

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Propinsi Lampung mempunyai potensi yang cukup besar dalam pengembangan agroindustri, terutama untuk agroindustri dengan orientasi pasar antar daerah maupun ekspor. Hal ini karena propinsi Lampung memiliki potensi lahan pertanian yang cukup luas untuk kebutuhan bahan baku agroindustri, sehingga memungkinkan pengembangan agroindustri dengan skala usaha yang optimal. Salah satu usaha kecil sektor agroindustri yang memiliki prospek sangat potensial untuk dikembangkan di propinsi Lampung adalah usaha pembuatan kripik pisang.

Menurut Dinas Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Lampung (2008), daerah sentra produksi kripik pisang di Lampung terletak di Bandar Lampung. Kripik pisang merupakan komoditas utama yang menjadi andalan ekspor propinsi Lampung selain pisang buah dan tepung pisang. Ekspor kripik pisang yang dilakukan tersebut dapat mengangkat citra propinsi Lampung sebagai produsen kripik pisang nasional. Selain itu, kripik pisang merupakan salah satu ciri khas dari propinsi Lampung yang sudah dikenal di berbagai daerah.

Di Bandar Lampung terdapat beberapa produsen kripik pisang baik industri besar maupun industri rumah tangga. Menurut Dinas Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Lampung (2008), terdapat 10 produsen kripik pisang dalam skala besar.

Industri keripik pisang tersebut memiliki kapasitas produksi sebesar 2 ton atau lebih sedangkan untuk industri rumah tangga banyak dijumpai di sentra produksi keripik pisang seperti di Jalan Pagar Alam atau Gang PU.

Kebanyakan industri keripik pisang skala rumah tangga masih kurang memperhatikan proses pengolahan, belum menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP), dan belum mempunyai *Standard Operating Procedure* (SOP) proses pengolahannya, sehingga kualitas keripik pisang yang dihasilkan masih mempunyai kualitas yang beragam dan tidak konsisten.

Konsistensi mutu produk merupakan suatu cara yang harus dilakukan agar kepuasan konsumen dapat dijaga. Mutu produk harus dijaga dan cacat produk harus dikendalikan agar konsistensi dapat dilakukan dengan baik (Purnomo, 2008). Untuk mendapatkan konsistensi mutu maka harus disusun dan diterapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) khususnya pada proses pengolahan keripik pisang. Pembuatan dan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pengolahan keripik pisang pada industri keripik pisang skala rumah tangga diharapkan dapat membantu mereka menghasilkan keripik pisang yang memiliki kualitas yang baik dengan mutu yang konsisten dan dapat memenuhi tuntutan pasar yang semakin ketat sehingga industri rumah tangga ini dapat terus berkembang baik.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menyusun *draft standard operating procedure* (SOP) pengolahan keripik pisang untuk skala industri rumah tangga sehingga keripik pisang yang dihasilkan memenuhi standar mutu.

C. Kerangka Pemikiran

Menurut SNI 01-4315-1996, keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang *mature*, dipilih jenis pisang olahan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya. Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan/memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan.

Untuk menjamin mutu produk, di Indonesia telah ditetapkan standar mutu keripik pisang yang dikeluarkan oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN) yaitu SNI No. 01-4315-1996. Keripik pisang yang bermutu adalah keripik pisang yang memiliki bau dan warna normal, rasa khas pisang, tekstur renyah, keutuhan minimal 70%, kadar air maksimal 6%, kadar lemak maksimal 30% dan kadar abu maksimal 2%.

Industri rumah tangga umumnya termasuk industri keripik pisang belum menerapkan konsep cara produksi pangan yang baik dan belum mempunyai prosedur pengolahan yang standar, sehingga keripik pisang yang dihasilkan bervariasi mutunya dan tidak konsisten.

Menurut Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik skala Rumah Tangga (CPPB-IRT), usaha industri kecil atau usaha rumah tangga harus memperhatikan pedoman yang tertera. CPPB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. CPPB menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir (BPOM, 2002). Oleh karena itu CPPB perlu diterapkan di Industri keripik pisang sehingga menghasilkan produk olahan yang memenuhi standar mutu olahan yang aman untuk masyarakat. Salah satu bagian dalam penerapan GMP adalah perlunya dibuat SOP khususnya SOP proses pengolahan keripik sebagai acuan proses pengolahan.

Pengawasan mutu yang tidak maksimal juga menyebabkan produk akhir keripik pisang belum memenuhi SNI No. 01-4315-1996 serta konsistensi mutu keripik pisang belum terpenuhi. Perwujudan SNI No. 01-4315-1996 dapat dilakukan dengan mengawasi setiap proses produksi keripik pisang. Oleh karena itu, dalam penelitian ini dilakukan penyusunan *draft standar operating procedure* di Salah satu industry rumah tangga Keripik Pisang di Jalan Pagar Alam atau Gang PU Kecamatan Kedaton Bandar Lampung yang mewakili industri keripik pisang Bandar Lampung karena daerah tersebut merupakan sentra produksi keripik pisang terbesar di Bandar Lampung.

D. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi industri keripik pisang di Bandar Lampung dalam memproduksi keripik pisang dan memberikan informasi dasar untuk penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) pembuatan keripik pisang agar produknya sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan.