

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia pada umumnya merupakan daerah penghasil pisang. Hal ini karena iklim Indonesia cocok untuk pertumbuhan tanaman pisang. Walau demikian, tidak semua wilayah itu merupakan sentra produksi tanaman pisang. Selain iklim yang sesuai, budidaya yang dilakukan oleh masyarakat di daerah itu menjadi penentu sentra tanaman pisang. Di Jawa Barat misalnya, sentra produksi pisang seperti Sukabumi, Bandung, Cianjur, atau Bogor merupakan daerah yang terletak di dataran tinggi sedangkan Serang terletak di dataran rendah. Jadi, faktor iklim bukan satu-satunya penentu suatu daerah menjadi sentra produksi. (Supriyadi, 1992)

Tanaman pisang berasal dari daerah panas (tropis) yang beriklim basah. Di Indonesia, tanaman pisang dapat beradaptasi luas terhadap lingkungan tumbuh karena dapat dibudidayakan di dataran rendah sampai di dataran tinggi (pegunungan) pada ketinggian ± 1.000 m di atas permukaan laut (mdpl). Tanaman pisang pada umumnya tumbuh dan berproduksi secara optimal di daerah yang mempunyai ketinggian antara 400m-600 m dpl. Tanaman ini membutuhkan keadaan lingkungan tumbuh yang ideal pada suhu udara antara 15°C- 35°C, suhu optimum 27°C, tipe iklim basah sampai kering dengan curah hujan 1.400 mm- 2.500 mm per tahun dan merata sepanjang tahun, cukup mendapat sinar matahari atau tempatnya terbuka. Tanaman pisang tumbuh di tanah yang subur dengan pH tanah 4,5-7,5. Di daerah yang iklimnya agak kering dengan musim kemarau 4-6 bulan, tanaman pisang masih tumbuh

asalkan ketinggian air tanah kurang dari 150 cm di bawah permukaan tanah. Di daerah atau tempat terlindung, pertumbuhan tanaman pisang akan terlambat (lambat). Tiupan angin yang terlalu kencang kurang baik terhadap tanaman pisang karena dapat menyebabkan helai daun sobek. (Rukmana, 1999).

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitik beratkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama-sama subsistem lain membentuk agribisnis.

Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), sistem output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang. Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri, 1994).

Strategi pengembangan pisang yang berorientasi agribisnis harus didasarkan pada zonasi agroklimat, potensi wilayah, dan kesesuaian lahan. Wilayah potensial untuk agribisnis pisang disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1.1 Wilayah Potensial Untuk Agribisnis Pisang

No	Propinsi	Indikasi Lokasi
1	DI Aceh	Aceh Bagian Timur
2	Sumatra Utara	Sumatra Utara Bagian Timur (Medan-Tanjung Balai), Sumatra Utara bagian Barat (Sibolga - Padangsedempuan)
3	Riau	Riau Bagian Selatan (Rengat, Teluk Kuantan)
4	Jambi	Jambi, Muara Bulian, Rantau Panjang
5	Sumatra barat	Padang, Padang Panjang Sawhlunto
6	sumatra selatan	Sebagian besar Sumatra Selatan
7	Lampung	Lampung tengah, Lampung Selatan
8	Jawa Barat	Serang, Rangkasbitung, Sukabumi, Bogor, Cianjur, Bandung
9	Jawa Tengah	Pemalang, Purwokerto, Cilacap, Pati, Kudus, Demak
10	Jawa Timur	Mojokerto, Malang dan sekitarnya, madura, banyuwangi, bondowoso
11	Bali	Negara, Gianyar
12	Kalimantan Barat	Mempawah-Sanggau, Sekadu- Ketapang
13	Kalimantan Tengah	Pangkajene-Sampit- Kuala Kapuas
14	Kalimantan Selatan	Martapura-pleihari-Kandangan
15	Kalimantan Timur	Sebakung- Balikpapan, Samarinda-Tenggarong
16	Sulawesi Selatan	Watampone - Sinjai,- Mamuju-Bodoongbudong

Sumber: Sjaifullah, 1989

Dari data yang dikeluarkan oleh Balai Penelitian Tanaman Buah Solok (1997), diperoleh bahwa areal yang berpotensi untuk tanaman pisang seluas 282.000 Ha dan yang dapat dikembangkan seluas 46.000 Ha. Wilayah yang berpotensi ini sebagian besar tersebar di Pasaman, Pesisir Selatan, Padang Pariaman dan Sawahlunto/Sijunjung. Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Propinsi Sumatera Barat terjadi peningkatan arus pisang keluar daerah Sumatera Barat yang cukup tinggi. Daerah tujuan pemasaran pisang tersebut adalah Pekanbaru dan Jakarta. Pisang yang dipasarkan keluar daerah ini

sebagian besar terdiri dari pisang ambon (buai) dan pisang batu (kepok). Dari luas areal tanaman pisang di Sumatera Barat dapat diproduksi buah pisang tiap tahunnya.

Tabel 1.2 Produksi Buah Pisang Provinsi Sumatera Barat

Provinsi	Produksi Buah Pisang (ton)				
	2010	2011	2012	2013	2014
Sumatera Barat	100.525	113.360	137.348	136.595	138.913

Sumber : BPS Sumatera Barat

Dengan melihat potensi produksi buah-buahan Sumatera Barat khususnya pisang yang cukup besar tersebut, jika didukung dengan ditingkatkannya teknologi, sarana produksi, rangsangan (insentif) untuk petani, perlakuan panen dan pasca panen serta sarana transportasi yang baik, akan dapat memperluas pasar pisang keluar daerah Sumatera Barat, bahkan sangat memungkinkan menembus pasar luar negeri. Untuk pengembangan bisnis dalam memproduksi pisang harus dihasilkan produk yang terjamin dalam hal kualitas, kuantitas serta kontinuitas produksi. Karenanya diperlukan kerja keras semua pihak mulai dari petani produsen, petugas penyuluh, instansi/lembaga terkait seperti koperasi, perbankan, Kadin, Departemen Pertanian (Balai Penelitian Buah) serta Departemen Perindustrian dan perdagangan.

Penduduk Indonesia di berbagai daerah telah lama memanfaatkan buah pisang sebagai salah satu sumber pangan. Buah pisang mentah yang banyak diolah menjadi berbagai produk umumnya berasal dari jenis *plantain*, seperti pisang Kepok, Tanduk, Kapas, Siem, dan pisang Nangka. Jenis pisang tersebut pada saat mentah tidak sepat, sehingga bisa diolah. Penyajiannya umumnya

direbus, atau dikukus. Untuk menyajikan buah pisang rebus yang enak, pisang harus dipanen tua, saat kadar pati sudah optimal. Pisang dapat dikukus bersama kulitnya, atau dikupas lebih dulu, dipotong-potong baru dikukus. Pisang rebus yang berasal dari pisang mentah biasanya dimakan bersama kelapa parut dan diberi garam sedikit. Pemanfaatan lain dari pisang yang masih mentah oleh masyarakat adalah sebagai keripik pisang yang dijual sebagai oleh-oleh khas daerah. Pada umumnya bentuk keripik yang ada di pasaran adalah irisan membujur, melintang, atau menyerong. Kelemahan keripik dengan irisan memanjang (membujur), adalah mudah patah sehingga bentuknya menjadi kurang menarik.

Salah satu cara untuk mengawetkan buah pisang adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai jenis produk. Selain menjadi awet, pengolahan juga merupakan salah satu cara mengatasi melimpahnya buah saat panen raya di sentra produksi. Dengan diolah, produk memiliki jangkauan pemasaran yang lebih luas. Buah pisang *off grade* yang memiliki bentuk dan tampilan buahnya kurang menarik, ukuran buahnya kecil dan kulit buahnya kurang mulus seperti buah pisang pada sisir bagian bawah dapat dimanfaatkan menjadi bahan produk olahan. Dengan begitu akan menambah nilai tambah dari buah pisang.

Pemanfaatan buah pisang yang telah matang umumnya sebagai buah, atau disajikan dalam olahan sederhana seperti pisang rebus, kolak, pisang goreng, dan aneka kue tradisional khas tiap daerah. Beberapa daerah di Sumatera Barat mengolah pisang matang menjadi sale pisang. Sale pisang yang dihasilkan berwarna coklat kehitaman. Terdapat juga sale pisang yang telah

digoreng dengan adonan tepung, kemudian dijual dalam kemasan kantong plastik polipropilen. Saat ini telah banyak dikembangkan sajian dari buah pisang yang lebih menarik. Di restoran terdapat hidangan penutup yang dikenal dengan *bananasplit*, yaitu buah pisang Ambon matang yang dibelah dua, disajikan bersama es krim vanila atau coklat. Juga jus pisang segar yang diberi campuran susu atau *yogurt* dapat menjadi pilihan minuman yang menyegarkan sekaligus menyehatkan. Variasi pisang goreng pun telah berkembang.

Berbagai jenis olahan lain yang dapat dikembangkan adalah aneka roti dan kue yang dibuat dari tepung pisang maupun langsung dari buah pisang, aneka keripik variasi, sale, dodol, jam/selai, sari buah, sirup, anggur, *puree*, saus, dan olahan pisang yang dikalengkan. Dengan diolah menjadi berbagai produk, buah pisang yang berdaya simpan singkat dapat diperpanjang dan dapat ditingkatkan nilai tambahnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka penulis menguraikan rumusan masalah di bawah ini:

1. Seberapa besar nilai tambah pisang dengan adanya berbagai olahan?
2. Apakah industri pengolahan pisang layak diusahakan?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan:

1. Mengetahui nilai tambah pisang dengan adanya berbagai olahan buah pisang di Solok, Sumatera Barat.
2. Mengetahui tingkat kelayakan industri pengolahan pisang di Solok, Sumatera Barat.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini sebagai jalan untuk mengetahui nilai tambah dan daya saing produk olahan pisang serta memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi untuk memperoleh derajat sarjana strata satu program studi Sosial Ekonomi Pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.

2. Bagi Petani dan Pengusaha

Hasil penelitian ini dapat menjadi tolak ukur bagi perusahaan untuk melihat sejauh mana nilai tambah dan daya saing produk olahan pisang di Solok Sumatera Barat.