

ANALISIS FINANSIAL USAHATANI DAN PENGOLAHAN KERIPIK BEBERAPA JENIS PISANG DI KALIMANTAN TENGAH

Yanti Rina D, Sri Satya Antarlina dan Rukayah

Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa

ABSTRAK

Kalimantan Tengah merupakan salah satu daerah penghasil pisang yang cukup potensial. Penanaman pisang di Kalimantan Tengah dilakukan bukan saja di lahan kering, tetapi juga di lahan pasang surut. Produksi pisang meningkat seiring dengan adanya program transmigrasi sejuta hektar. Guna meningkatkan pendapatan petani dan mengantisipasi kelebihan produksi maka perlu adanya pengembangan agroindustri melalui pengolahan buah beberapa jenis pisang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usahatani pisang Kepok, Awa dan Kapas yang diusahakan petani cukup efisien. Rendemen keripik pisang yang dihasilkan oleh pisang Kepok lebih tinggi dibanding keripik pisang Awa dan Kapas. Namun jika hasil keripik berdasarkan tingkat kematangan, maka keripik dari buah pisang Kepok, Awa dan Kapas setengah masak memberikan rendemen yang lebih tinggi dibanding dari keripik buah pisang dengan tingkat kematangan optimal. Berdasarkan analisis finansial, pengolahan keripik dari pisang Kapas memberikan keuntungan yang lebih tinggi dibanding keripik pisang Kepok dan Awa, namun berdasarkan dari tingkat kematangan ketiga jenis pisang tersebut ternyata dengan tingkat kematangan setengah masak memberikan nilai keuntungan yang lebih tinggi, masing-masing keripik pisang Kepok sebesar Rp 61.769,5 keripik pisang Awa sebesar Rp 77.654,5 dan keripik pisang Kapas sebesar Rp 103.803,5 per 20 kg bahan. Sebaliknya berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap keripik buah pisang, maka keripik dari buah pisang dengan tingkat kematangan optimal lebih disukai. Secara umum tingkat penilaian panelis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa keripik dari buah pisang dengan tingkat kematangan optimal lebih tinggi dibanding keripik dari buah pisang setengah masak. Keripik berasal dari buah pisang dengan tingkat kematangan optimal rasanya manis dan aromanya lebih harum.

Kata kunci : finansial, usahatani, pengolahan , keripik pisang

ABSTRACT

Central Kalimantan represents one of the producer areas of banana cultivation. Cultivation of banana in Central Kalimantan conducted not only in dry farming, but also in swamplands. Banana production mounts along with existence of one million hectares transmigration program. To improve the revenue of farmer and anticipate overproduction it is need to develop of agro-industry system through processing of some banana cultivars. Results of research indicates that farming system bananas (cv. Kepok, Awa and Kapas) was adequate. The cryps of banana cv. Kepok was more yield recovery compared to banana cv Awa and Kapas. But if the result of cryps based to maturity level, banana cryps of cv. Kepok, half-ripen of cv. Kapas and Awa given more yield recovery compared to banana cryps with optimal ripening. Financially, processing of cryps of banana cv Kapas given more advantages compared to banana cv. Kepok and Awa. In order of level of maturity, the third of the banana cultivars has more advantage since the processed at half-ripening stage (Rp 61.769,5, for Kepok, Rp 77.654,5 for Awa and Rp. 103.803,5 for Kapas for each 20 kg fruits. Organoleptic test shows that banana cryps from optimal ripening were prefer. In general, the panelist as prefer to color, aroma, texture and taste of banana cryps as of optimal ripening. The cryps has sweet taste and more odorous.

Keywords: financial, farming system, processing, banana cryps

PENDAHULUAN

Kalimantan Tengah memiliki potensi sumberdaya alam yang cukup luas untuk pertanian, baik lahan basah dan rawa gambut seluas 3.240.740 ha maupun lahan kering seluas 4.781.210 ha (Puslittanak, 1995). Lahan-lahan tersebut umumnya terdiri lahan marjinal, sehingga untuk pengembangan komoditas pertanian tertentu diperlukan perbaikan atau tambahan masukan agar sesuai dengan komoditas yang akan diusahakan.

Pisang sebagai komoditas hortikultura telah banyak diusahakan petani Kalimantan Tengah bukan saja di lahan kering tetapi juga di lahan pasang surut terutama di pedalaman daerah aliran sungai Kapuas dan lokasi transmigrasi sejuta hektar. Tanaman pisang pada umumnya menghendaki persyaratan iklim tertentu terutama curah hujan tahunannya merata sepanjang tahun dengan iklim basah (Sys *et al.*, 1993). Pisang cukup adaptif terhadap lingkungan, syarat tumbuh cukup luas antara lain pH 4,5 – 8, kejenuhan Al diperhitungkan, kelerengan < 3 – 15 %, kedalaman efektif > 50 cm dan curah hujan 1000 – 4000 cm (Djaenudin *et al.*, 1994). Kalimantan Tengah umumnya memiliki tipe basah, baik di lahan pasang surut dan lahan kering dengan curah hujan rata-rata tahunan 2000 mm/tahun atau lebih merupakan daerah yang sesuai dengan peruntukan pengembangan pisang (Firmansyah *et al.*, 2000)

Jenis atau varietas pisang yang ada di Kalimantan cukup banyak, beberapa diantaranya merupakan buah pisang spesifik daerah. Menurut Mokhtar *et al.* (1999) menunjukkan bahwa varietas lokal yang dapat diidentifikasi antara lain Maholi, Raja, Bulu, Ambon Kuning, Cavendish, Nangka, Kepok Maran, Kapas, Rakit, Mas, Lagok, Awa dan Asam. Dari bermacam varietas tersebut ada yang memiliki rasa masam dan manis. Pisang Kepok dan Awa dapat dikonsumsi bentuk segar namun umumnya lebih cocok untuk olahan, sedangkan pisang Kapas dapat dikonsumsi dalam bentuk segar tetapi harus masak optimal dan umumnya tidak disukai dibanding pisang Maholi.

Upaya peningkatan produksi pisang terus dilakukan pemerintah daerah melalui upaya penumbuhan sentra produksi pisang telah dilakukan melalui proyek Pengembangan Rakyat Terpadu (P2RT) Kalimantan Tengah sebanyak 100.000 pohon pada TA 1994/1995. Produksi pisang di Kalimantan Tengah pada tahun 2003 mencapai 15.436 ton (Pusat Data dan Informasi Pertanian, 2004) yang produksi tersebut sebagian besar berasal dari kabupaten Kapuas dan Kotawaringin Timur.

Pisang merupakan tanaman hortikultura yang tidak tahan lama dan lokasi penanaman terdapat jauh di pedalaman yang memerlukan alat transportasi seperti angkutan air maupun angkutan darat yang ketersediaannya terbatas. Khusus pada musim hujan, keadaan transportasi melalui darat kurang baik, sementara jika musim kemarau transportasi air sangat dipengaruhi oleh pasang surutnya air. Keadaan ini cukup berpengaruh pada harga yang diterima petani pisang. Guna meningkatkan pendapatan petani dan mengantisipasi kelebihan produksi maka perlu adanya pengembangan agroindustri melalui pengolahan buah beberapa jenis pisang. Buah pisang yang kegunaannya kurang dan penampilannya kurang menarik dapat ditingkatkan nilai ekonominya dengan mengolahnya menjadi berbagai olahan. Tulisan ini bertujuan untuk memberikan informasi kelayakan usahatani dan pemanfaatannya dalam bentuk keripik dari beberapa jenis pisang

BUDIDAYA PISANG

Pisang Kepok dan Awa diusahakan petani cukup luas di daerah sentra produksi pisang berkisar 0,5 – 2 ha/kepala keluarga, sementara pisang Kapas ditanam petani dengan luas yang masih terbatas. Hal ini disebabkan permintaan akan pisang Kapas agak rendah dibanding pisang Kepok dan Awa. Pisang ditanam pada awal musim hujan dan

dapat dipanen 14 – 18 bulan kemudian. Pembersihan lahan dilakukan dengan menebas rumput kemudian dibuat lubang dengan ukuran bervariasi antar petani. Bibit pisang yang digunakan adalah anakan berumur 3 bulan dengan jarak tanam 5 X 5 meter dan 4 X 5 meter. Penanaman pisang pada tahun pertama biasanya ditumpangsarikan dengan padi atau palawija. Pisang juga digunakan petani sebagai tanaman sela pada tanaman karet. Sebagian petani sudah menggunakan pupuk terutama pupuk kandang. Pemberian pupuk kandang dilakukan 7 hari sebelum tanam sedangkan pemberian pupuk buatan hanya dilakukan oleh sebagian petani yang diberikan secara bertahap. Penyiangan umumnya menggunakan herbisida. Selanjutnya anakan pisang dipertahankan 3 sampai 4 pohon per rumpun. Panen dapat dilakukan oleh petani sendiri maupun oleh pedagang yang datang ke kebun.

ANALISIS USAHATANI

Analisis biaya dan pendapatan usahatani pisang Kepok, Awa dan Kapas disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Analisis biaya dan pendapatan usahatani pisang Kepok, Awa dan Kapas seluas 1 ha (umur 18 bln) di Kalimantan Tengah tahun 2003.

No.	Uraian	Kepok ¹	Awa ²	Kapas ²
1.	Produksi (tandan)	444	455	450
2.	Penerimaan (Rp)	3.552.000	2.730.000	2.700.000
3.	Biaya total (Rp)	2.195.561,7	1.889.495	1.856.395
	- Sarana produksi	682.500	516.000	516.000
	- Tenaga kerja	1.496.666,7	1.357.100	1.324.000
	- Penyusutan alat	16.395	16.395	16.395
4.	Keuntungan (Rp)	1.356.438,3	840.505	843.605
5.	R/C	1,62	1,44	1,45
6.	Nilai pengembalian tenaga kerja (Rp /hok)	22.668,3	27.470	17.200

Sumber : ¹) Rachmadi dan Y.Rina. (2003)

²) Rukayah *et al.*, (2003)

Tabel 1 menunjukkan bahwa usahatani pisang Kepok, Awa dan Kapas di tingkat petani Kalimantan Tengah untuk panen pertama (tanaman induk) dengan asumsi 90 % tanaman berbuah dari populasi maka masing-masing berturut-turut memberikan keuntungan pada pisang Kepok sebesar Rp 1.356.438,3,-/ha, pisang Awa sebesar Rp 840.505,-/ha dan pisang Kapas Rp 843.605/ha. Keuntungan dari ketiga jenis pisang ini akan bertambah untuk tahun berikutnya yang merupakan hasil panen dari anakan, sementara biaya yang dikeluarkan oleh petani lebih kecil dari tahun pertama. Hasil penelitian Rina *et al.* (2003) dan Rina *et al.* (2004), menunjukkan bahwa dengan menggunakan dosis pupuk 1 kg Urea, 0,66 kg SP36 dan 0,5 kg KCl per pohon per tahun pada tanaman pisang Kepok dengan populasi 500 phn/ha memberikan produksi pada panen pertama 8,2 ton/ha dan panen kedua 9,4 ton per hektar.

Dari hasil analisis biaya dan pendapatan diperoleh bahwa pengusahaan pisang Kepok, Awa dan Kapas di tingkat petani cukup efisien, hal ini ditunjukkan oleh nilai R/C dan pendapatan per hok, masing-masing pisang Kepok R/C = 1,61 dan pendapatan tenaga kerja Rp 22.668,3/hok, pisang Awa R/C=1,44 dan pendapatan tenaga Rp 27.470/hok dan pisang Kapas R/C= 1,45 dan pendapatan tenaga kerja Rp 17.200/hok.

KERIPIK BUAH PISANG

Keripik buah pisang dibuat dari pisang Kepok, Awa dan Kapas berdasarkan tingkat kemasakan yaitu masak optimal dan setengah masak. Pembuatan keripik pisang menggunakan alat penggoreng vakum. Alat penggoreng vakum ini cukup efektif untuk penggorengan buah yang mengandung air cukup tinggi dengan penggunaan suhu penggorengan yang rendah sekitar 100°C dan tekanan sekitar -640-680 mm/Hg, maka bahan digoreng (buah) dapat dihasilkan keripik yang renyah dan warna cerah, kondisi ini tidak dapat diperoleh dengan penggorengan biasa (Sinaga, 2001). Rendemen dan komposisi kimia keripik pisang Kepok, Awa dan Kapas disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Rendemen keripik pisang dan komposisi kimia

No.	Jenis pisang dan tingkat kemasakan	Komposisi kimia			Rendemen keripik dari irisan segar (%)
		Kadar Air (% bb)	Kadar total Gula (%bb)	Kadar Pati (%bb)	
1.	Kepok				
	Tk masak optimal	1,51	28,78	27,34	44,86
	Setengah masak	0,64	8,29	7,88	47,01
	Rata-rata				45,94
2.	Awa				
	Tk masak optimal	4,14	25,97	29,10	38,66
	Setengah masak	0,71	3,72	3,52	39,92
	Rata-rata				39,29
3.	Kapas				
	Tk masak optimal	7,65	29,42	27,94	37,27
	Setengah masak	2,39	5,32	4,97	40,91
	Rata-rata				39,09

Sumber : Rukayah *et al.* (2003)

Tabel 2 menunjukkan bahwa rendemen keripik dari irisan segar yang dihasilkan oleh pisang Kepok (45,94 %) lebih tinggi dibanding rendemen keripik pisang Awa (39,29%) dan keripik pisang Kapas (39,09%). Jika dilihat dari tingkat kemasakan buah pisang, maka pisang dengan tingkat kemasakan setengah masak dari ketiga jenis pisang tersebut menghasilkan rendemen lebih tinggi dibanding rendemen yang diperoleh dari tingkat kemasakan optimal. Sebaliknya dari hasil analisis kimia menunjukkan bahwa keripik dari pisang Kepok, Awa dan Kapas dengan tingkat kemasakan optimal memberikan kandungan kadar air, kadar gula total dan kadar pati yang lebih tinggi dibanding dengan keripik ketiga jenis tersebut dengan tingkat kemasakan setengah masak. Kadar gula pada masak optimal masing-masing pada kepok 28,78%bb, Kapas 29,42%bb dan Awa 25,97%bb. Sementara kadar gula pada keripik dari buah pisang setengah masak masing-masing pada keripik kepok 8,29%bb, keripik kapas 5,32%bb dan keripik pisang Awa 3,72%bb. Disamping kadar gulanya ternyata kadar pati juga lebih tinggi pada keripik pisang Kepok, Kapas dan Awa dari buah yang masak optimal.

ANALISIS FINANSIAL PENGOLAHAN KERIPIK

Keripik Pisang Kepok

Analisis biaya dan pendapatan pengolahan keripik dari buah pisang Kepok, dengan tingkat kemasakan optimal dan setengah masak disajikan dalam Tabel 3. Tabel 3 menunjukkan bahwa pengolahan keripik dari buah pisang Kepok masak optimal pada harga Rp. 2000/kg, memberikan keuntungan Rp 45.164,5 per 20 kg buah segar, dan dari setengah masak memberikan keuntungan sebesar Rp 61.769,5 per 20 kg buah segar. Keuntungan dari pengolahan keripik buah pisang setengah masak disebabkan harga bahan yang lebih murah Rp. 1750 /kg dan rendemen yang diperoleh lebih tinggi (47,01%) dari irisan segar. Namun secara finansial, pengolahan keripik dari buah pisang kepok masak optimal maupun setengah optimal cukup efisien, masing-masing dengan nilai R/C 1,38 dan 1,54. Demikian pula dengan pendapatan tenaga kerja pada pengolahan keripik dari masak optimal sebesar Rp 8.687 per jam dan pengolahan keripik setengah masak Rp 11.274 per jam.

Tabel 3. Analisis biaya dan pendapatan pengolahan keripik dari buah pisang Kepok (20 kg buah segar), Kalimantan Tengah tahun 2003

No.	Uraian	Tk Masak Optimal		Setengah Masak	
		Fisik	Nilai (Rp)	Fisik	Nilai (Rp)
1.	Produksi	5,499 kg	164.970	5,842 kg	175.260
2.	Biaya total		119.805,5		113.490,5
	- bahan pisang	20 kg	40.000	20 kg	35.000
	- minyak goreng	7 ltr	32.200	7 ltr	32.200
	- kapur	1 gr	2	1 gr	2
	- Listrik		7.469		6.804
	- Gas		16.050		16.050
	- Plastik (bungkus)	22 lbr	2.200	22 lbr	2.200
	- Tenaga kerja	7,3 jam	18.250	7,04 jam	17.600
	- Penyusutan		3.634,5		3.634,5
3.	Keuntungan		45.164,5		61.769,5
4.	R/C		1,38		1,54
5.	Nilai pengembalian tenaga kerja (Rp/jam)		8.687		11.274
6.	Nilai tambah dibanding jual segar (%)		12,9		76,5

Sumber : Rukayah *et al.* (2003)

Keripik Pisang Awa

Analisis biaya dan pendapatan pengolahan keripik dari buah pisang Awa, dengan tingkat kemasakan optimal dan setengah masak disajikan dalam Tabel 4. Tabel 4 menunjukkan bahwa keuntungan yang diperoleh dari pengolahan keripik pisang Awak dengan tingkat masak optimal sebesar Rp 56.456,3 per 20 kg pisang segar, lebih rendah dibanding dengan tingkat keuntungan yang diperoleh dari pengolahan keripik buah pisang Awa setengah masak yaitu sebesar Rp 77.654,5 per 20 kg buah pisang Awa. Perbedaan keuntungan yang diperoleh selain disebabkan oleh harga bahan pisang setengah masak yang lebih murah juga nilai rendemen keripik setengah masak lebih tinggi. Namun demikian pengolahan keripik buah pisang dari tingkat masak optimal dan

setengah masak cukup efisien ditunjukkan dengan R/C 1,65 dan 1,90. Demikian juga pendapatan tenaga kerja per jam yang cukup besar masing-masing Rp 12.506/jam untuk pengolahan keripik buah pisang Awa masak optimal dan Rp 15.507/jam untuk pengolahan keripik setengah masak.

Tabel 4. Analisis biaya dan pendapatan pengolahan keripik dari buah pisang Awa (20 kg buah segar) Kalimantan Tengah tahun 2003.

No.	Uraian	Tk Masak Optimal		Setengah Masak	
		Fisik	Nilai (Rp)	Fisik	Nilai (Rp)
1.	Produksi	4,783 kg	1 43.490	5,429 kg	162.870
2.	Biaya total		87.033,7		85.215,5
	- bahan pisang	20 kg	20.000	20 kg	15.000
	- minyak goreng	7 ltr	32.200	7 ltr	32.200
	- kapur	1 gr	2	1 gr	2
	- Listrik		4.452,2		7.209
	- Gas		10.045		10.045
	- Plastik (bungkus)	22 lbr	2.200	22 lbr	2.200
	- Tenaga kerja	5,8 jam	14.500	5,97 jam	14.925
	- Penyusutan		3.634,5		3.634,5
3.	Keuntungan		56.456,3		77.654,5
4.	R/C		1,65		1,90
5.	Nilai pengembalian tenaga kerja (Rp/jam)		12.506		15.507
6.	Nilai tambah dibanding jual segar (%)		182,3		417,7

Sumber : Rukayah *et al.* (2003)

Keripik Pisang Kapas

Analisis biaya dan pendapatan pengolahan keripik pisang kapas dari buah dengan tingkat kemasakan optimal dan setengah masak disajikan pada Tabel 5. Tabel 5 menunjukkan bahwa keuntungan yang diperoleh dari pengolahan keripik buah pisang Kapas dengan tingkat kemasakan optimal sebesar Rp 99.963,5/20 kg buah segar, lebih rendah dibanding keuntungan yang diperoleh dari pengolahan keripik buah pisang Kapas setengah masak sebesar Rp 103.803,5/20 kg buah segar. Perbedaan ini disebabkan rendemen yang lebih tinggi dan harga bahan yang lebih murah. Usaha pengolahan keripik dari buah pisang Kapas baik masak optimal maupun setengah masak adalah efisien yang ditunjukkan oleh nilai R/C masing-masing 2,06 dan 2,12. Pengolahan keripik dari pisang kapas ini selain memberikan nilai tambah yang cukup besar juga dapat meningkatkan kegunaan pisang Kapas yang selama ini kurang diminati masyarakat karena dimakan segar kurang enak dibanding pisang lainnya. Dari uraian Tabel 3,4,5 menunjukkan bahwa pengolahan keripik pisang Kapas lebih menguntungkan dibanding keripik pisang Awa dan Kepok.

Tabel 5. Analisis biaya dan pendapatan pengolahan keripik dari buah pisang Kapas (20 kg buah segar), Kalimantan Tengah tahun 2003

No.	Uraian	Tk Masak Optimal		Setengah Masak	
		Fisik	Nilai (Rp)	Fisik	Nilai (Rp)
1.	Produksi	6,464 kg	193.920	6,529 kg	195.870
2.	Biaya total		93.956,5		92.066,5
	- bahan pisang	20 kg	20.000	20 kg	15.000
	- minyak goreng	7 ltr	32.200	7 ltr	32.200
	- kapur	1 gr	2	1 gr	2
	- Listrik		8.700		9.810
	- Gas		10.045		10.045
	- Plastik (bungkus)	22 lbr	2.200	22 lbr	2.200
	- Tenaga kerja	6,87 jam	17.175	7,67jam	19.175
	- Penyusutan		3.634,5		3.634,5
3.	Keuntungan		99.963,5		103.803,5
4.	R/C		2,06		2,12
5.	Nilai pengembalian tenaga kerja (Rp/jam)		17.051		16.034
6.	Nilai tambah dibanding jual segar (%)		400		592

Sumber : Rukayah *et al.* (2003)

UJI ORGANOLEPTIK

Uji kesukaan dilakukan terhadap keripik pisang Kepok, Awa dan Kapas dari tingkat kemasakan optimal dan setengah masak disajikan pada Tabel 6. Tabel 6 menunjukkan hasil uji organoleptik terhadap keripik pisang Kepok, Awa dan Kapas nampak bahwa panelis atau responden lebih menyukai keripik pisang berasal dari buah masak optimal dibanding keripik pisang dari buah setengah masak. Jumlah panelis sebanyak 55,5% menyatakan suka terhadap warna keripik kepok masak optimal dan 41,8% menyatakan suka terhadap keripik kepok setengah masak. Demikian juga sebesar 39,7% menyatakan suka terhadap aroma keripik pisang kepok masak optimal dan sebesar 33,2% menyatakan suka terhadap aroma keripik buah pisang kepok setengah masak. Sebesar 48% menyatakan suka terhadap tekstur dan 40,1% menyatakan suka terhadap rasa pada keripik buah pisang kepok masak optimal dan sebesar 46,9% menyatakan suka terhadap tekstur dan sebesar 35,4% menyatakan suka pada rasa keripik buah pisang kepok setengah masak.

Selanjutnya sebesar 41,5% panelis menyatakan suka terhadap warna keripik dari buah pisang Awa masak optimal dan sebesar 18,7% menyatakan suka terhadap warna keripik dari buah pisang Awa setengah masak. Sedangkan terhadap aroma, tekstur dan rasa keripik dari buah pisang Awa masak optimal masing-masing 48% menyatakan suka terhadap aroma, 32,3% terhadap tekstur dan 42,1% terhadap rasa. Sementara panelis sebesar 14,6% menyatakan suka terhadap aroma, sebesar 24,9% menyatakan suka terhadap tekstur dan 12,9% menyatakan suka terhadap rasa keripik dari buah pisang Awa setengah masak.

