

ABSTRAK

PENYUSUNAN DRAFT PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR (POS) PENGOLAHAN KERIPIK PISANG (STUDI KASUS DI SUATU INDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK PISANG BANDAR LAMPUNG)

Oleh

DIDIT HARYANTO

Prosedur Operasional Standar (POS) adalah tata cara atau tahapan yang dibakukan dan harus dilalui untuk menyelesaikan suatu proses kerja tertentu (U.S. *Enviromental Protection Agency/EPA.*, 2007). Penyusunan draft POS harus mengacu pada GMP. POS dibuat untuk menjadi acuan dalam melaksanakan proses di industri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menyusun draft POS pengolahan keripik pisang untuk skala industri rumah tangga sehingga keripik pisang yang dihasilkan memenuhi standar mutu.

Penyusunan draft POS dalam penelitian ini dimulai dengan observasi dan merekam seluruh detil proses. Penelitian penyusunan *draft* POS pengolahan keripik pisang dilakukan melalui empat tahap, yaitu (1) observasi lapang untuk mendata bahan, alat,dan proses pengolahan keripik pisang dari bahan baku sampai pengemasan, (2) penentuan tahapan kritis dan kondisi optimal, (3) penyusunan draft Prosedur Operasional Standar (POS) pengolahan keripik pisang,

dan (4) uji coba POS. Hasil pengamatan keduanya dibandingkan dan didiskusikan secara deskriptif.

Dalam penelitian ini telah disusun draft POS dan telah diuji cobakan. Mutu produk keripik pisang yang mengacu draft POS lebih konsisten dan memenuhi standar SNI 01-4315-1996. Keripik pisang tersebut mempunyai kadar air (0,17%), kadar abu (1,35%), kadar lemak (27,90%), keutuhan (88,00%), skor warna 4,3 (kuning pucat), rasa dan aroma 4,4 (khas keripik pisang), tekstur 4,2 (renyah). Sedangkan produk keripik pisang tanpa mengacu *draft* SOP memiliki kadar air (0,15%), kadar abu (1,88%), kadar lemak (39,41%), keutuhan (83,00%), skor warna 3,3 (kuning kecoklatan), rasa dan aroma 3,3 (agak khas keripik pisang), tekstur 3,5 (renyah).

Kata Kunci : Prosedur Operasi Standar (POS), keripik pisang, konsistensi mutu