



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**TEPUNG BONGGOL PISANG SEBAGAI UPAYA MENGURANGI
KETERGANTUNGAN BAHAN BAKU TEPUNG DARI LUAR NEGERI**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM GAGASAN TERTULIS**

Diusulkan oleh:

Qoiman Bilqisti	E14090053	(2009, Ketua Kelompok)
Hendra Prasetya	G14070025	(2007, Anggota Kelompok)
Susanti	H34090029	(2009, Anggota Kelompok)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2010

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul : Tepung Bonggol Pisang Sebagai Upaya Mengurangi Ketergantungan Bahan Baku Tepung dari Luar Negri
2. Bidang Kegiatan : (-) PKM-AI (√) PKM-GT
3. Ketua
- a. Nama Lengkap : Qoiman Bilqisti
 - b. NIM : E14090053
 - c. Jurusan/Fakultas : Manajemen Hutan/E14090053
 - d. Universitas : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah/No HP : Asrama TPB IPB, Kampus IPB Darmaga Bogor/085716830525
 - f. Alamat Email : qoiman1_ok@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Ir. Hadisunarso, Msi
 - b. NIP : 19550219197903 1 002
 - c. No Tel./HP : 08129718352

Bogor, 25 Maret 2010

Menyetujui,

Direktur Tingkat Persiapan Bersama

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ir. Ibnul Qayim
NIP. 19650220 199002 1 001

Qoiman Bilqisti
NIM. E14090053

Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, M.S.
NIP. 19581228 198053 1 003

Ir. Hadisunarso, Msi
NIP. 19550219197903 1 002

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala nikmat dan limpahan karunia Nya yang telah dicurahkan selalu kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah, yaitu “Tepung Bonggol Pisang sebagai Upaya Mengurangi Ketergantungan Bahan Baku Tepung dari Luar Negeri” yang diharapkan dapat memberikan suatu kemajuan pangan untuk bangsa.

Karya tulis ini penulis tujukan untuk mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa Gagasan Tertulis (PKM-GT) 2010 yang diadakan oleh DIKTI. Melalui karya tulis ini, penulis ingin memberikan solusi terhadap permasalahan kekurangan bahan pangan yang sedang dialami oleh bangsa saat ini.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kami sampaikan kepada Ir. Hadisunarso, Msi selaku dosen pendamping yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan kepada kami dalam penyusunan karya tulis ini. Tidak lupa penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan pada kami.

Kami menyadari bahwa dalam karya tulis yang kami buat masih banyak terdapat kesalahan secara sistematis, dari segi materi, ilustrasi, dan contoh. Oleh karena itu kritik dan saran yang dapat membangun karya ilmiah kami, sangat diharapkan. Besar harapan dari kami, semoga karya tulis ini dapat bermanfaat baik kepada kami sebagai penulis, maupun kepada masyarakat luas untuk kemajuan pangan nasional.

Bogor, 25 Maret 2010

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
RINGKASAN	vi
PENDAHULUAN	
A. Perumusan Masalah	4
B. Tujuan dan Manfaat.....	5
GAGASAN	
A. Potensi Bonggol Pisang sebagai Bahan Baku	
Pembuatan Tepung	6
B. Tepung Berbasis Bonggol Pisang yang	
Ekonomis dan Bernilai Guna.....	6
BAB KESIMPULAN	
A. Kesimpulan	7
DAFTAR PUSTAKA	9
BIODATA PENULIS	10

DAFTAR GAMBAR

Tabel 1. Luas Panen, Produksi, Produktivitas.....	2
Tabel 2. Negara Tujuan Ekspor.....	3
Tabel 3. Perkembangan Ekspor Buah-Buahan Tropis Indonesia Tahun 2002-2004 (Kg, US \$).....	3
Gambar1.KerangkaPemikiran.....	8

RINGKASAN

Tepung merupakan bahan baku yang sangat penting bagi pangan nasional bangsa ini, dan pada umumnya berasal dari gandum, beras, jagung dan singkong. Seperti yang telah diketahui bahwa tepung yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia ialah tepung yang berasal dari gandum. Gandum merupakan produk luar negeri yang mempertinggi jumlah import Indonesia.

Menurut Direktur Eksekutif Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) Ratna Sari Loppies, sektor UMKM menyerap 70 persen dari konsumsi nasional. Konsumsi nasional pada 2009 diprediksi mencapai 3,8 juta ton. Adapun konsumsi tepung terigu per kapita diperkirakan masih dalam kisaran 17 kilogram per kapita.

