opini Masyarakat Produk Pangan Jantung Pisang CV. Bianca

Sebagian masyarakat tidak mengetahui produk pangan dari jantung pisang CV. Bianca hal ini dibuktikan dengan melakukan kuesioner. Kuesioner dilakukan pada tanggal 11 Oktober 2017 dengan secara langsung membagikan soal atau pertanyaan-pertanyaan kepada ibu-ibu dan bapak-bapak warga Kota Cimahi yang menyangkut pokok permasalahan bertujuan untuk seberapa pengetahuan masyarakat tentang olahan pangan jantung pisang CV. Bianca.



Gambar Diagram *Column* II.12. Hasil Kuesioner
Sumber: Dokumen Pribadi (2017)

Dari diagram diatas dapat disimpulkan bahwa masyarakat Kota Cimahi sebagian tidak mengetahui tentang olahan pangan dari jantung pisang produksi CV. Bianca. Juga dari peminat banyak yang ingin membelinya, dengan alasan penasaran untuk mencoba rasa dari olahan pangan jantung pisang tersebut.

3. Data hasil wawancara

Wawancara dilakukan ditempat pembuatan pangan jantung pisang yaitu di Komplek Puri Cipageran Indah Blok A no.136 Cimahi, Jawa Barat. Lokasi tersebut adalah tempat pengumpulan data sekaligus wawancara dilakukan. Pengumulan data dilakukan pada tanggal 13 juni 2017. Bambang Eko Putro

adalah pemiliki dari perusahaan CV. Bianca. Dengan wawancara bersama narasumber tersebut menyatakan bahwa. Produk Pangan jantung pisang baik dikonsumsi oleh tubuh manusia. Juga banyak kandungan gizi dari jantung pisang tersebut. Produk Pangan jantung pisang memiliki ciri khas dengan produk lainnya. Yaitu aroma jantung pisanglah yang menjadikan pembeda. Penjualan dari produk pangan jantung pisang sangat pesat pada awal produksi. Yang pertama diproduksi yaitu dendeng jantung pisang dengan penjualan dalam satu bulan dapat terjual sebanyak 1 pak. Bambang Eko Putro mulai berpikir untuk mengeluarkan inovasi baru yaitu abon jantung pisang, sambal goreng jantung pisang dan rendang jantung pisang. Dari situ Bambang Eko Putro menjadikan olahan pangan dari jantung pisang sebagai usaha penghasilannya.



Gambar II.13. Foto Dengan Narasumber
Sumber: Dokumen Pribadi (2017)

II.4. Resume

Makanan jantung pisang adalah makanan yang kaya akan kandungan gizi dan baik untuk dikonsumsi juga banyak makanan-makanan yang terbuat dari jantung pisang dengan aroma dan rasa yang memiliki ciri khas masing-masing disetiap makanan tersebut. CV. Bianca merupakan perusahaan yang pertama kali membuat inovasi pangan dari jantung pisang juga yang pertama membuat makanan-makanan seperti denjapi (dendeng jantung pisang), bonjapi (abon jantung pisang), renjapi (rendang jantung pisang), sambal goreng jantung pisang. Dari hasil analisis dan opini masyrakat menyatakan bahwa sebagian masyarakat tidak mengetahui keberadaan produk pangan jantung pisang CV. Bianca. Selain itu juga memiliki peminat yang tinggi. Tetapi tidak adanya promosi atau media pendukung untuk mengenalkan

produknya kemasyarakat luas atau para netizen. Maka dibutuhkan media promosi yang mudah diakses oleh para netizen atau masyarakat supaya dapat diketahui juga membantu meningkatkan pengetahuan masyarakat akan keberadaannya produk pangan jantung pisang CV. Bianca.

II.5. Solusi Perancangan

Dengan adanya resume diatas maka solusi perancangan ini adalah membuat sebuah promosi yang membantu mengenalkan produk pangan jantung pisang CV. Bianca ke masyarakat luas.