

PISANG SALE

**Paket Industri Pangan
Untuk Daerah Pedesaan**

**Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan
Institut Pertanian Bogor
1982**

PENDAHULUAN

Pisang sale merupakan salah satu hasil olahan pisang yang telah mengalami pengeringan dengan cara dijemur atau diasap. Pisang yang biasa diolah menjadi pisang sale adalah pisang emas, pisang raja, karena dengan cara ini buah pisang dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama.

Pisang sale yang disukai konsumen adalah pisang yang warnanya kuning kecoklatan, mengkilat, manis rasanya, tidak berbau aneh (misalnya bau asap) serta tidak berjamur (bulukan).

Masalah perubahan warna pisang sale menjadi terlalu kecoklatan serta pertumbuhan jamur masing-masing dapat diatasi dengan menggunakan bahan pengawet kimia yang murah harganya yaitu natrium bisulfit teknis serta cara pengeringan yang baik.

Dalam buku paket ini akan diuraikan cara pembuatan pisang sale dengan penggunaan bahan kimia natrium hisulfit tersebut.

CARA PEMBUATAN PISANG SALE

BAHAN-BAHAN YANG DIPERGUNAKAN :

1. Buah pisang yang telah matang (kulit buah berwarna kuning)
2. Air bersih
3. Natrium bisulfit teknis (dapat dibeli di Apotik dalam bentuk tepung)

ALAT-ALAT YANG DIPERGUNAKAN :

1. Ember plastik kecil
2. Tampah bambu
3. Merang padi (sapu lidi)
4. Talenan kayu
5. Botol bir kosong
6. Bilah bambu yang tipis
7. Ayakan/saringan bambu/plastik

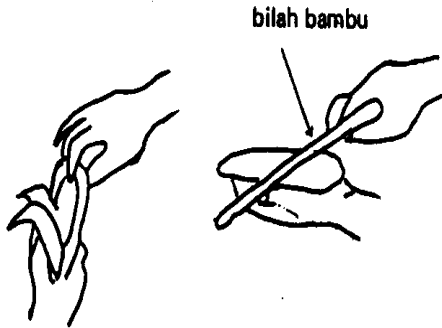
PERSIAPAN :

1. Buah pisang (ambon, emas, raja, siam atau pisang susu) dipilih yang telah matang, biasanya terlihat dari kulitnya yang berwarna kuning
2. Dibuat larutan natrium bisulfit teknis 2000 ppm (2 gram untuk 1 liter air bersih) didalam ember plastik.
3. Semua alat yang akan digunakan (ember plastik, tampah, talenan, bilah bambu, ayakan/saringan dan botol) dibersihkan.

2
—
1000

CARA PENGOLAHAN :

1. Pisang dikupas dengan tangan
2. Secara hati-hati dikerok dengan bilah bambu dan buang bagian-bagian kulit yang masih menempel pada buah.



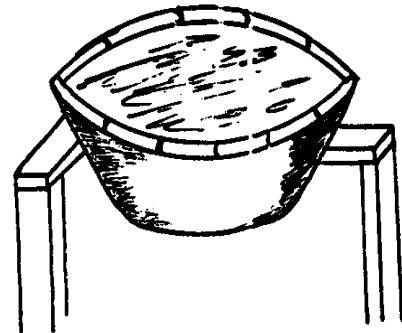
Gambar 1. Pengupasan Buah dan Pengerokan Buah setelah dikupas.

3. Rendam dalam larutan natrium bisulfit 2000 ppm selama 10 menit.



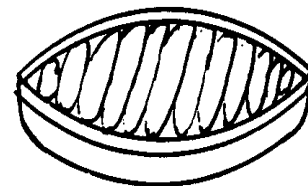
Gambar 2. Perendaman dalam larutan bisulfit.

4. Tiriskan pada ayakan selama 15 menit atau sampai air tidak menetes lagi.



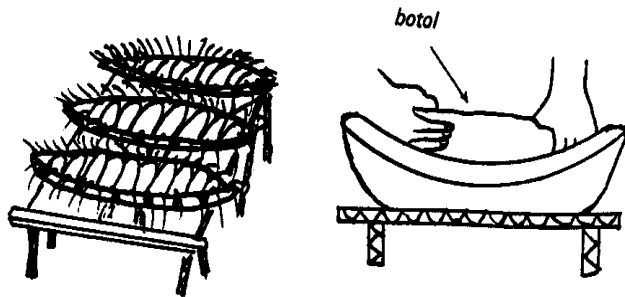
Gambar 3. Penirisan

5. Taruh secara teratur diatas tampah yang telah diberi alas merang padi.



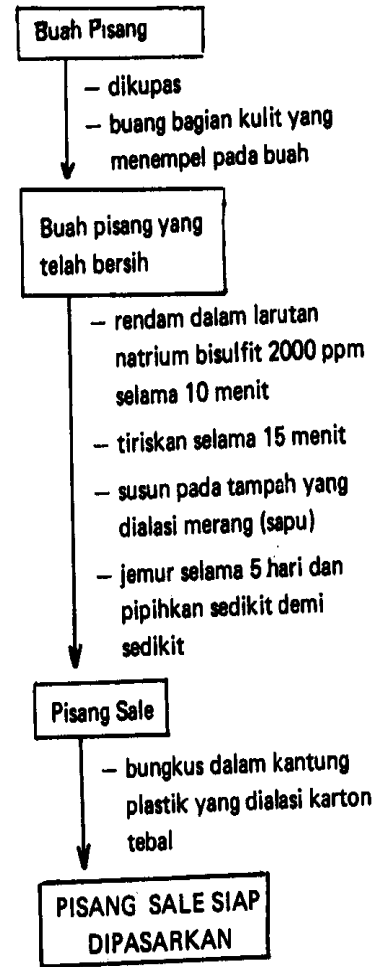
Gambar 4. Pisang diatur diatas tampah yang telah diberi alas merang padi

6. Jemur diterik matahari selama kurang lebih 5 hari.
7. Selama penjemuran dilakukan pemipihan sedikit demi sedikit yang umumnya setelah satu sampai dua hari. penjemuran, dengan menggunakan botol dan beralaskan talenan kayu.



Gambar 5. Penjemuran dan Pemipihan

Pisang sale yang sudah jadi dibungkus dalam kantong plastik yang dialasi dengan karton tebal dan siap untuk dipasarkan.



Gambar 6. Skema Pembuatan Pisang Sale

LAMPIRAN
ANALISA PENDAPATAN INDUSTRI KECIL
(PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN)
TINGKAT PEDESAAN

(Analisa berdasarkan periode satu bulan)

I. BIAYA PRODUKSI

1. Biaya tetap :

a. Nilai penyusutan alat per bulan

Jenis Alat	Jumlah (bh)	Jumlah (Rp)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Ember plastik	3	4.500 1.200	12	108
2. Tampah	6	900	12	67,50
3. Merang	10	200	12	60
4. Talenan kayu	2	5.625 150	24	5,625
5. Botol bir kosong	2	150	12	11,25
6. Bilah bambu	3	—	—	—
7. Ayakan	3	150 450	12	33,75

Jumlah nilai penyusutan alat per bulan (I.1.a) = Rp. 285,625,

b. Pajak yang dibayarkan atau pungutan lain

Macam Pajak/pungutan	Nilai pajak/pungutan (Rp)	Satuan waktu (bulan)	Nilai per bulan (Rp)
1. Pajak pasar	25	1	750
2. Pungutan lain	—	—	—

Jumlah pajak/pungutan yang dibayarkan (I.1.b) = Rp. 750,-

2. Biaya tidak tetap (per bulan)

Macam Pengeluaran	Jumlah Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
A. Bahan mentah :			
1. Buah pisang	30 (tandan)	1.250	37.500
2. Natrium bisulfit	1,5 Kg	2.000	3.000
B. Lain-lain :			
1. Kantung plastik	1,5 Kg	1.000	1.000
2. Karton	30	150	4.500
C. Tenaga kerja/Buruh	—	—	—
D. Transport pemasaran	30 hari	100	3.000
E. Pengeluaran lain	—	—	2.000

Jumlah biaya tidak tetap (I.2)

Rp. 51.000,-