Tabel 6. Uji organoleptik terhadap keripik pisang Kepok, Awa dan Kapas pada tingkat kemasakan optimal dan setengah masak

Penilaian dan jenis pisang	Tingkat kemasakan	Persentase Jumlah Responden (%)				
		Skor 5	Skor 4	Skor 3	Skor 2	Skor 1
Kepok :Warna	Masak optimal	18,3	55,5	26,2	0	0
	Setengah masak	12,0	41,8	35,1	9,7	1,4
Aroma	Masak optimal	4,1	39,7	48,9	7,2	0
	Setengah Masak	0	33,2	53,6	13,2	0
Tekstur	Masak optimal	9,4	48	32,2	10,4	0
	Setengah Masak	10,6	46,9	37,6	4,9	0
Rasa	Masak optimal	19,4	40,1	35,7	4,8	0
	Setengah Masak	5,5	35,4	44,6	8,9	5,6
Awa : Warna	Masak optimal	17,0	41,5	33,3	8,2	0
	Setengah masak	3,7	18,7	28,1	44,3	5,2
Aroma	Masak optimal	15,8	48	31,2	4,4	0,5
	Setengah masak	0	14,6	58,8	19,7	6,9
Tekstur	Masak optimal	9,5	32,3	30,5	22,9	4,9
	Setengah masak	3,5	24,9	35,8	25,9	9,9
Rasa	Masak optimal	17,1	42,1	29,2	10,6	1,0
	Setengah masak	0,7	12,9	49,7	33,3	3,3
Kapas : Warna	Masak optimal	12,9	42,3	36,2	8,5	0,1
	Setengah masak	1,3	11,8	46,1	32,4	8,4
Aroma	Masak optimal	6,6	45,7	44,8	2,9	0
	Setengah masak	2,8	15,1	50,2	27,9	4
Tekstur	Masak optimal	8,5	45,8	35	10,7	0
	Setengah masak	0,5	19,9	39,7	30	9,9
Rasa	Masak optimal	4,9	41,5	38,3	14,7	0,6
	Setengah masak	4,5	31,5	42,3	19,3	2,8

Skor penilaian 5 = sangat suka, 4 = suka, 3 = sedang, 2 = tidak suka, 1= sangat tidak suka

Sumber : Rukayah *et al.* (2003)

Demikian juga pada keripik pisang kapas, panelis masing-masing sebesar 42,3% menyatakan suka terhadap warna, 45,7% menyatakan suka terhadap aroma, 45,8% menyatakan suka terhadap tekstur dan 41,5% menyatakan suka terhadap rasa keripik dari buah pisang kapas masak optimal. Sebesar 11,8% panelis yang menyatakan suka pada warna, 15,1% menyatakan suka pada aroma, 19,9% menyatakan suka pada tekstur dan 31,5% menyatakan suka pada rasa keripik dari buah pisang kapas setengah masak. Dari Tabel 6 menunjukkan bahwa panelis lebih suka terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada keripik pisang Kepok, Awa dan Kapas masak optimal dibanding setengah masak. Rasa keripik buah pisang kepok, Awa dan kapas pada masak optimal lebih manis dibanding dari setengah masak karena didukung oleh kandungan kadar gula yang lebih tinggi.

KESIMPULAN

1. Usahatani pisang Kepok, Awa dan Kapas di tingkat petani cukup efisien
2. Rendemen keripik pisang Kepok, Awa dan Kapas dari buah setengah masak lebih tinggi dibanding buah pisang masak optimal.

3. Pengolahan keripik dari buah pisang Kapas memberikan keuntungan yang lebih tinggi dibanding pengolahan keripik pisang Kepok dan Awa. Namun jika hasil keripik berdasarkan tingkat kemasakan, maka keripik dari buah pisang Kepok, Awa dan Kapas setengah masak memberikan keuntungan yang lebih tinggi dan efisien.
4. Keripik dari buah pisang masak optimal lebih disukai panelis dibanding keripik dari buah setengah masak baik dari warna, aroma, tekstur maupun rasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Djaenudin, D., Basuni, S. Hardjowigeno, H. Subagyo, M. Sukardi, Ismangun, Ds. Marsudi, N. Suharta, L. Hakim, Widagdo, J. Dai, V. Suwandi, S. Bachri dan E.R. Jordens, 1994. Kesesuaian Lahan untuk Tanaman Pertanian dan Tanaman Kehutanan. Second Land Resource Evaluation and Planning Project. Centre for Soil and Agroklimat Research Bogor.
- Firmansyah, M.A, A. Krisnawati, R. Y. Galingging dan A. D. Hastuti. 2000. Strategi Pengembangan Pisang di Kalimantan Tengah. *Dalam* Prosiding Hasil-Hasil Penelitian dan Pengkajian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Palangka Raya. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Mokhtar, M.S., M.A. Firmansyah, A. Krismawati, M.Sugiarto, dan Kasijadi. 1998. Pengkajian Teknologi Usahatani Pisang di Lahan Kering beriklim Basah Kalimantan Tengah. Makalah disampaikan pada Lokakarya Hasil Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian, tanggal 26- 27 Agustus 1998, di Palangkaraya.
- Puslittanak. 1995, Peta Potensi Pengembangan Pertanian Propinsi Kalimantan Tengah Skala 1:1500.000.
- Pusat Data dan Informasi Pertanian DEPTAN. 2004. Statistik Pertanian 2004. *Dalam* Harisno, D.N. Cakrabawa, P.H. Muliany, E. Respati. Rumonang G. Widyawati dan M. Manurung (Eds). Pusat Data dan Informasi Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Rachmadi, R dan Y.Rina. 2003. Pemasaran Pisang Kepok di Kalimantan Tengah. Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian di Lahan Pasang Surut. Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian. Badanlitbang Pertanian.
- Rina, Y, Maskartinah, S. S. Antarlina, D. I. Saderi, Noor Amali, A. Noor, Y. Pribadi, A.Rafiq dan Syahrui. 2003. Pengkajian Teknologi Usahatani Pisang Kepok di Lahan Kering Beriklim Basah. Laporan Pengkajian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Selatan.
- Rina, Y. S.S. Antarlina, NoorAmali, S.Saragih, Barnowati, Z.Hikmah, Fauziah AR dan S.Maesarah. 2004. Pengkajian Agribisnis Pisang Kepok di Lahan Kering Beriklim Basah. Laporan Pengkajian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Selatan.

Rukayah, R. Sinnai, Susilawati, Y.Rina, S.S. Antarlina dan Sinta, 2003. Pengkajian pengolahan sekunder buah-buahan di lahan pasang surut. Laporan Penelitian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Tengah.

Sinaga, R.M. 2001. Pengaruh suhu dan tekanan vakum terhadap karakteristik seledri kering. *Jurnal Hort* 11(3) : 215-222. Puslitbang. Hortikultura. badan Litbang Pertanian. Jakarta.

Sys. C., E. Van Ranst, J. Debeveye and Beemaert. 1993. Land Evaluation Part III. Crop Requirement. ITC. Univ. Ghent. Agric. Publ. No 7.

DISKUSI

Pertanyaan :

1. Bagaimana prosesing lengkap pengolahan pisang, mulai dari pengupasan buah sampai dengan penggorengan dan metode packing untuk produk keripik pisang

Jawaban :

1. Pertama, pisang dikupas dan diiris dengan ketebalan 2 mm, memanjang. Selanjutnya dicuci dan diriskan. Kemudian digoreng dengan menggunakan vacum. Pisang selanjutnya ditiskan kembali dengan alat pengatur dan selanjutnya siap dikemas dengan menggunakan plastik tebal yang selanjutnya ditutup dengan sealer (rapat) atau dapat juga menggunakan aluminium foil dan disealer rapat.