

## Penilaian Sanitasi Dan Analisis Usaha Keripik Pisang Pada Ud Puji Di Desa Parda Suka, Kecamatan Maje, Kabupaten Kaur, Bengkulu

### Sanitation Assessment And Business Analysis Of Banana Chips At Ud Puji In Parda Suka Village, Maje District, Kaur Regency, Bengkulu

Ujang Karnadi <sup>1)</sup>, Lina Widawati <sup>2)</sup>, Hesti Nur'aini <sup>3)</sup>, Diah Azhari <sup>4)</sup>, Hilda Meisya Arif <sup>5)</sup>  
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Bengkulu  
Email: <sup>1)</sup> [ujang.karnadi@gmail.com](mailto:ujang.karnadi@gmail.com) ; <sup>2)</sup> [linawida84@unived.ac.id](mailto:linawida84@unived.ac.id) ; <sup>3)</sup> [hestinuraini@unived.ac.id](mailto:hestinuraini@unived.ac.id)  
<sup>4)</sup> [diahazhari@unived.ac.id](mailto:diahazhari@unived.ac.id) ; <sup>5)</sup> [hildameisya@unived.ac.id](mailto:hildameisya@unived.ac.id)

#### ARTICLE HISTORY

Received [20 Oktober 2025]  
Revised [28 Januari 2026]  
Accepted [30 Januari 2026]

#### KEYWORDS

Sanitasi, Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Keripik Pisang; Analisis Usaha.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



#### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan proses produksi keripik pisang di UD Puji, (2) menganalisis dan mengevaluasi penerapan sanitasi berdasarkan prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), dan (3) menganalisis aspek usaha (biaya, pendapatan, dan efisiensi). Metode penelitian yang dilaksanakan adalah penelitian deskriptif dilakukan di Desa Parda Suka, Kabupaten Kaur, Bengkulu. Data dikumpulkan melalui wawancara dan observasi langsung menggunakan kuesioner SSOP. Analisis sanitasi menggunakan Gap Analysis dengan membandingkan kondisi aktual dengan standar SSOP FDA (1995) dan NSHATE (1999). Proses produksi keripik pisang UD Puji melibatkan persiapan bahan baku (pisang kepok), pengupasan, pengirisan, pencucian, penggorengan, penirisan, pendinginan, pembumbuan, pengemasan, dan pelabelan. Penerapan sanitasi (GMP/SSOP) di UD Puji pada aspek lokasi, bangunan (lantai, langit-langit, ventilasi), dan penggunaan air bersih dalam pencucian bahan baku telah menunjukkan kondisi yang baik. Namun, perbaikan berkelanjutan sangat dibutuhkan untuk mencapai kepatuhan standar SSOP secara penuh. Usaha keripik pisang UD Puji memiliki pendapatan kotor Rp 4.600.000 dengan total biaya Rp 2.355.669 (per minggu), menunjukkan bahwa usaha ini efisien untuk dijalankan.

#### ABSTRACT

This research aims to (1) describe the banana chips production process at UD Puji, (2) analyze and evaluate the sanitation implementation based on Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) principles, and (3) analyze business aspects (cost, revenue, and efficiency). A descriptive research method was employed in Parda Suka Village, Kaur Regency, Bengkulu. Data collection involved interviews and direct observation using the SSOP questionnaire. Sanitation analysis utilized Gap Analysis comparing actual conditions with SSOP standards set by FDA (1995) and NSHATE (1999). The banana chips production process at UD Puji includes raw material preparation (kepok banana), peeling, slicing, washing, frying, draining, cooling, seasoning, packaging, and labeling. The sanitation implementation (GMP/SSOP) in aspects of location, building (floor, ceiling, ventilation), and the use of clean water for raw material washing has shown good condition. However, continuous improvement is necessary to achieve full compliance with SSOP standards. The UD Puji banana chip business has a gross income of IDR 4,600,000 with a total cost of IDR 2,355,669 (per week), indicating that the business is efficient.

#### PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan kebutuhan dasar masyarakat, dan pengelolaan makanan yang tidak tepat dapat menimbulkan dampak negatif seperti keracunan makanan. Penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik, yang tertuang dalam *Good Manufacturing Practices* (GMP), merupakan kunci penting untuk menjamin produk pangan aman dikonsumsi dan diterima oleh konsumen. Industri pangan skala rumah tangga (*home industry*) sangat membutuhkan pembinaan agar produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan mutu dan keamanan.

Salah satu komoditas pertanian yang berpotensi untuk dikembangkan adalah pisang, yang diolah menjadi keripik pisang dan sangat digemari masyarakat. Penelitian ini dilakukan untuk menilai kondisi higienitas sanitasi dan menganalisis aspek usaha keripik pisang UD Puji di Desa Parda Suka, Kabupaten Kaur, Bengkulu, sebagai upaya menjamin produk yang aman dikonsumsi dan mendukung pengembangan usaha lokal.

## LANDASAN TEORI

Menurut Soekartawi (2002), sistem pemasaran pertanian merupakan rangkaian kegiatan ekonomi yang menghubungkan petani sebagai produsen dengan konsumen akhir. Efisiensi pemasaran dapat diukur melalui perbandingan antara biaya pemasaran dengan nilai produk yang dipasarkan. Sementara itu, margin pemasaran mencerminkan selisih harga antara tingkat produsen dan tingkat konsumen (Rahim & Hastuti, 2007).

Faktor-faktor yang memengaruhi efisiensi pemasaran antara lain panjang saluran distribusi, jumlah lembaga perantara, dan tingkat informasi pasar (Anindita, 2003). Semakin pendek saluran pemasaran dan semakin besar bagian harga yang diterima petani (*farmer's share*), maka semakin efisien sistem pemasaran tersebut.

## METODE PENELITIAN

### Metode Analisis

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian adalah UD Puji di Desa Parada Suka, Kecamatan Maje, Kabupaten Kaur, Provinsi Bengkulu. Waktu pelaksanaan penelitian berlangsung dari bulan Juli hingga Oktober 2025. Metode yang digunakan adalah:

1. Pengumpulan Data: Data dikumpulkan melalui wawancara dan observasi langsung di unit usaha keripik pisang menggunakan lembar kuesioner yang mengacu pada standar *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).
2. Analisis Penerapan Sanitasi (SSOP): Menggunakan Analisis Kesenjangan (*Gap Analysis*), yaitu membandingkan kinerja aktual perusahaan dengan standar SSOP menurut *Food and Drug Administration* (FDA) (1995) dan *National Seafood HACCP Alliance for Training and Education* (NSHATE) (1999). Penilaian menggunakan bobot skor 1 hingga 4 (1: tidak melakukan; 4: melakukan dengan sangat baik). Hasil perhitungan persentase penerapan SSOP akan menentukan tingkat kepatuhan perusahaan.
3. Analisis Usaha: Meliputi perhitungan Biaya Tetap, Biaya Tidak Tetap, Total Biaya, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha (R/C Ratio).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

UD Puji merupakan usaha rumahan keripik pisang (asin dan pedas manis) yang didirikan oleh Ibu Puji. Bahan baku utama yang digunakan adalah pisang kepok tua lokal yang mampu menghasilkan keripik dengan tekstur renyah dan cita rasa khas. Rata-rata produksi mencapai 10 kilogram per hari atau 300 kilogram per bulan. Proses dimulai dengan penyiapan bahan baku (pisang kepok), dilanjutkan dengan pengupasan, pengirisan, pencucian menggunakan air sumur bersih, penggorengan (konvensional), penirisan minyak, pendinginan, pemberian bumbu (pencelupan/pelapisan), pengemasan (plastik), dan pelabelan. Penerapan sanitasi (GMP/SSOP) yang diamati dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1

NO	ASPEK SANITASI	KONDISI AKTUAL (SKOR)	KETERANGAN
1	Lantai Ruangan Produksi	Baik (Skor 4)	Memiliki kemiringan yang memudahkan pengaliran air dan tidak terjadi genangan
2	Langit-langit	Baik (Skor 4)	Tidak berlubang/retak, mencegah masuknya hama dan kebocoran.
3	Ventilasi	Baik (Skor 4)	Cukup baik menjaga peredaran udara, mengurangi uap, asap, dan panas
4	Air Bersih	Baik (Skor 4)	Pencucian bahan baku menggunakan air sumur layak konsumsi, sesuai standar SSOP
5	Kebersihan Peralatan	Baik (Skor 4)	Peralatan produksi sebelum digunakan diamati dalam keadaan bersih dan terawat

## Pembahasan

Penerapan sanitasi di UD Puji menunjukkan komitmen awal yang baik terhadap *Good Manufacturing Practices* (GMP) terutama dalam aspek kebersihan lingkungan dan penggunaan air bersih. Namun, untuk memenuhi persyaratan standar SSOP secara penuh, diperlukan perbaikan pada area-area yang masih menunjukkan kesenjangan (*gap*) antara kondisi aktual dan standar ideal (Persentase 50%-74% atau lebih rendah). Hasil analisis usaha keripik pisang UD. Puji dapat dirincikan sebagai berikut:

a. Total Biaya (per minggu): Rp 2.355.669.

Biaya Tetap: Rp 18.119.

Biaya Tidak Tetap: Rp 2.337.550.

b. Pendapatan Kotor (per minggu): Rp 4.600.000 (Produksi 92 Kg dengan harga Rp 50.000/Kg).

c. Keuntungan (per minggu): Rp 4.600.000 - Rp 2.355.669 = Rp 2.244.331.

d. Efisiensi Usaha (R/C Ratio): R/C Ratio (Pendapatan/Total Biaya) adalah  $4.600.000 / 2.355.669 \approx 1,95$ .

Nilai R/C Ratio yang lebih besar dari 1 ( $R/C > 1$ ) menunjukkan bahwa usaha keripik pisang UD Puji efisien dan layak untuk dilanjutkan

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan proses produksi keripik pisang pada ud puji telah dilakukan melalui tahapan yang sistematis. Penerapan sanitasi (GMP/SSOP) di UD Puji telah menunjukkan kondisi yang cukup baik pada aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, dan penggunaan air bersih. Analisis usaha menunjukkan bahwa usaha keripik pisang UD Puji efisien dan memberikan keuntungan yang baik bagi pemilik usaha.

### Saran

UD Puji disarankan untuk melakukan perbaikan berkelanjutan pada aspek sanitasi agar dapat memenuhi persyaratan standar SSOP secara penuh dan meningkatkan keefektifan penerapan program keamanan pangan. Untuk meningkatkan nilai jual produk, sebaiknya dilakukan inovasi pada kemasan dan diversifikasi rasa keripik pisang, serta memperluas jaringan pemasaran ke toko oleh-oleh dan pasar daring (*online*).

## DAFTAR PUSTAKA

- Admaja, A. F. S. (2013). Studi Kesiapan Direktorat Standardisasi Dalam Menerapkan SNI ISO/IEC 17065. *Buletin Pos dan Telekomunikasi*, 11(3).
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *J. Dunia Kesmas*, 9(4), 512-520.
- BSN (2007). *SNI 01-4315-1996: Keripik Pisang*. Badan Standarisasi Nasional.
- Departemen Pertanian. (2009). *Pedoman Teknis Pengolahan Keripik Pisang*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Gonibala, J. V., Kumena, M., & Rogi, R. (2019). Analisis Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) (Studi Kasus UMKM di Desa Wori Kecamatan Wori). *Jurnal EMBA*, 7(1).
- Imansari, N. H., dkk. (2018). Kajian Proses Produksi dan Mutu Keripik Pisang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(2), 1-10.
- Laelasari. (2015). *Penerapan GMP dan SSOP pada Industri Pengolahan Pangan*. Jakarta: Kementerian Perindustrian RI.

Sartika, R. S. (2020). *Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kejadian Keracunan Makanan*. Jurnal Kesehatan.

Thaheer, H. (2008). *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.