BAB II. PEMANFAATAN KULIT PISANG KEPOK MENJADI MAKANAN

II.1 Landasan Teori Objek

II.1.1 Pisang

Tanaman pisang adalah tanaman asli dari Asia Tenggara termasuk di Indonesia. Menurut (Munadjim,1988 dalam Rofikah, 2013) nama latin pisang yaitu *Musa Paradisiaca*, berasal dari nama dokter kaisar Romawi Octavianus Augustus yaitu Antonius Musa (63 SM-14 M).

Karena termasuk tanaman yang tumbuh di iklim panas dan memerlukan sinar matahari, maka tanaman pisang tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia. Pada umumnya, tanaman pisang juga dapat tumbuh dipekarangan rumah, tetapi ada juga yang sengaja ditanam untuk dibudidayakan. Tanaman pisang juga dapat tumbuh diberbagai macam kontur tanah, baik itu kontur tanah datar maupun kontur tanah yang miring. Tanaman pisang juga merupakan tanaman yang hanya sekali berbuah dan setelah itu akan mati.

Buah pisang salah satu buah yang populer dikalangan masyarakat Indonesia, ada beberapa jenis pisang diantaranya:

- Pisang yang dimakan setelah buahnya dimasak atau diolah terlebih dahulu seperti, pisang nangka, pisang tanduk dan pisang kepok.
- Pisang yang dikonsumsi buahnya tanpa dimasak seperti, pisang ambon dan pisang muli.
- Pisang berbiji yang kebanyakan dimanfaatkan daunnya seperti, pisang klutuk yang memiliki ukuran daun cukup besar.

Tanaman pisang biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat mulai dari:

- Bunga pisang yang beluum terbuka (jantung pisang) dapat dimasak sebagai sayur.
- Buahnya yang dapat dikonsumsi langsung atau diolah terlebih dahulu, seperti menjadi keripik pisang, goreng pisang, sale pisang.
- Daun yang dimanfaatkan sebagai pembungkus beberapa olahan makanan, seperti pepes ikan dan lontong.
- Batang pisang yang dijadikan pakan ternak seperti sapi dan kerbau.
- Bonggol pisang dapat dibuat sayur.

II.1.2 Pisang Kepok (*Musa paradisiaca. Linn*)

Menurut (Tjitrosoepomo, 1991 dalam Cherlyana Octavia Purba, 2010) , klasifikasi tanaman pisang kepok adalah sebagai berikut:

"Kerajaan : *Plantae*

Divisi : *Spermatophyta*

Sub divisi : *Angiospermae*

Kelas : *Monocotyledoneae*

Ordo : *Musales*

Keluarga : *Musaceae*

Marga : *Musa*

Spesies : *Musa paradisiaca. Linn*".



Gambar II.1 Pisang Kepok
Sumber: http://images.solopos.com/2012/08/pisang-kepok-usahakebunpisang.blogspot.com_.jpg (16 November 2017)

Menurut Rofikah (2013) pisang kepok memiliki ciri fisik buah sedikit gepeng dan bersegi, dengan berbagai ukuran, mulai dari kecil sedang dan besar. Pisang kepok dibagi menjadi dua jenis, yaitu pisang kepok kuning dan pisang kepok putih. Jika dilihat bentuk pisang hampir sama, jika dari warna daging buah serta rasa, buah pisang kepok kuning berwarna kekuningan memiliki rasa lebih manis dan pisang kepok putih warna buahnya lebih pucat dengan rasa lebih asam. Pisang kepok adalah jenis pisang olahan yang paling sering digunakan, seperti untuk olahan pisang goreng dan juga keripik. Menurut Suyanti dan Ahmad Supriadi (2008), pada

1 tandan pisang kepok, dapat memiliki berat mencapai 14 hingga 22 kg, dalam 1 tandannya terdapat 10 sampai 16 sisir, dan 1 sisirnya terdapat 12 sampai 20 buah pisang.

II.1.3 Limbah Kulit Pisang

Menurut Suyanti dan Ahmad Supriyadi (2008), produksi buah pisang dari tahun ketahunnya akan terus meningkat. Maka jika produksi pisang meningkat jumlah limbah kulit pisang pun akan ikut meningkat. Menurut Badan Pusat Statistik Jawa Barat (2014, 2015, 2016), produksi pisang di Sumedang dari tahun 2014 hingga 2016 mengalami peningkatan, meski pada tahun 2015 mengalami penurunan, tetapi saat tahun 2016 produksi pisang kembali meningkat bahkan melebihi produksi pada tahun 2014. Adapun jumlah produksi pisang dari tahun 2014 hingga 2016 di Sumedang adalah sebagai berikut:

Tabel II.1 Jumlah Produksi Pisang di Sumedang Tahun 2014-2016
Sumber: Badan Pusat Statistik Jawa Barat (2014, 2015, 2016)

Tahun	**Jumlah Produksi (Kuintal)**
2014	451.886
2015	389.329
2016	607.115

Jika dari 1 kg pisang menghasilkan kurang lebih 475 gram kulit pisang, dari produksi buah pisang pada tahun 2014 sebanyak 451.886 kuintal, maka jumlah kulit pisang yang dihasilkan kurang lebih sebanyak 214.645,85 kuintal, pada tahun 2015 produksi pisang sebanyak 389.329 kuintal, maka jumlah kulit pisang yang dihasilkan kurang lebih sebanyak 184.961,2 kuintal, sedangkan pada tahun 2016 produksi pisang mencapai 607.115 kuintal, maka jumlah kulit pisang yang dihasilkan kurang lebih sebanyak 288.379,625 kuintal. Kulit pisang yang dihasilkan hampir setengah dari produksi buah pisang. Dari jumlah tersebut akan disayang jika hanya dibuang begitu saja tanpa banyak masyarakat yang memanfaatkannya.