Kebijakan pemerintah di masa lalu yang mempertahankan harga beras relatif rendah mendorong masyarakat untuk bebas mengkonsumsi beras. Tingkat partisipasi dan tingkat konsumsi beras terus meningkat. Bahkan penduduk yang pangan pokoknya bukan beras telah beralih ke beras. Celakanya, program diversifikasi konsumsi yang dicanangkan sejak tahun 1974 juga tidak berjalan optimal bahkan cenderung salah arah.

Konsumsi tepung terigu lokal diprediksi naik sampai 10 persen menjelang Lebaran. Alokasi terbesar pada produk makanan biskuit dan snack. Direktur Eksekutif Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) Ratna Sari Loppies mengatakan, konsumsi tepung terigu rata-rata di luar Lebaran tahun ini di kisaran 320.000 ton per bulan. Menjelang Lebaran ini diprediksi bisa mencapai 400.000 ton. Berdasarkan data – data yang telah didapat, perlunya suatu alternatif untuk penanggulangan import gandum yang semakin tinggi pada negeri ini.

Namun, di sisi lain Indonesia termasuk negara yang memproduksi tanaman pisang secara lebih besar dibandingkan dengan negara lainnya. Untuk Ekspor pisang Indonesia keluar negeri dari tahun 1999 sudah mencapai 77.472,68 ton dengan nilai US\$14.073.670. Pada tahun 2000 volume ekspor menurun, sedangkan volume ekspor mengalami peningkatan pada tahun 2002 sebesar 512,27 ton senilai US\$ 979.730 (Prihatman 2000).

Data tersebut menggambarkan betapa Indonesia sebenarnya memiliki sumber daya pisang yang melimpah yang dapat dimanfaatkan, akan tetapi pemanfaatan tanaman pisang hanya sebatas pemanfaatan pada buahnya saja, padahal ada banyak bagian dari tanaman pisang yang ternyata bermanfaat bagi masyarakat seperti pada kulit, bonggol, dan jantung pisang yang mengandung gizi gizi yang cukup (Endah Wahyuni 2010).

Bonggol pisang merupakan akar dari tanaman pisang yang jarang dimanfaatkan dibandingkan bagian lain pada tanaman pisang. Perlunya suatu inovasi untuk meningkatkan nilai guna dari bonggol pisang, sejauh ini bonggol pisang baru dijadikan sebagai keripik, kerupuk, dan chip. Namun hal tersebut tidak membuat bonggol dapat menjadi alternatif untuk bahan pokok.

Kandungan gizi bonggol pisang yang cukup tinggi memungkinkan bonggol pisang untuk dijadikan sebagai alternatif bahan pangan yang cukup potensial. Salah satu produk berbasis bonggol pisang yang memenuhi sebagai bahan pangan adalah tepung. Konsumsi tepung dalam negeri yang terus meningkat diakibatkan tingginya konsumsi produk olahan gandum menyebabkan impor gandum semakin tinggi guna memenuhi kebutuhan dalam negeri. Oleh karena itu dibutuhkan alternatif baru bahan baku tepung yang memanfaatkan bahan pangan lokal yang lebih ekonomis serta bukan produk impor.

Tujuan dari pembuatan karya produk ini adalah memanfaatkan bonggol pisang sebagai bahan baku pembuatan tepung yang ekonomis, dan mudah dikembangkan oleh masyarakat, karena produk ini memanfaatkan bonggol pisang yang jumlahnya melimpah. Kandungan karbohidrat dan pati bonggol pisang yang hampir sama dengan gandum dan beras, membuat tepung bonggol pisang cukup efektif sebagai bahan pangan yang bahan dasarnya adalah tepung, sehingga diharapkan dapat mampu mengurangi konsumsi tepung terigu maupun tepung beras dan beralih ke tepung bonggol pisang. Metode yang digunakan dalam pembuatan tepung ini dimulai dengan pengirisan bonggol pisang untuk mendapatkan tekstur yang lebih kecil, perendaman pada air garam untuk menghilangkan rasa sepet pada bonggol pisang, pengeringan, dan diakhiri dengan penggilingan.

Hasil yang diperoleh dari pembuatan produk ini adalah tepung berbahan baku bonggol pisang yang lebih ekonomis dan mengandung gizi yang cukup tinggi. Dari segi ekonomi produk ini merupakan peluang bisnis yang cukup menguntungkan mengingat penyediaan faktor produksi yang mudah dan produk ini masih jarang dipasaran. Dengan mengoptimalkan bahan baku berupa bonggol pisang yang ketersediaannya melimpah, diharapkan produk ini mampu menyediakan tepung secara maksimal dan setidaknya mengurangi ketergantungan impor gandum untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri.