Pengolahan
PISANG JANTAN

634.773:664.85
MIS
P

BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP)
BENGKULU
2004

634.773 : 664.85
MIS
P

PENGOLAHAN PISANG JANTAN

Dalam Bentuk Keripik dan Ledre

BK015754

Oleh
Miswarti
Agus Darmadi
Gunawan

327/D/2006

BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN BENGKULU
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
2004

PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa, atas berkah dan karunia-Nya, sehingga brosur 'Pengolahan Pisang jantan dalam bentuk keripik dan Ledre" ini dapat diselesaikan. Tujuan pembuatan brosur ini adalah untuk mempercepat adopsi teknologi yang dihasilkan oleh BPTP Bengkulu.

Penulisan brosur ini bersumber dari hasil pengkajian pisang yang telah dilakukan oleh BPTP Bengkulu TA. 2004 dan literatur lainnya. Brosur ini disusun sangat sederhana, sehingga dapat menjadi pedoman praktis bagi para pembaca untuk mengembangkan usaha di bidang pengolahan pisang.

Terima kasih kami sampaikan kepada Kepala BPTP Bengkulu dan Pimpro PAATP TA. 2004 yang telah memberikan motivasi, kesempatan dan bahan referensi serta dana bagi pencetakan brosur ini. Semoga brosur yang berjudul 'Pengolahan Pisang jantan dalam bentuk keripik dan Ledre' ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bengkulu, Januari 2005

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PENGANTAR i
DAFTAR ISI ii

PENDAHULUAN 1
A. Tanaman Pisang 2
B. Tanda-tanda Buah Pisang Siap Panen 2
C. Cara Panen Buah Pisang 3
D. Manfaat Buah Pisang 4

PENGOLAHAN PISANG JANTAN 5
A. Keripik Pisang 5
B. Ledre Pisang 10

DAFTAR PUSTAKA 15

PENDAHULUAN

Tanaman pisang (*Musa pradisiaca L*) merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura yang banyak diusahakan oleh petani di Indonesia karena mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Produksi pisang di Asia lebih dari 50% di hasilkan oleh Indonesia (Suyanti *et al.,* 1994).

Sejalan dengan perkembangan penduduk Indonesia dan tuntutan akan pemenuhan gizi dari diversifikasi produk pisang olahan, maka kebutuhan pisang dalam bentuk segar maupun olahan di dalam negeri selalu meningkat setiap tahun. Dilain pihak, semakin meningkatnya permintaan pisang di pasar dunia akan memberikan kecerahan bagi perkembangan agribisnis pisang di masa datang.

Pisang jantan merupakan salah satu pisang olahan (*plantain*) yang dapat diolah menjadi bermacam-macam produk, seperti keripik pisang dan ledre. Produk olahan pisang jantan tersebut diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah lebih tinggi dan jangkauan pemasaran yang lebih luas.

A. Tanaman Pisang

Tanaman pisang dapat tumbuh dengan baik hampir di seluruh daerah tropis, termasuk Indonesia. Tanaman pisang umumnya dikelompokkan menjadi tiga golongan, yakni pisang yang enak dimakan (*Musa paradisiaca* L), pisang yang hanya diambil pelepahnya untuk serat (*Musa textiles* Noe) dan pisang liar yang hanya dipakai untuk tanaman hias (*Musa zebrine* van Houtte). Pisang jantan yang ada di propinsi Bengkulu termasuk kelompok pisang yang enak dimakan.

B. Tanda-tanda Buah Pisang Siap Panen

Buah pisang digemari oleh sebagian besar masyarakat karena mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Buah pisang bisa diperoleh setiap saat, karena tidak tergantung oleh musim, sehingga sepanjang tahun terdapat buah pisang (Soetanto, 1998). Tanda-tanda buah pisang yang sudah siap dipanen adalah sebagai berikut:

1. Tangkai putik pada pucuk buah telah gugur.
2. Tepi (lingir) buah sudah tidak tampak lagi.
3. Warna buah hijau kekuningan dan sudah tampak berisi.

4. Perbandingan tebal daging buah dan kulit buah.
5. Kering dan mudah patahnya daun.

C. Cara Panen Buah Pisang

Cara panen buah pisang dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Batang buah pisang ditoreh dengan pisau atau sabit pada tengah–tengah ketinggian batang. Kedalaman torehan kira-kira 1/3 batang pisang.
2. Setelah ditoreh, batang pisang dirobohkan dengan cara ditarik salah satu pelepahnya secara hati-hati sampai roboh. Agar buah pisang tidak rusak karena membentur tanah, maka setelah tandan buah dekat dengan tanah ujung tandan buah dipegangi.
3. Setelah ujung tandan buah dipegang, tangkai tandan dipotong dan tandan pisang ditaruh di tempat yang aman dan teduh.
4. Penanganan pasca panen akan difokuskan pada proses evakuasi tandan buah segar yang baru saja dipanen keluar dari kebun kemudian pengangkutannya ke tempat pangolahan guna menghindari produk dari kerusakan fisik.

D. Manfaat Buah Pisang

Buah pisang dapat disajikan sebagai buah segar (buah meja) atau dimasak terlebih dahulu sebagai pisang rebus atau pisang goreng. Buah pisang dapat juga diolah menjadi bentuk makanan olahan yang lebih awet, misalnya selai pisang, sari buah pisang, anggur pisang, sirup pisang, dodol pisang, gethuk pisang, keripik pisang, ledre dan sebagainya. Di samping itu, buah pisang juga dapat dibuat tepung untuk berbagai keperluan bahan industri makanan.

PENGOLAHAN PISANG JANTAN

A. Keripik Pisang

Keripik adalah irisan kering buah atau umbi melalui penggorengan di dalam minyak nabati. Keripik pisang adalah salah satu jenis keripik yang disukai dan diusahakan oleh masyarakat. Keripik ini mudah dibuat dengan biaya murah dan peralatan sederhana.

Bahan:

1. Pemilihan buah pisang jantan segar sebagai bahan baku pembuatan keripik pisang dilakukan dengan mengukur tingkat kekerasan daging buah menggunakan Penetrometer Type Effe-Gi (atau dapat juga dengan melihat kriteria buah yang siap di panen). Tujuan dari pemilihan bahan ini adalah untuk memperoleh produk keripik pisang yang memiliki kualitas baik dan sama.

2. Minyak goreng.
3. Natrium metabisulphite (*Sodium metabisulphite*). Bahan ini digunakan untuk mencegah terbentuknya warna kehitaman dan atau coklat tua pada permukaan irisan pisang.
4. Air bersih digunakan untuk bahan pelarut dan mencuci bahan selama proses pembuatan keripik pisang.
5. Bahan bakar (minyak tanah).

Alat:

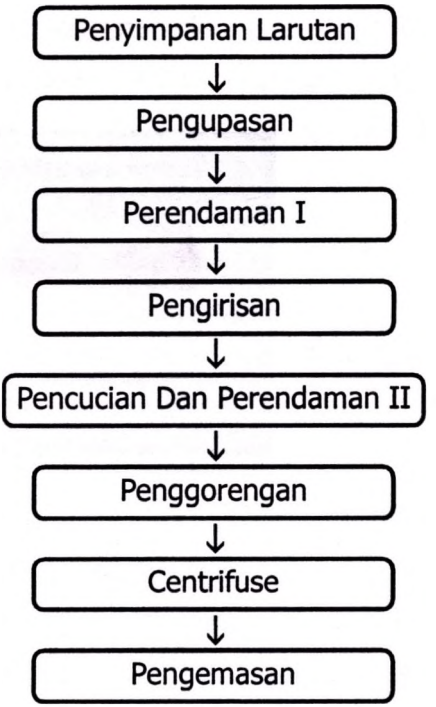
1. Baskom besar dan kecil
2. Pisau baja tahan karat untuk memisahkan antara kulit buah dan daging buah serta memotong buah pisang.
3. Alat pengiris atau alat pasah untuk mengiris pisang menjadi irisan tipis-tipis.
4. Ember kecil untuk menampung tetesan minyak pada sentrifuse.
5. Wajan penggorengan dan peralatannya untuk menggoreng keripik pisang
6. Impulse Sealler untuk mengemas keripik pisang dalam kantong plastik

7. Kompor/tungku.
8. Nampah (nyiru)
9. Keranjang bambu (anyaman jarang).
10. Plastik
11. Sentrifuse
12. Thermometer.

Cara membuat keripik pisang

* *Penyiapan larutan Natrium Metabisulphite.* Untuk membuat 1 liter larutan Natrium Metabisulphite diperlukan Natrium Metabisulphite sebanyak 3 gram dalam 1 liter air. Bahan ini dicampur diaduk hingga menjadi rata.
* *Buah pisang jantan yang telah dipilih* untuk dijadikan keripik pisang dikupas kulit luarnya untuk diambil daging buahnya.
* *Perendaman pertama.* Buah pisang yang telah dikupas kulitnya direndam dalam larutan Natrium Metabisulphite selama $\pm$ 5 menit.
* *Pengirisan.* Daging buah pisang jantan diiris tipis-tipis dengan ketebalan $\pm$ 2 mm menurut lebar buah menggunakan alat pasah.

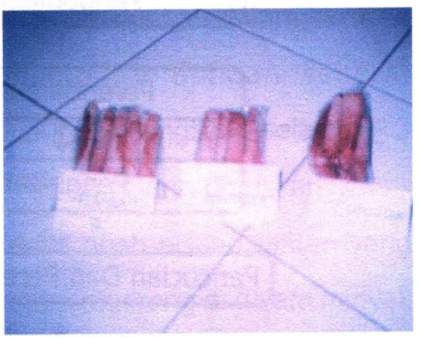
* *Pencucian dan perendaman kedua.* Buah pisang yang telah diiris, segera dicuci dalam air bersih dengan cepat dan segera ditiriskan. Setelah itu irisan pisang dimasukkan kedalam larutan Natrium Metabisulphite dengan segera. Perendaman kedua ini berlangsung selama ± 3 menit. Setelah itu irisan pisang ditiriskan.
* *Penggorengan.* Irisan buah pisang jantan yang telah ditiriskan segera digoreng di dalam minyak ber suhu ± 180° C selama 4 menit. Selama penggorengan dilakukan pengadukan secara pelan-pelan. Penggorengan dilakukan sampai keripik cukup kering dan garing. Hasil penggorengan disebut dengan keripik pisang.
* *Centrifuse.* Bahan hasil penggorengan dimasukkan ke dalam alat sentrifuse selama ± 1 menit.



Bagan Alir Pembuatan Keripik Pisang

B. Ledre Pisang

Ledre merupakan jenis makanan ringan yang terbuat dari tepung dan pisang. Ledre banyak dibuat oleh *home industri* di daerah Bojonegoro Jawa Timur yang bentuknya seperti astor atau kue semprong.



Versi Pertama

1 Bahan

* Tepung beras merk Rose Brand sebanyak : 0,5 Kg
* Kelapa di parut sebanyak : 1. Butir
* Tepung Tapioka (5 sendok makan) : 100 Gram
* Gula pasir (10 sendok makan) : 130 Gram
* Garam : Secukupnya
* Pisang Jantan : 2 Buah
* Arang Kayu : 1 Ikat
* Minyak Kacang : Secukupnya

2. Alat

* Tungku Arang
* Kuali
* Olekan
* Sodet (bahasa Jawa)
* Sendok / centong
* Pisau

Cara pembuatan

* Siapkan tungku arang.
* Kelapa parut + garam dicampur kemudian diremas supaya keluar santannya. Santan yang dibutuhkan sebanyak 7 gelas dan 1 gelas dijadikan cadangan bila terjadi pengentalan.
* Tepung beras + tapioka+ gula pasir dicampur rata, setelah itu masukkan santan yang telah disiapkan.
* Iris-iris pisang yang telah masak setebal 1 cm.
* Tempatkan kuali diatas tungku arang. Posisi kuali menghadap ke arah pembuat $\pm 90^0$.
* Setelah panas ambil 1 sendok adonan kedalam kuali. Setelah itu ambil sodet untuk meratakan adonan (usahakan adonan berbentuk oral). Setelah kering masukkan irisan pisang (0,5 cm)

* kemudian dihancurkan dengan menggunakan ulekan. Setelah hancur diratakan lagi dengan sodetn (bahasa jawa = sadet).
* Tambahkan gula sedikit (boleh juga tidak ditambahi), tergantung kepada selera.
* Setelah kering siap diangkat dan letakkan di atas meja (proses pengangkatan s/d menggulung harus cepat karena bila terlambat gulungan suruh terbentuk).
* Ledre dikemas kedalam kantong plastik dan kemudian dikemas lagi kedalam kotak kardus yang telah berlabel.

Versi Kedua

1 Bahan

* Tepung beras merk Rose Brand sebanyak : 0,5 Kg
* Kelapa di parut sebanyak : 1. Butir
* Tepung Tapioka (5 sendok makan) : 100 Gram
* Telur : 2 Butir
* Gula pasir (10 sendok makan) : 130 Gram
* Garam : Secukupnya
* Pisang Jantan : 2 Buah
* Minyak : Secukupnya

2. Alat

* Kompor
* Alat pencetak kue semprong
* Baskom
* Sendok / centong

Cara pembuatan:

* Kelapa parut diremas supaya keluar santannya. Santan yang dibutuhkan sebanyak 6 gelas dan 1 gelas dijadikan cadangan bila terjadi pengentalan.
* Tepung beras + tapioka + gula pasir + garam + telur dicampur rata, setelah itu masukkan santan yang telah disiapkan.
* Pisang di blender atau dihancurkan kemudian masukkan kedalam adonan diatas sehingga terbentuk adonan yang rata dan biarkan selama 5-10 menit.
* Siapkan kompor dan panaskan alat pencetak yang terlebih dahulu diberi minyak supaya tidak terjadi lengket.
* Setelah cetakan panas masukkan 1,5 sendok makan adonan ke dalam cetakan kemudian siap di bakar.
* Setelah berwarna kekuningan atau coklat siap diangkat dan digulung
* Ledre dikemas kedalam kantong plastik dan kemudian dikemas lagi kedalam kotak kardus yang telah berlabel.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyono, B. 1995. Pisang Budidaya dan Analisis Usahatani. Penerbit Kasisius, Yogyakarta.

Gunawan, Miswarti, A. Darmadi, S.D. Daliani, Yuwono, dan D. Apriyanto, 2004. Peningkatan Kualitas Produk Pisang Olahan. Laporan Hasil Pengkajian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bengkulu.

Satuhu, S., dan A. Supriyadi. 1993. Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta.

Soetanto, N.S. 1998. Membuat keripik pisang. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Diterbitkan oleh :

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bengkulu

Jl. Irian Km 6,5 Bengkulu 38119
Po Box 1010 Bkl
Telp / Fax : (0736) 23030
E-mail : BPTP@Bengkulu.Wasantara.Net.Id

Sumber Dana : PAATP TA 2004
Jumlah Buku 500 exp