Dengan memanfaatkan sebagian kulit pisang dalam jenis pisang kepok, akan membantu mengurangi menumpuknya limbah kulit pisang.

II.1.4 Kendala

Kendala yang membuat kulit pisang semakin banyak dan menumpuk di tempat pembuangan sampah, menurut Ana Khawarizna Maulida (2015) yaitu, sebagai berikut:

- Ketidaktahuan masyarakat, kurangnya informasi yang diketahui masyarakat tentang pemanfaatan kulit pisang.
- Kurang praktis, sebagian dari pengolah buah pisang atau yang mengkonsumsi, beranggapan jika pemanfaatan kulit pisang kurang praktis dan memilih mengolah produk yang sudah siap pakai seperti buah pisang.
- Rasa malas, membuat sebagian pengolah dan yang mengkonsumsi buah pisang merasa malas untuk mengolah kulit pisang.
- Bau kurang sedap, kulit pisang yang termasuk limbah organik, jika kulit pisang disimpan terlalu lama akan membusuk, maka bisa menimbulkan bau yang kurang sedap.
- Kurangnya waktu luang, sebagian pengolah atau yang mengkonsumsi tertarik dengan pemanfaatan kulit pisang, tetapi kesibukan mengolah buah pisang, membuat kurangnya waktu luang untuk memanfaatkannya.

II.1.5 Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Makanan Olahan

Dosen Fakultas Pertanian Program Studi Teknologi Pangan Universitas Dr Soetomo (Unitomo) Surabaya, Fajar Kurnia Hartati mengatakan bahwa kulit pisang dapat diolah menjadi donat goreng kulit pisang yang memiliki kandungan kalsium, protein dan karbohidrat tinggi. Penggunaan kulit pisang tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti atau mengurangi pemakaian tepung terigu yang merupakan bahan utama. Kulit pisang didapat dari para penjual gorengan, bukan hanya mengurangi limbah kulit pisang tetapi dapat menghasilkan olahan produk baru yang bernilai ekonomis.

Dari artikel yang dibuat oleh Ahmad Junairdi Wahidin yang berjudul Karya Ilmiah Remaja (Pemanfaatan Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembutan Brownies),

menjelaskan bahwa masyarakat dapat memanfaatkan bagian lain dari buah pisang yaitu kulit pisang, yang biasanya hanya menjadi pakan ternak. Kulit pisang diolah menjadi bahan tambahan untuk membuat brownies. Dari penambahan kulit pisang pada adonan brownies dapat mengurangi pemakaian tepung terigu serta dapat mengurangi pengeluaran modal untuk membeli bahan adonan brownies.

II.1.6 Informasi

Menurut Burch dan Strater, “informasi didefinisikan sebagai proses pengumpulan dan pengolahan data yang ditujukan untuk memberikan keterangan atau pengetahuan tertentu mengenai suatu hal”. Perancangan informasi dibuat agar dapat membantu memberikan informasi mengenai pemanfaatan kulit pisang kepok menjadi makanan, serta mengurangi limbah kulit pisang dengan cara berinovasi membuat makanan dari kulit pisang kepok, karena kurangnya informasi tersebut adalah hal yang membuat kulit pisang selama ini kurang dimanfaatkan.

II.1.7 Video

Menurut cecep kusnadi (2013:64) video merupakan media yang dapat menyediakan informasi, menjelaskan proses beserta konsep, memperlihatkan keterampilan, kemudian dapat mempersingkat atau memperlambat waktu.

Video juga diartikan sebagai media audio visual, yang berisi pesan berupa peristiwa, berita, edukasi, dan masih banyak hal baik itu fakta maupun fiktif.

Pada intinya video merupakan salah satu media yang dapat menyampaikan pesan maupun informasi dalam bentuk audio visual. Begitu pula dengan informasi pemmanfaatan kulit pisang kepok menjadi makanan dapat disampaikan melalui media video tutorial.

II.2 Objek Penelitian

II.2.1 Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok

Tidak sedikit masyarakat yang mengolah buah pisang menjadi bahan olahan industri makanan, baik rumahan maupun pabrik. Tidak hanya buahnya saja yang sering dikonsumsi dan diolah, daun pisang yang juga sering dipergunakan untuk membungkus beberapa olahan makanan, tetapi banyak masyarakat yang kurang

memperhatikan bagian kulit pisang, pada umumnya masyarakat hanya akan mengkonsumsi buahnya dan langsung membuang kulitnya, karena dianggap sampah. Secara umum kulit pisang belum banyak dimanfaatkan secara baik, hanya digunakan sebagai pupuk organik atau digunakan sebagai pakan ternak seperti kambing, sapi dan kerbau menurut (Susanto & Saneto, 1994 dalam Rofikah, 2013). Dari produk olahan tadi masih banyak kulit pisang yang tidak dikelola, padahal dengan banyaknya kulit pisang akan memiliki potensi nilai jual yang tinggi apabila bisa dimanfaatkan dan diolah.

Menurut Adang Jukardi (3 Mei 2017), adapun masyarakat yang sudah memanfaatkan limbah kulit pisang tersebut, contohnya yaitu salah seorang warga Sumedang yang masuk kedalam anggota KWT (Kelompok Wanita Tani) binaan Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Kabupaten Sumedang, telah mencoba berinovasi mengubah limbah kulit pisang menjadi makanan berupa kemplang atau keripik kulit pisang, serta telah dipasarkan dan dijual di Sumedang, bahkan pihak Asosiasi UMKM Agung Mandiri Kecamatan Jatigede Sumedang membantu mempromosikan sekaligus menjualnya saat acara pameran di Jatigede untuk memperingati hari Jadi Sumedang ke-439 tahun 2017.

Bendahara Asosiasi UMKM Agung Mandiri Kecamatan Jatigede, Cucu Mulyati, saat acara tersebut mengatakan, “Kalau makanan olahan dari buah pisangnya, sudah biasa dan banyak di mana-mana. Akan tetapi, kalau bahan bakunya dari kulit pisang, itu luar biasa. Banyak pengungjung yang terheran-heran. Mereka merasa aneh, kulit pisang bisa jadi makanan”. Secara tidak langsung konsumen penasaran kemudian tertarik untuk mencoba produk olahan kulit pisang. Saat itu masyarakat Kecamatan Jatigede dikabarkan rawan pangan, karena terkena dampak pembangunan Waduk Jatigede sebelumnya. Dengan olahan kulit pisang tersebut akan sangat membantu, bukan hanya menambah pangan untuk dikonsumsi saat itu, tetapi juga dapat menaikan perekonomian.

Banyak sekali manfaat kulit pisang jika digunakan dan diolah, seperti kulit pisang dapat menjadi bahan olahan makanan. Untuk dimanfaatkan kembali biasanya kulit pisang akan diolah menjadi bahan baku makanan, jenis pisang yang kulitnya sering diolah adalah jenis pisang kepok, karena tekstur kulitnya yang cenderung tebal.

II.2.2 Kandungan Gizi Kulit Pisang Kepok

Kulit pisang kepok memiliki tekstur yang cenderung tebal dengan warna kuning atau hijau dan bernoda coklat. Menurut (Munadjin (1988:63) dalam Salmin Mointi 2013), kandungan gizi kulit pisang kepok per 100 gram yaitu sebagai berikut:

Tabel II.2 Kandungan Gizi Kulit Pisang Kepok Per 100gram
Sumber: (Munadjin (1988:63) dalam Salmin Mointi 2013)

Zat Gizi	Kadar
Air (%)	68,90
Karbohidrat (%)	18,50
Lemak (%)	2,11
Protein (%)	0,32
Kalsium (mg)	715
Fosfor (mg)	177
Zat besi (mg)	166
Vitamin B (mg)	0,12
Vitamin C (mg)	17,5

Menurut Shofi Rahmani (13 April 2018), setiap kadar yang terkandung dalam satu bahan pangan dikatakan memiliki jumlah kandungan gizi atau nutrisi sebanyak 100%, jadi untuk mengetahuinya yaitu dari kandungan gizi yang terkandung dalam kulit pisang kepok tersebut mulai dari jumlah kadar air, karbohidrat, lemak, dan protein yang sudah dalam bentuk persen (%) dijumlahkan terlebih dahulu, dan jumlahnya adalah 89,83%, maka dari 100% dikurangi 89,93% berarti tersisa sebanyak 10,17%, hasil tersebut dibagi-bagi kedalam kandungan yang masih dalam bentuk satuan miligram (mg), mulai dari kalsium, fosfor, zat besi, vitamin b dan vitamin c.

Kandungan gizi yang terkandung dalam kulit pisang akan berubah setelah diolah menjadi makanan, kandungan gizi yang terkandung akan berubah tergantung diolah

menjadi jenis makanan apa. Telah dikatakan bahwa dari satu bahan pangan memiliki jumlah kadar atau nutrisi sebanyak 100%, kulit pisang kepok memiliki jumlah kadar air sebanyak 68,90%, jumlahnya mencapai lebih dari setengah jumlah kadar yang dimiliki, maka kulit pisang kepok memiliki kadar air yang banyak.

Menurut Djoko. Pekik Irianto (2017), gizi merupakan proses organisme saat mengkonsumsi makanan, melalui beberapa proses, seperti pencernaan, penyerapan, transportasi, penyimpanan, metabolisme, serta pengeluaran zat gizi.

- Mulai dari karbohidrat yang bermanfaat sebagai sumber energi yang utama bagi manusia, sebagai pembentuk cadangan energi, serta memberikan rasa kenyang.
- Lemak yang bermanfaat sebagai sumber energi tambahan untuk tubuh, melarutkan vitamin agar mudah diserap usus, dan membuat rasa kenyang bertahan lebih lama.
- Protein yang berfungsi sebagai pembangun dan pengganti sel tubuh yang rusak, membantu produksi air susu, enzim dan hormon dalam tubuh, membuat protein darah, menjaga keseimbangan asam serta basa pada cairan tubuh, memberi kalori pada tubuh.
- Vitamin berperan sebagai zat yang menghindarkan terjadinya radikal bebas.
- Air sebagai media transportasi zat gizi, mengatur temperatur tubuh, mempertahankan keseimbangan volume darah.

II.2.3 Dampak dari Kulit Pisang Jika Tidak Dikelola

Adapun dampak yang ditimbulkan dari kulit pisang jika dibiarkan dan tidak dikelola menurut Ana Khawarizna Maulida (2015), yaitu berupa pencemaran lingkungan, seperti jika limbah kulit pisang yang menumpuk bercampur dengan sampah lain yang mengandung banyak bahan kimia, kemudian tertimbun tanah atau terbawa air hujan dan meresap kedalam tanah, maka zat dari sampah dan kulit pisang yang tercampur akan menyebabkan pencemaran pada tanah. Kemudian jika kulit pisang yang dibiarkan menumpuk banyak, lama kelamaan akan membusuk dan menimbulkan bau yag kurang sedap.

II.2.4 Pengolahan Kulit Pisang Kepok

Tidak semua kulit pisang kepok diolah, hanya kulit pisang kepok yang masih dalam keadaan segar, dalam artian kulit pisang kepok yang baru saja dikupas dari buahnya, karena jika kulit pisang sudah dikupas dari buahnya dan kulit itu didiamkan akan cepat membusuk.

Untuk pemilihan kulit pisang yang akan diolah adalah kulit pisang yang memiliki tekstur yang lebih tebal seperti kulit pisang kepok, serta kulit pisang kepok yang dipilih adalah kulit pisang kepok dengan kondisi baik dan belum banyak menghitam, serta pisang yang masih hijau atau kekuningan dalam artian pisang tidak terlalu matang. Kulit pisang kepok bisa didapatkan dari para pengolah buah pisang.

Untuk batas waktu penyimpanan kulit pisang yang digunakan diharapkan tidak telalu lama disimpan, diusahakan setelah pisang dikupas, kulitnya agar langsung diolah, karena kulit pisang akan menghitam, serta memiliki tekstur yang lembek dan akan membusuk. Jika hendak menyimpan kulit pisang kepok bisa dengan cara direndam dengan air garam kurang lebih selama 2 jam, kemudian mengukus kulit pisang kepok tersebut selama 15 sampai 20 menit atau hingga tekstur kulit pisang menjadi empuk, setelah itu tiriskan tunggu hingga dingin, kemudian blender hingga halus, maka kulit pisang kepok dapat disimpan dikulkas dan akan bertahan sekitar 3 minggu.

Dalam proses pembuatan setiap olahan dari kulit pisang kepok, sama seperti pembuatan olahan makanan biasanya, hanya saja penambahan kulit pisang menggantikan atau mengurangi salah satu bahan baku dari olahan. Contohnya, penambahan kulit pisang pada adonan keripik dapat mengurangi pemakaian tepung terigu. Umumnya pengolahan kulit pisang menggunakan alat-alat dapur dan bahan-bahan yang biasa dipakai sehari-hari. Kulit pisang kepok dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan diantaranya adalah:

- Sistik kulit pisang
- Brownies kulit pisang
- Donat kulit pisang
- Nugget kulit pisang
- Puding kulit pisang

- Dan roti goreng kulit pisang.



Gambar II.2 Brownies Kulit Pisang Kepok
Sumber: https://img-global.cpcdn.com/003_recipes/Recipe_2014_12_16_17_08_29_304_2f39f765cf8b4c31f3ed/640x640sq70/photo.jpg
(31 Desember 2017)

Gambar diatas adalah salah satu makanan olahan yaitu brownies yang dibuat dengan menambahkan kulit pisang kepok sebagai bahannya.



Gambar II.3 Donat Goreng Kulit Pisang

Sumber: http://gambar.malangtimes.com/1448536645-JATIM-Donat-dari-Kulit-Pisang.jpg (31 Desember 2017)

Tidak hanya dibuat brownies kulit pisang, tetapi kulit pisang kepok dapat dioalah menjadi donat goreng kulit pisang yang tidak kalah nikmat dengan donat goreng biasanya.

II.3 Analisa

Menurut Husein Umar dalam Aris Kurniawan (13 April 2015), yang disebut analisa dapat diartikan langkah pekerjaan yang dilakukan sebelum semua data atau pengetahuan baru yang telah didapat di sampaikan dalam laporan. Analisa juga bisa disebut sebagai tahap untuk memperkuat data-data sebelumnya yang sudah ada.

II.3.1 5W1H

Menurut Rudyard Kipling, *The Elephant's Child* (1902) dalam Ivan Lanin (08 Agustus 2016) metode 5W1H merupakan salah satu konsep yang dilakukan agar dapat mengumpulkan data atau informasi untuk suatu laporan ataupun cerita, jika melengkapi semua pertanyaan 5W1H tersebut, maka laporan atau cerita bisa disebut lengkap. 5W1H dari perancangan informasi pemanfaatan kulit pisang kepok adalah sebgai berikut:

- **What: Masalah apa yang terjadi?**

Dengan semakin banyaknya produksi pisang maka akan semakin banyak pula kulit pisang yang dihasilkan, dari banyaknya kulit pisang yang dihasilkan terdapat potensi untuk membantu mengurangi jumlah kulit pisang dengan memanfaatkan kulit pisang kepok menjadi makanan, serta dapat menjadi potensi untuk berbisnis kuliner bagi beberapa masyarakat seperti, masyarakat yang aktif di kelompok wanita tani.

- **Who: Siapa target audiennya?**

Yang menjadi target audien dalam penelitian terkait pemanfaatan kulit pisang kepok menjadi makanan adalah masyarakat yang aktif di kelompok wanita tani, baik perempuan ataupun laki-laki, khususnya masyarakat daerah Sumedang.

- **Why: mengapa pemanfaatan kulit pisang perlu dilakukan?**

Alasannya adalah karena dengan menghadirkan produk makanan baru yang berasal dari kulit pisang kepok yang diolah menjadi beberapa olahan makanan, bisa dimanfaatkan oleh beberapa pihak untuk berwirausaha, menciptakan lapangan kerja, menciptakan menu baru yang unik, bergizi, praktis, dengan harga ekonomis,

dan enak untuk dinikmati, serta mengurangi limbah dari produksi olahan makanan buah pisang yang semakin banyak.

- **Where: Dimana penelitian dilakukan?**

Tempat penelitian dilakukan di Sumedang, karena produksi pisang di sumedang cukup banyak maka dengan pemanfaatan kulit pisang kepok yang diolah menjadi makanan, akan membantu mengurangi limbah kulit pisang tersebut.

- **When: Kapan baiknya masyarakat dapat memanfaatkan banyaknya limbah kulit pisang?**

Masyarakat dapat memulai dari lingkungan rumah, misalkan saat dirumah mengolah pisang kepok, kulitnya bisa sekalian diolah juga, dengan mengolah kembali kulit pisang kepok tersebut, tidak hanya mengurangi limbah kulit pisang, tetapi dapat menambah menu makanan baru yang unik dan nikmat.

- **How: Bagaimana solusi dari permasalahan limbah kulit pisang yang banyak?**

Agar masyarakat mendapat solusi dari bagaimana mengolah atau memanfaatkan banyaknya kulit pisang yang dihasilkan dari produksi buah pisang, yaitu dengan cara mendapatkan informasi terkait pemanfaatan kulit pisang kepok, yang akan membantu masyarakat agar dapat mengurangi limbah kulit pisang tersebbut.

II.3.2 Kuesioner

Menurut Suroyo anwar (2009:168) dalam Slamet Riyadi (30 Januari 2015) kuesioner yaitu berupa beberapa pertanyaan secara tertulis yang perlu dijawab, diajukan kepada sejumlah responden terkait data diri serta sejumlah pengetahuan responden tentang pertanyaan yang diajukan. Untuk mendapat data yang lebih mendalam maka dilakukan pembagian kuesioner kepada sejumlah responden.

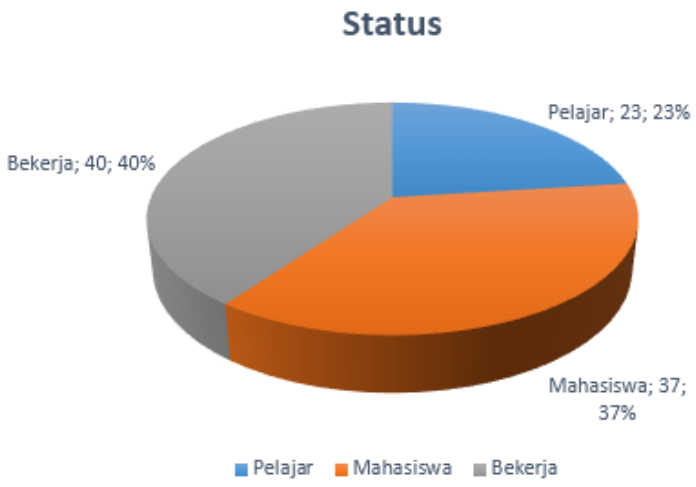
Hasil Penelitian dan Pembahasan

Untuk mendapat hasil penelitian tentang pemanfaatan kulit pisang yang diolah menjadi makanan, dilakukan pencarian data yang lebih mendalam dengan

melakukan kuesioner yang dibagikan secara langsung kepada 100 responden, agar mengetahui minat masyarakat terhadap makanan dari kulit pisang kepok, responden yang dipilih untuk mengisi kuesioner meliputi; masyarakat Sumedang, kuesioner dilakukan pada bulan April 2018. Hasil kuesioner adalah sebagai berikut:

- Status

Data identitas responden berdasarkan status yaitu, pelajar sebanyak 23 responden (23%), mahasiswa sebanyak 37 reponden (37%), dan bekerja sebanyak 40 responden (40%).



Gambar II.4 Data Perhitungan Status Responden
Sumber: Dokumen Pribadi, April 2018

- Jenis Kelamin

Data dibawah menunjukkan bahwa sebanyak 50 responden (50%) adalah laki-laki, serta untuk responden perempuan juga sebanyak 50 responden (50%).



Gambar II.5 Data Perhitungan Jenis Kelamin Responden
Sumber: Dokumen Pribadi, April 2018

- Pengetahuan pemanfaatan kulit pisang kepok menjadi makanan olahan

Dari pengetahuan responden terkait kulit pisang kepok dapat menjadi makanan yaitu, sebanyak 29 responden (29%) telah mengetahui bahwa kulit pisang kepok dapat dijadikan makanan, tetapi sebanyak 71 responden (71%) tidak mengetahui bahwa kulit pisang kepok dapat diolah menjadi makanan.

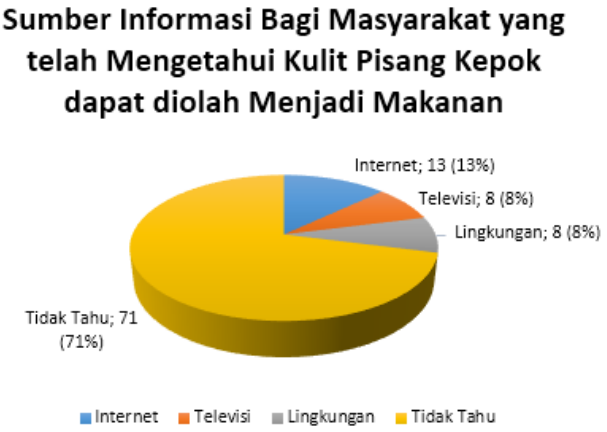


Gambar II.6 Data Pengetahuan Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok Jadi Makanan Olahan
Sumber: Dokumen Pribadi, April 2018

- Sumber informasi masyarakat yang telah mengetahui kulit pisang kepok dapat menjadi makanan

Responden yang telah mengetahui kulit pisang kepok dapat diolah menjadi makanan, mendapatkan informasi dari berbagi sumber, diantaranya dari internet sebanyak 13 responden (13%), dari televisi sebanyak 8 responden (8%), dari

lingkungan sekitar sebanyak 8 responden (8%), 71 responden (71%) tidak mengetahuinya.



Gambar II.7 Data Sumber Informasi Bagi Masyarakat yang telah Mengetahui Kulit Pisang Kepok dapat diolah Menjadi Makanan
Sumber: Dokumen Pribadi, April 2018

- Beberapa makanan olahan dari kulit pisang kepok yang telah diketahui oleh beberapa responden

Data dibawah menunjukkan bahwa sebanyak 1 responden menjawab bahwa kulit pisang kepok dapat diolah menjadi manisan kulit pisang, 15 responden (15%) menjawab dapat diolah menjadi brownies kulit pisang, 13 responden (13%) menjawab dapat diolah menjadi keripik kulit pisang, dan sebanyak 71 responden (71%) tidak mengetahuinya.



Gambar II.8 Data Beberapa Makanan Olahan dari Kulit Pisang Kepok yang diketahui Masyarakat
Sumber: Dokumen Pribadi, April 2018

- Ketertarikan masyarakat terhadap makanan olahan dari kulit pisang kepok

Dari 100 responden sebanyak 83 responden (83%) tertarik ingin mencoba olahan makanan dari kulit pisang, tetapi sebanyak 17 responden (17%) tidak tertarik untuk mencoba olahan makanan dari kulit pisang.



Gambar II.9 Data Ketertarikan Terhadap Makanan Olahan dari Kulit Pisang Kepok
Sumber: Dokumen Pribadi, April 2018

- Ketertarikan masyarakat untuk mengetahui cara pembuatan makanan dari kulit pisang kepok

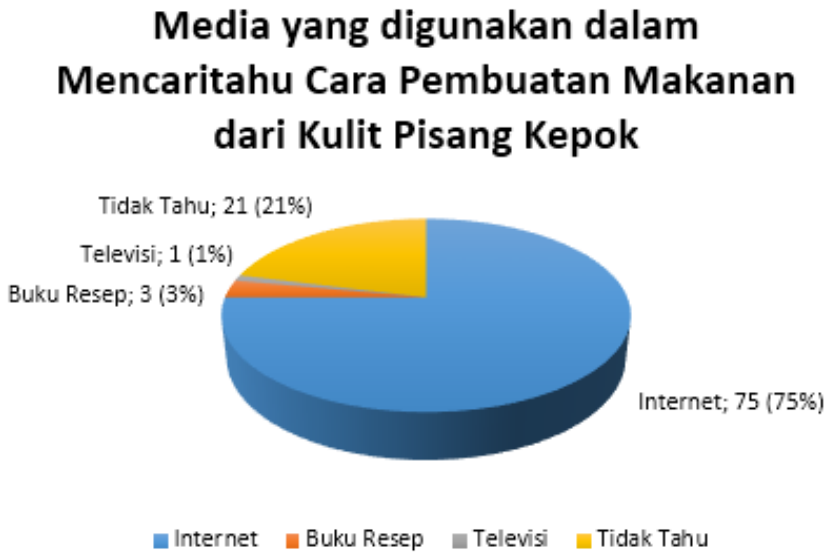
Dari data hasil kuesioner ketertarikan masyarakat untuk mengetahui cara pembutan makanan dari kulit pisang adalah sebanyak 79 responden (79%) tertarik untuk mengetahui dan mencoba membuat makanan dari kulit pisang kepok, sedangkan 21 responden (21%) tidak tertarik mengetahui dan mencoba membuat makanan dari kulit pisang kepok tersebut.



Gambar II.10 Data Ketertarikan Masyarakat Terhadap Cara Pembuatan Makanan dari Kulit Pisang Kepok
Sumber: Dokumen Pribadi, April 2018

- Media yang digunakan masyarakat untuk mencari informasi mengenai cara pembuatan makanan dari kulit pisang kepok

Yang terakhir adalah media apasaja yang paling banyak digunakan oleh responden dalam mencari informasi mengenai cara pembuatan makanan dari kulit pisang kepok yaitu, sebanyak responden (75%) akan mencari informasi melalui internet, sebanyak 3 responden (3%) mencari informsi melalui buku resep, 1 responden (1%) akan mencari informasi melalui televisi dan sebanyak 21 responden tidak mengetahuinya.



Gambar II. 11 Data Media yang digunakan dalam Mencaritahu Cara Pembuatan Makanan dari Kulit Pisang Kepok
Sumber: Dokumen Pribadi, April 2018

Dari hasil kuesioner yang telah dilakukan, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui olahan makanan yang terbuat dari kulit pisang kepok sebanyak 71%, hanya sedikit responden yang mengetahui kulit pisang kepok dapat diolah menjadi makanan sebanyak 29%, para responden yang mengetahui tersebut, mendapatkan informasi dari internet, televisi dan juga lingkungan sekitar seperti teman dan kerabat, olahan yang paling banyak diketahui oleh responden yaitu olahan brownies kulit pisang. Banyak responden yang tertarik untuk mencoba mencicipi olahan makanan dari kulit pisang kepok, serta banyak juga responden yang tertarik untuk mengetahui cara pembuatan atau pengolahan makanan dari kulit pisang kepok tersebut sebanyak 79%.

II.3.3 Wawancara

Menurut Koentjaraningrat dalam Aris Kurniawan (2015) wawancara yaitu, salah satu cara untuk mendapatkan sejumlah informasi dengan melakukan pengajuan pertanyaan secara tatap muka dan lisan.

Untuk mendapatkan sumber data yang lebih mendalam, dilakukan wawancara dengan orang yang sudah memproduksi kulit pisang menjadi makanan. Hasil olah data wawancara sebagai berikut:

Deskripsi Narasumber

Narasumber yaitu Iyah Tasmawati, selaku anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Dsn. Leuwihiyeum, Ds. Lebaksiup, Kec.Jatigede, bagian pengolahan hasil tani. Beliau antusias untuk memberikan informasi yang dibutuhkan, asal tidak mengganggu kesibukan beliau saat bekerja. Beliau bersedia menjawab semua pertanyaan yang diajukan.



Gambar II.12 Narasumber (Iyah Tasmawati)
Sumber: Iyah Tasmawati (30 Desember 2017)

Deskripsi Hasil Wawancara

Wawancara dilakukan pada hari Sabtu, 29 Desember 2017. Berlokasi dirumah narasumber sekaligus tempat produksi kulit pisang yang diolah menjadi makanan. Berikut adalah hasil dari wawancara diantaranya:

- Pertama, ide atau alasan narasumber memilih kulit pisang untuk diproduksi dan diolah menjadi makanan yaitu, narasumber mengikuti sebuah kelompok tani dibawah binaan UMKM Agung Mandiri Kecamatan Jatigede dan sering mengikuti rapat-rapat dibalai desa, yang kebetulan pihak desa meminta agar

membuat produk baru yang berbeda dan bisa menjadi unggulan, agar nantinya dapat diundang oleh UMKM lain dan acara-acara pameran.

- Produk olahan kulit pisang langsung dicoba dipasarkan oleh narasumber, dalam proses promosinya, narasumber tidak terlalu mengalami kesulitan, karena narasumber sudah memiliki pelanggan tetap dari produk olahan sebelumnya yang narasumber produksi.
- Respon masyarakat saat pertama melihat produk kulit pisang tersebut, sebagian merasa ragu karena kulit pisang adalah limbah, dan sebagian masyarakat antusias serta tertarik mencoba produk olahan kulit pisang tersebut.
- Jumlah peminat untuk produk kulit pisang tersebut sampai saat ini terbilang banyak, karena masyarakat sekitar rumah narasumeber penasaran dengan rasanya, ditambah dengan adanya beberapa varian rasa.
- Peminat olahan makanan kulit pisang itu sendiri, jika dilingkungan narasumber, mulai dari anak-anak, remaja, sampai dewasa, kebanyakan pesanan dibuat untuk jamuan saat acara pengajian, pernikahan atau acara-acara lainnya, bahkan ada yang membelinya sebagai buah tangan saat mudik lebaran.
- Untuk pemasarannya, produk olahan makanan kulit pisang sudah keluar kota berkat bantuan dari UMKM, dipasarkannya mulai dari mulut ke mulut, warung-warung dipasar, hingga di acara pameran, akan tetapi hanya masih difokuskan dirumah saja. Harga perbungkusnya untuk produk keripik kulit pisang mulai dari Rp.2.500, Rp.5.000, Rp.10.000, hingga Rp.25.000 untuk pembelian sebanyak 1kg. Untuk pemesananya bisa melalui Whatsapp dan *delivery order*. Sangat disayangkan produksi olahan kulit pisang tersebut tidak terlalu banyak karena terkendala modal.
- Keunikan dari produk makanan tersebut terletak pada bahan bakunya yaitu kulit pisang.
- Olahan yang diproduksi oleh narasumber dengan bahan baku kulit pisang yaitu keripik kulit pisang.
- Untuk bahan baku (kulit pisang), didapat dari masyarakat lain yang mengolah buah pisang, atau buah pisang yang pertumbuhannya kurang baik atau tidak matang karena terserang hama, kulitnya dapat dipakai.

- Jenis pisang yang kulitnya dipakai untuk olahan makanan biasanya jenis pisang olahan seperti seperti pisang kepok atau pisang raja. Kulit pisang harus segera diolah setelah kulit tersebut dikupas dari buahnya, karena nantinya warna dan teksturnya akan berubah.
- Dalam proses mengolah makanan kulit pisang tersebut, menggunakan alat dapur sehari-hari.
- Adapun cara pengolahan keripik kulit pisang adalah sebagai berikut:

Bahan-bahan yg dibutuhkan:

- Kulit pisang 1kg
- Tepung terigu 1kg
- Telur 1 butir
- Mentega ¼ kg
- Tepung Tapioka 1ons
- Bawang putih yang sudah dihaluskan secukupnya
- Garam secukupnya
- Pewarna makanan hijau secukupnya
- Air secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Peralatan yg dibutuhkan :

- Pisau
- Talenan
- Sendok
- Cobek dan ulekan
- Wajan
- Baskom
- Alat untuk menipiskan adonan (botol kaca jika tidak ada)

Cara pengolahan :

1. Pertama cuci bersih pisang yang akan di ambil kulitnya, kupas pisang pisahkan kulitnya.



Gambar II.13 Cara Mengolah Keripik Kulit Pisang
Sumber: Iyah Tasmawati (30 Desember 2017)

2. Potong kulit pisang dengan ukuran kecil.



Gambar II.14 Cara Mengolah Keripik Kulit Pisang
Sumber: Iyah Tasmawati (30 Desember 2017)

3. Rebus kulit pisang sekitar ¼ jam, kemudian tiriskan.



Gambar II.15 Cara Mengolah Keripik Kulit Pisang
Sumber: Iyah Tasmawati (30 Desember 2017)

4. Ulek kulit pisang hingga halus.



Gambar II.16 Cara Mengolah Keripik Kulit Pisang
Sumber: Iyah Tasmawati (30 Desember 2017)

5. Masukkan kulit pisang ke dalam baskom, lalu campurkan semua bahan kedalam baskom.



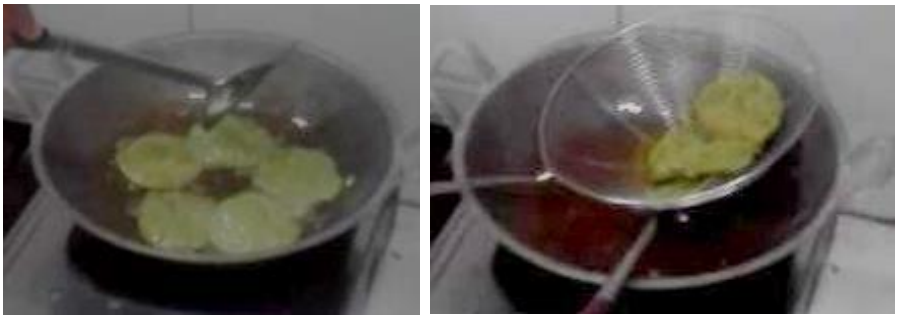
Gambar II.17 Cara Mengolah Keripik Kulit Pisang
Sumber: Iyah Tasmawati (30 Desember 2017)

6. Aduk adonan hingga kalis kemudian pipihkan hingga ketebalan sekitar 0,5cm serta tidak lupa taburi tepung terigu agar tidak lengket. Cetak adonan menggunakan gelas hingga membentuk bulatan, atau sesuai selera.



Gambar II.18 Cara Mengolah Keripik Kulit Pisang
Sumber: Iyah Tasmawati (30 Desember 2017)

7. Goreng adonan dengan minyak panas dan api kecil, kemudian tiriskan. Keripik kulit pisang siap dihidangkan.



Gambar II.19 Cara Mengolah Keripik Kulit Pisang
Sumber : Ibu Iyah Tasmawati (30 Desember 2017)

Gambar dibawah merupakan produk olahan kulit pisang yang dibuat menjadi keripik kulit pisang, yang telah dikemas dan siap jual, hasil produksi Iyah Tasmawati.



Gambar II.20 Keripik Kulit Pisang
Sumber : Dokumentasi Pribadi, (02 Februari 2018)

II.3.4 Studi Media

Media yang telah menginformasikan terkait pemanfaatan kulit pisang kepok menjadi makanan olahan, telah ada dimedia sosial seperti youtube, tetapi tidak banyak yang membahasnya, serta tidak banyak pula jenis makanan yang dibuat dari kulit pisang kepok.

Video Tutorial Cara Pembuatan Puding Kulit Pisang (Deny Prayugo)

Pada video menayangkan beberapa orang mahasiswa yang akan memberikan tutorial terkait cara pembuatan puding kulit pisang, mulai dari bahan apasaja yang digunakan, sampai ke cara pembuatan puding kulit pisang, tetapi dalam video tersebut tidak memberikan informasi takaran bahan-bahan yang digunakan, sangat disayangkan karena video tersebut kurang lengkap informasinya. Berikut adalah beberapa *screenshot* dari video tutorial membuat puding kulit pisang:



Gambar II.21 *Screen Capture* Video Tutorial Pembuatan Puding Kulit Pisang
Sumber : https://www.youtube.com/watch?v=b2dxJIpn900 (03 Mei 2018)

II.4 Resume

Penelitian bertujuan memberikan informasi terkait pemanfaatan kulit pisang menjadi olahan makanan, adapula beberapa hal yang dijelaskan mulai dari penjelasan buah pisang, klasifikasi buah pisang kepok, seberapa banyak buah pisang yang diproduksi sampai limbah kulit pisang yang dihasilkan pertahun di kota Sumedang, kendala yang membuat kulit pisang semakin banyak dan menumpuk, kemudian beberapa orang yang sudah memanfaatkan kulit pisang kepok menjadi olahan makanan, yang akan menjadi contoh bahwa kulit pisang dapat dimanfaatkan, hingga memiliki harga jual, bahkan dapat menciptakan peluang usaha, menciptakan lapangan kerja, serta membantu mengurangi limbah dari produksi olahan makanan buah pisang.

Selanjutnya membahas terkait pemanfaatan kulit pisang kepok yang menjadi olahan makanan, kandungan gizi yang terdapat pada kulit pisang kepok, kemudian dampak yang ditimbulkan jika kulit pisang hanya dibiarkan menumpuk tanpa adanya pengolahan, serta penjelasan untuk pengolahan kulit pisang kepok menjadi olahan makanan, mulai dari pemilihan kulit pisang kepok yang akan digunakan, cara menyimpan kulit pisang kepok, hingga jenis makanan yang dapat dibuat dari kulit pisang kepok.

Pencarian data yang digunakan untuk melengkapi serta menguatkan penelitian, melalui pembuatan analisis 5W1H, pembagian kuesioner, melakukan wawancara, serta ada beberapa foto makanan olahan dari kulit pisang dan studi media informasi yang telah ada sebelumnya. Dari studi media yang telah ada, terdapat kekurangan yang membuat data informasi yang disampaikan menjadi kurang lengkap, seperti pada video tutorial membuat puding kulit pisang, pada video tersebut tidak adanya takaran seberapa banyak bahan yang dipakai untuk pembuatan makanan dari kulit pisang tersebut, serta masih sedikit yang membahas informasi terkait makanan olahan dari kulit pisang kepok serta cara pengolahannya.

II.5 Solusi Perancangan

Solusi dari masalah perancangan ini adalah merancang informasi yang akan memberi pengetahuan baru kepada masyarakat, bahwa kulit pisang dapat dimanfaatkan menjadi olahan makanan, mulai dari pemilihan kulit pisang kepok

yang dapat digunakan seperti apa, jenis makanan yang dapat dibuat dari kulit pisang kepok, bahan serta cara pembuatan makanan yang berbahan kulit pisang kepok. Informasi tersebut akan disampaikan melalaui vidoe tutorial cara mengolah kulit pisang kepok menjadi makanan, serta cara penyimpanan kulit pisang kepok yang akan digunakan agar bertahan lama.