

II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka

1. Budidaya Pisang

a. Ragam Jenis Pisang

Pisang merupakan nama umum yang diberikan kepada tumbuhan dengan batang lunak tak berkayu berdaun besar memanjang dari suku *Musaceae*. Beberapa jenisnya menghasilkan buah konsumsi yang dinamakan sama. Buah ini tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok menjari yang dinamakan sisir. Hampir semua buah pisang memiliki kulit buah yang berwarna kuning ketika matang, meskipun ada beberapa yang berwarna jingga, merah, ungu, atau bahkan hampir hitam. (Sunyoto 2011)

Berdasarkan manfaatnya bagi kepentingan manusia pohon pisang dibedakan menjadi pisang serat, pisang hias, dan pisang buah. Pisang serat (*Musa textilis*) yang dimanfaatkan bukan buahnya, melainkan serat batangnya yang digunakan sebagai bahan baku pembuat tekstil. Pisang hias umumnya ditanam bukan untuk diambil buahnya tetapi digunakan sebagai hiasan, misalnya pisang kipas dan pisang pisang. Pisang buah (*Musa paradisiaca*) ditanam dengan tujuan untuk diambil buahnya sebagai konsumsi oleh manusia. Menurut Sunyoto (2011) pisang buah dapat dibedakan atas empat golongan, yaitu:

- 1) Pisang buah yang dapat dimakan langsung setelah matang (disebut juga pisang meja), misalnya: pisang kepok, susu, hijau, mas, raja, ambon, batangan, serta pisang cavendish.
- 2) Pisang buah yang dapat dimakan setelah diolah terlebih dahulu, misalnya: pisang tanduk, oli, kapas, dan bangkahulu.
- 3) Pisang buah yang dapat dimakan langsung setelah masak maupun setelah diolah terlebih dahulu, misalnya: pisang kepok dan pisang raja.
- 4) Pisang buah yang dapat dimakan sewaktu masih mentah, misalnya: pisang kluthuk (pisang batu) yang berasa sepat dan enak untuk dibuat rujak.

Menurut Sunyoto (2011) berdasarkan cara konsumsi buahnya pisang dapat dikelompokkan menjadi dua golongan, yaitu pisang meja (*dessert banana*) dan pisang olah (*cooking banana*). Pisang meja dikonsumsi dalam bentuk segar setelah buah matang seperti pisang ambon, pisang raja, pisang susu, serta pisang cavendish. Pisang olahan dikonsumsi setelah digoreng, direbus, dibakar, atau dikolak seperti: pisang kepok, siam, kapas, tanduk, dan uli.

b. Teknologi Budidaya

Mulyanti *et al* (2008) mengungkapkan untuk penyediaan bibit pisang bisa diperoleh melalui perbanyakan dengan tunas/anakan, perbanyakan dari minibit, dan bonggol tanaman yang sudah dipanen yang dapat diperbanyak melalui kultur jaringan maupun tradisional. Teknologi perbanyakan melalui kultur jaringan hanya dilakukan oleh perusahaan karena biaya investasi awal yang mahal dan

belum dapat memenuhi varietas lokal yang beragam. Oleh karena itu perbanyak secara tradisional masih layak diterapkan.

Persiapan lahan dilakukan dengan cara pembersihan lahan terlebih dahulu dari sisa tanaman. Menurut Mulyanti *et al* (2008) lubang tanam yang disiapkan berukuran 50x50x50 cm, dipersiapkan sekitar 2-4 minggu sebelum tanam, dan jarak tanam yang digunakan selebar 4x4 meter. Pemberian pupuk kandang dilakukan bersamaan dengan pembuatan lubang tanam, yaitu 2-4 minggu sebelum penanaman.

Penanaman sebaiknya dilakukan pada awal musim hujan agar terhindar dari kekeringan dan masuk musim kemarau buah sudah panen. Idealnya untuk mendapatkan produksi dan kualitas buah yang baik, penanaman pisang dilakukan dua tahap dengan rentang waktu enam bulan. Hal ini bertujuan untuk mengatur waktu panen dan pembongkaran tanaman pada tahun-tahun berikutnya. (Mulyanti *et al* 2008)

Pemupukan dilakukan menggunakan dosis 0,233 kg Urea, 0,10 kg SP-36, dan 0,10 kg KCl per tanaman. Tanaman yang baru ditanam diberi tiga kali yaitu $\frac{1}{4}$ saat tanam, dan sisanya dibagi dua umur tiga bulan dan enam bulan. Tanaman yang berumur satu tahun atau lebih diberikan dua kali dalam setahun yaitu saat awal musim dan akhir musim penghujan. Pupuk diletakkan pada alur dangkal berjarak 60-70 cm dari tanaman dan ditutup tanah. (Mulyanti *et al* 2008)

Pemangkasan daun yang kering bertujuan untuk mencegah penularan penyakit, mencegah daun-daun yang tua menutupi anakan, dan melindungi buah

dari goresan daun. Pada saat pemangkasan setidaknya disisakan 6-8 daun sehat agar perkembangan buah menjadi maksimal. (Mulyanti *et al* 2008)

Penjarangan anakan bertujuan untuk mengurangi jumlah anakan, menjaga jarak tanam, dan menjaga agar produksi tidak menurun. Mulyanti *et al* (2008) menjelaskan bahwa penjarangan anakan dilakukan dengan memelihara tanaman induk (umur 9 bulan), 1 anakan (umur 7 bulan), dan anakan muda (umur 3 bulan) dilakukan setiap 6-8 minggu secara rutin.

Sanitasi kebun dilakukan untuk menjaga lingkungan kebun tetap sehat, sehingga pertumbuhan tanaman dapat berlangsung dengan baik. Sanitasi dilakukan 45 hari sekali meliputi kegiatan pembersihan daun kering, penjarangan anakan, dan pembuangan sisa tanaman bekas panen.

Pengendalian gulma secara mekanis dilakukan secara rutin pada saat tanaman berumur 1-5 bulan. Setelah tanaman berumur lima bulan pengendalian gulma dapat dikurangi karena kanopi tanaman dapat menekan pertumbuhan gulma. Pada saat tanaman berumur lebih dari lima bulan pengendalian gulma dapat dilakukan dengan herbisida karena tanaman sudah cukup tinggi sehingga daun tanaman tidak terkena herbisida. Penyiangan dilakukan dalam selang waktu 2-3 bulan. (Mulyanti *et al* 2008)

Beberapa penyakit utama yang dapat menurunkan kualitas dan kuantitas pisang diantaranya ialah penyakit layu fusarium, bercak daun, dan virus kerdil pisang (*Banana Bunchy Top Virus/BBTV*), sedangkan hama yang banyak ditemukan ulat penggulung daun, penggerek bonggol, penggerek batang, *thrips*,

dan burik pada buah. Mulyanti *et al* (2008) mengungkapkan bahwa pengendalian hama dan penyakit dapat dilakukan dengan berbagai cara di antaranya:

- 1) Penggunaan bibit bebas penyakit yaitu bibit diambil dari lahan yang benar-benar bebas penyakit.
- 2) Melakukan pegiliran tanaman.
- 3) Melakukan sanitasi lahan, yaitu membersihkan gulma seperti rumput teki, gulma tersebut merupakan inang sementara bibit penyakit.
- 4) Membuat drainase di kebun.
- 5) Pembungkusan buah dengan plastik tansparan, untuk menghalangi kedatangan serangga penular.
- 6) Pemangkasan daun yang terserang ulat penggulung daun.
- 7) Hama *Thrips* dikendalikan dengan cara membungkus tandan buah saat bunga akan mekar dan penyaputan tangkai tandan dengan insektisida.
- 8) Selain dengan cara-cara tersebut, penggunaan pestisida juga sering dilakukan oleh petani.

c. Panen dan Pasca Panen

Buah pisang dipanen disesuaikan dengan tujuannya. Buah pisang yang dikonsumsi lokal atau keluarga, panen dilakukan setelah buah tua atau bahkan sudah ada yang masak di pohon. Buah pisang yang akan diekspor dipanen tidak terlalu tua (derajat ketuaan 75-85%), tetapi sudah masak fisiologis (kadar putihnya

sudah maksimum). Menurut Mulyanti *et al* (2008) umur panen buah pisang sebagai berikut.

Tabel 1. Umur panen buah pisang

No	Jenis pisang	Umur panen (hari)
1	Pisang ambon	139-154
2	Pisang tanduk	124-139
3	Pisang ambon jepang	109-120
4	Pisang mas	64-79

Pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin seperti C, B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak. Walaupun kandungan protein dan lemak pisang kurang baik karena hanya 2,3 persen dan 0,13 persen. (Sunyoto 2011)

Buah pisang matang merupakan buah yang mudah busuk karena kadar airnya yang cukup tinggi. Upaya untuk memperpanjang daya simpan dan daya gunanya buah pisang dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Buah pisang mentah dapat diolah menjadi gaplek, tepung, pati, sirup, tape, dan keripik. Buah pisang yang matang dapat diolah menjadi sale, selai, dodol, sari buah, anggur, pure, saos, nektar, pisang goreng, pisang epe, keju, serta aneka kue lainnya. (Sunyoto 2011)

2. Standart *Good Manufacturing Practice* (GMP) Menurut Permenperin No. 75 Tahun 2010

Pedoman tentang pelaksanaan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di Indonesia diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian No. 75 Tahun 2010. Dalam pedoman tersebut terdapat syarat-syarat yang harus dipenuhi oleh suatu industri pengolahan makanan agar dapat memproduksi olahan makanan dengan baik. Di Indonesia *Good Manufacturing Practice* dikeluarkan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). Regulasi tersebut dapat diakses melalui *website* http://regulasi.kemenperin.go.id/site/baca_peraturan/709.

GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, bagaimana cara berproduksi pangan yang baik. GMP ini sebagai prasyarat utama sebelum suatu industri pangan dapat memperoleh sertifikat sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Agar sistem HACCP dapat berfungsi dengan baik dan efektif, perlu diawali dengan pemenuhan program *Pre-requisite* (persyaratan dasar), yang berfungsi melandasi kondisi lingkungan dan pelaksanaan tugas serta kegiatan lain dalam industri pangan. Peran GMP dalam menjaga keamanan pangan selaras dengan *Pre-requisite* penerapan HACCP. *Pre-requisite* merupakan prosedur umum yang berkaitan dengan persyaratan dasar suatu operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu operasi produksi atau penanganan pangan. (Susiwi 2009)

Tujuan perlunya menerapkan dan melaksanakan GMP adalah untuk memberikan pedoman tata cara khusus (*specific codes*) yang diperlukan bagi

setiap rantai pangan, proses pengolahan, atau penanganan komoditi bahan pangan untuk mencegah terjadinya kesalahan dan meningkatkan prinsip pelaksanaan persyaratan *hygiene* yang spesifik bagi masing-masing bidang tersebut diatas. Maksud tersebut perlu dilakukan identifikasi terhadap titik-titik penting dari rantai penanganan sistem *hygiene* yang dapat diaplikasikan diberbagai tahapan dalam rantai pangan, yaitu sejak budidaya sampai rantai pangan dikonsumsi, demi mencapai tujuan dalam memastikan bahwa pangan yang dimaksud aman dan pantas untuk dikonsumsi manusia. Cara-cara pengendalian usaha pangan komersial dapat dilakukan melalui prinsip umum GMP dan HACCP yang telah diakui secara nasional dan internasional sebagai langkah kunci yang penting dalam memastikan keamanan dan kelayakan pangan untuk dikonsumsi manusia. (Winarno 2011)

Peraturan Kementerian Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tahun 2010 tentang Pedoman Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (*Good Manufacturing Practice*) merupakan acuan bagi industri pengolahan pangan, pembina industri pengolahan pangan dan pengawas mutu dan keamanan pangan olahan. Pedoman GMP dapat diberlakukan secara wajib terhadap produk pangan olahan yang dianggap kritis yang membutuhkan pengelolaan sangat hati-hati. Dalam regulasi tersebut terdapat 18 indikator yang digunakan pedoman GMP, indikator tersebut meliputi: (1) lokasi; (2) bangunan; (3) fasilitas dan sanitasi; (4) mesin dan peralatan; (5) bahan; (6) pengawasan proses; (7) produk akhir; (8) laboratorium; (9) karyawan; (10) pengemas; (11) label dan keterangan produk; (12) penyimpanan; (13) pemeliharaan dan program sanitasi; (14)

pengangkutan; (15) dokumentasi dan pencatatan; (16) pelatihan; (17) penarikan produk; dan (18) pelaksanaan pedoman. Berikut merupakan standar yang ditetapkan oleh Kementerian Perindustrian Republik Indonesia tentang *Good Manufacturing Practice*:

- a. Lokasi adalah letak bangunan dan fasilitas yang digunakan untuk proses produksi. Lokasi produksi harus jauh dari tempat-tempat yang menjadi sumber cemaran, seperti: tempat pembuangan sampah, pemukiman kumuh, pembuangan limbah, dan tempat rongsokan. Jalan menuju tempat produksi tidak menimbulkan debu/genangan air. Tempat produksi seharusnya bebas dari semak-semak atau daerah sarang hama.
- b. Bangunan adalah bentuk, desain tata letak, dan struktur tempat yang digunakan untuk proses produksi. Desain tata letak dirancang sedemikian rupa sehingga memenuhi hygiene pangan olahan dengan cara: baik, mudah, dibersihkan, didesinfeksi, serta melindungi produk dari kontaminasi silang.

Struktur ruangan sebagai berikut:

- 1) Lantai ruangan produksi seharusnya kedap air, tahan terhadap garam/asam/basa/bahan kimia lainnya, permukaan rata tetapi tidak licin, mempunyai kemiringan cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air, dan lantai dengan dinding tidak membentuk sudut mati/siku-siku.
- 2) Dinding terbuat dari bahan yang tidak beracun, halus, rata, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan mudah dibersihkan. Dinding ruangan produksi seharusnya setinggi minimal 2 meter pertemuan antar dinding tidak membuat sudut mati/siku-siku.

- 3) Atap dan langit-langit seharusnya terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak bocor, tidak mudah terkelupas, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak. Langit-langit dari lantai seharusnya setinggi minimal 3 meter dan permukaan langit-langit seharusnya rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan. Penerangan pada permukaan kerja seharusnya terang sesuai dengan keperluan dan persyaratan kesehatan serta mudah dibersihkan.
 - 4) Pintu ruangan dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah, dan pemukaannya berwarna terang, rata, halus, dan mudah dibersihkan. Pintu ruangan produksi seharusnya membuka keluar agar tidak mudah masuk debu dan kotoran dari luar.
 - 5) Pintu ruangan dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah, dan pemukaannya berwarna terang, rata, halus, dan mudah dibersihkan. Jendela dari lantai seharusnya setinggi minimal 1 meter. Jumlah dan ukuran jendela seharusnya disesuaikan dengan besarnya bangunan dan desain jendela dibuat sedemikian rupa untuk menghindari masuknya debu.
 - 6) Ventilasi seharusnya menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu, dan panas yang timbul pengolahan. Ventilasi dapat mengontrol suhu agar tidak terlalu panas dan mengontrol bau yang mungkin timbul.
- c. Fasilitas adalah sarana untuk melancarkan pelaksanaan proses produksi. Sanitasi adalah bentuk usaha yang dilakukan untuk membina kesehatan masyarakat.

- 1) Sarana penyediaan air seharusnya dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air. Sumber air minum dan air bersih yang digunakan untuk proses produksi seharusnya cukup dan kualitasnya memenuhi syarat kesehatan.
- 2) Sarana pembuangan air dan limbah seharusnya terdiri dari sarana pembuangan limbah cair, semipadat/padat. Sistem pembuangan air dan limbah harus didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan olahan dan limbah harus segera dibuang ke tempat khusus untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama.
- 3) Sarana pembersihan/pencucian seharusnya dilengkapi dengan sarana yang cukup untuk pembersihan/pencucian: bahan pangan, peralatan, perlengkapan, dan bangunan.
- 4) Sarana pembersihan seharusnya dilengkapi dengan sumber air bersih dan bila memungkinkan dilengkapi dengan sumber air panas.
- 5) Sarana toilet seharusnya didesain dan dikonstruksi dengan memperhatikan hygiene, sumber air yang mengalir, dan saluran pembuangan. Letak toilet harus selalu terjaga dalam keadaan bersih, cukup mendapatkan penerangan/ventilasi, tidak terbuka langsung ke ruang pengolahan dan selalu tertutup. Adanya peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun atau detergen sesudah menggunakan toilet.
- 6) Sarana hygiene karyawan meliputi fasilitas pencuci tangan, fasilitas ganti pakaian, dan fasilitas pembilas sepatu. Fasilitas pencuci tangan diletakkan di

depan pintu masuk ruangan, dilengkapi kran air mengalir, alat pengering tangan, tempat sampah dan sabun/detergen.

- d. Mesin adalah perkakas untuk menggerakkan sesuatu atau membuat produk.
 - 1) Persyaratan mesin/peralatan yang digunakan seharusnya terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan/dibongkar pasang, tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk oleh jasad renik, dan permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan: halus, tidak berlubang/bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air, dan tidak berkarat.
 - 2) Tata letak mesin/peralatan disesuaikan dengan urutan proses sehingga memudahkan praktek hygiene yang baik dan mencegah kontaminasi silang. Berfungsi sesuai dengan tujuan kegunaan dalam proses produksi.
 - 3) Mesin/peralatan harus selalu dipantau, diawasi, dan diperiksa untuk menjamin proses produksi pangan sesuai dengan persyaratan. Mesin/peralatan yang digunakan dalam proses produksi harus mudah diawasi dan dipantau, dan mesin/peralatan dapat dilengkapi alat pengatur/pengendali kelembaban, aliran udara dan perlengkapan lainnya.
- e. Bahan adalah sesuatu yang digunakan dalam proses produksi yang merupakan bagian terbesar produk.
 - 1) Bahan mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan tambahan pangan. Bahan yang digunakan seharusnya tidak rusak, tidak merugikan/membahayakan kesehatan, tidak busuk, atau mengandung bahan-bahan berbahaya.

- 2) Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan seharusnya memiliki izin dari otoritas kompeten.
 - 3) Air yang digunakan seharusnya memenuhi persyaratan air minum/air bersih sesuai undang-undang. Air, es, dan uap panas harus dijaga jangan sampai tercemar dengan bahan-bahan dari luar. Air yang digunakan berkali-kali (resirkulasi) seharusnya dilakukan penanganan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah.
- f. Pengawasan adalah proses penjagaan yang dilakukan pada setiap kegiatan yang dilakukan.
- 1) Pengawasan proses untuk setiap jenis produk seharusnya dilengkapi petunjuk yang menyebutkan mengenai: jenis dan jumlah bahan yang digunakan; tahapan proses produksi secara terperinci; langkah-langkah yang perlu diperhatikan dalam proses produksi; jumlah produk yang diperoleh untuk satu kali proses produksi; informasi lain yang diperlukan.
 - 2) Pengawasan proses untuk setiap satuan pengolahan seharusnya dilengkapi oleh: nama produk; tanggal dan kode produksi; jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan; jumlah produksi yang diolah; dan informasi lain yang diperlukan.
 - 3) Pengawasan bahan. Bahan yang digunakan seharusnya diperiksa terlebih dahulu secara organoleptik dan fisik serta diuji secara kimia dan mikrobiologi. Perusahaan seharusnya memelihara catatan mengenai bahan yang digunakan.

- 4) Pengawasan terhadap kontaminasi. Proses produksi harus diatur sehingga dapat mencegah masuknya bahan kimia berbahaya dan bahan asing kedalam pangan yang diolah.
- g. Produk akhir adalah sesuatu yang dihasilkan dari proses produksi yang dilakukan. Mutu dan keamanan produk akhir sebelum diedarkan seharusnya diperiksa dan dipantau secara periodik (organoleptik, fisik, kimia, mikrobiologi, dan atau biologi).
- h. Laboratorium adalah tempat tertentu yang dilengkapi peralatan untuk mengadakan percobaan, penyelidikan, dan pengujian.
 - 1) Perusahaan pangan olahan seharusnya memiliki laboratorium sendiri untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan bahan baku, bahan setengah jadi, dan produk akhir.
 - 2) Laboratorium perusahaan seharusnya menerapkan *good laboratory practice* dan alat ukurnya dikalibrasi secara regular untuk menjamin ketelitiannya.
- i. Karyawan adalah orang yang bekerja pada suatu lembaga dengan mendapat gaji/upah. Karyawan seharusnya mempunyai kompetensi dan memiliki tugas secara jelas dalam melaksanakan program keamanan pangan olahan. Karyawan harus dalam keadaan sehat, mengenakan pakaian kerja, dan dalam unit pengolahan harus tidak mengenakan aksesoris yang membahayakan keamanan produk.
- j. Pengemas adalah bahan yang digunakan untuk membungkus/mewadahi yang bersentuhan langsung dengan produk.

- 1) Penggunaan pengemas yang sesuai dan memenuhi persyaratan akan mempertahankan mutu dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti: sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran, benturan dan lain-lain.
 - 2) Bahan pengemas harus disimpan dan ditangani pada kondisi higienis, terpisah dari bahan baku dan produk akhir, serta menjamin keutuhan dan keaslian produk didalamnya
- k. Label adalah keterangan produk olahan yang berbentuk gambar, tulisan atau kombinasi yang disertakan dalam produk tersebut. Kemasan diberi label yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan, mengolah, dan mengkonsumsi produk. Label pangan olahan seharusnya dibuat dengan ukuran, kombinasi warna/bentuk yang berbeda untuk setiap jenis olahan, agar mudah dibedakan.
1. Penyimpanan adalah proses menyimpan bahan, produk, mesin dan peralatan di dalam suatu tempat tertentu.
 - 1) Penyimpanan bahan dan produk akhir. Penyimpanan bahan seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan: nama bahan, tanggal penerimaan, asal bahan, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran, dan informasi lain yang diperlukan. Penyimpanan produk akhir seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan: nama produk, tanggal produksi, kode produksi, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran, dan informasi lain yang diperlukan. Penyimpanan bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang bersih, aliran udara terjamin, suhu

sesuai, cukup penerangan dan bebas hama. Penyimpanan bahan berbahaya harus dalam ruangan tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari bahan dan produk akhir, serta tidak membahayakan karyawan.

- 2) Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapi, di tempat bersih, dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk.
 - 3) Penyimpanan label seharusnya disimpan secara rapi dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya.
 - 4) Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus dalam kondisi baik
- m. Pemeliharaan adalah proses menjaga dan merawat bangunan, mesin, peralatan, dan segala fasilitas yang ada. Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi (bangunan, mesin/peralatan, pengendalian hama, penanganan limbah, dan lainnya) dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.
- 1) Pemeliharaan dan pembersihan mesin/peralatan produksi yang berhubungan langsung dengan bahan dan produk harus dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi secara teratur. Bahan kimia pencuci harus ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan dalam wadah berlabel. Prosedur pembersihan dapat dilakukan dengan menggunakan: proses fisik (penyikatan, penyemprotan air bertekanan, atau penghisap vakum); proses kimia menggunakan detergen, asam atau basa; dan gabungan proses fisik dan kimia.

- 2) Program pembersihan dan desinfeksi seharusnya dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya dan jika perlu dilakukan pencatatan.
 - 3) Program pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan serangan hama melalui: program sanitasi yang baik; pengawasan terhadap bahan-bahan yang masuk ke dalam pabrik/tempat produksi; dan memantau/mengurangi penggunaan pestisida, insektisida, dan rodentisida yang dapat mencemari produk.
 - 4) Penanganan limbah yang dihasilkan dari proses produksi, seharusnya tidak dibiarkan menumpuk dilingkungan pabrik/tempat produksi, segera ditangani, diolah, atau dibuang.
- n. Pengangkutan adalah proses mengangkut produk akhir dari produsen ke konsumen. Pengangkutan produk akhir membutuhkan pengawasan untuk menghindari kesalahan dalam pengangkutan yang mengakibatkan kerusakan dan penurunan mutu serta keamanan pangan olahan. Wadah dan alat pengangkut pangan olahan seharusnya dipelihara dalam keadaan bersih dan terawat serta tidak digunakan untuk mengangkut bahan-bahan berbahaya.
- o. Dokumentasi adalah pengumpulan, pengolahan, dan penyimpanan informasi dari KWT Seruni. Dokumentasi dan pencatatan berguna untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk, mencegah produk melampaui batas, kadaluwarsa, dan meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan olahan. Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan meliputi:

catatan bahan yang masuk; proses produksi; jumlah dan tanggal produksi; distribusi; inspeksi dan pengujian; penarikan produk dan mampu telusur bahan; penyimpanan; pembersihan dan sanitasi; kontrol hama; kesehatan karyawan; pelatihan; kalibrasi; dan lainnya yang dianggap penting.

- p. Pelatihan adalah proses pembinaan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pada anggota KWT Seruni. Program pelatihan yang diberikan seharusnya dimulai dari prinsip dasar sampai pada praktek Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), berkaitan dengan: dasar-dasar higiene karyawan dan higiene pangan olahan; faktor-faktor yang menyebabkan turunnya mutu dan kerusakan pangan; faktor-faktor yang mengakibatkan penyakit dan keracunan melalui pangan olahan; CPPOB termasuk penanganan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, dan pengangkutan; prinsip-prinsip dasar pembersihan dan sanitasi mesin/peralatan dan fasilitas lainnya; dan penanganan bahan pembersih/bahan kimia berbahaya bagi petugas.
- q. Penarikan produk adalah tindakan menarik produk dari edaran/pasaran. Penarikan produk merupakan tindakan menarik produk dari peredaran/pasaran. Hal ini dilakukan apabila produk tersebut diduga menjadi penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan olahan.
- r. Pelaksanaan pedoman adalah penerapan dari acuan yang sudah ditetapkan.
- 1) Perusahaan seharusnya mendokumentasikan operasional program CPPOB;

- 2) Manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB; dan
- 3) Karyawan sesuai fungsi dan tugasnya harus bertanggungjawab atas pelaksanaan CPPOB.

Ristyanadi dan Hidayati (2012) dalam penelitiannya *Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura* dari hasil penilaian pada masing-masing parameter yang diamati, dapat dilakukan evaluasi bahwa industri tersebut telah menerapkan sebagian besar cara pengolahan makanan yang baik. Dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa PT Kelola Mina Laut telah memiliki sarana dan prasarana yang cukup menunjang untuk praktek pengolahan pangan yang baik. Bahan baku yang didapatkan berasal dari tangkapan laut yang masih segar dan higienis. Proses produksi dijalankan dengan baik dengan tetap mempertahankan higienitas karyawan dan pengendalian hama yang baik.

Namun dari hasil penelitian tersebut dalam proses produksi peralatan pengolahan yang digunakan belum menunjang untuk kegiatan pengolahan makanan yang baik. Dari hasil pengamatan menunjukkan bahwa tidak ada pengaturan tata letak untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang pada produk. Tidak dilengkapinya petunjuk penggunaan dapat mengakibatkan banyak kerugian, salah satunya para karyawan tidak mengetahui bagaimana cara menggunakan dan merawat peralatan tersebut.

Lisyanti (2008) dalam penelitiannya yang berjudul *Evaluasi Penerapan Cara Produksi yang Baik (Good Manufacturing Practice) dan Penyusunan SSOP Industri Lidah Buaya di PT. Libe Bumi Abadi* bahwa PT Libe Bumi Abadi telah menerapkan GMP/CPMB dalam produksinya, meskipun masih tergolong industri kecil yang baru tumbuh. Dari 17 indikator penilaian GMP semuanya dalam kondisi yang baik, kecuali indikator kelengkapan sarana produksi yang masih dalam kategori sedang. Penyimpangan pada umumnya melibatkan konstruksi bangunan. Pada industri kecil, bangunan yang digunakan adalah bangunan yang disewa. Pada bangunan atau lokasi produksi, tidak dilakukan perubahan yang mendasar bagi pemenuhan persyaratan GMP, seperti: dinding tidak dilapisi dengan bahan yang mudah dicuci atau bahan yang mudah diperbaiki serta plafon tidak dimodifikasi agar mudah dibersihkan dan tahan air.

3. Kelompok Wanita Tani

Kelembagaan petani adalah lembaga yang ditumbuhkembangkan dari, oleh, dan untuk petani guna memperkuat dan memperjuangkan kepentingan petani. Salah satu bentuk kelembagaan petani berupa kelompok tani. Kelompok tani adalah kumpulan petani/peternak/pekebun yang dibentuk atas dasar kesamaan kepentingan; kesamaan kondisi lingkungan sosial, ekonomi, dan sumberdaya; kesamaan komoditas; dan keakraban untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha anggota. (Kementerian Pertanian 2013)

Kementerian Pertanian (2013) mengungkapkan kelompok tani pada dasarnya merupakan kelembagaan petani non-formal di pedesaan yang memiliki karakteristik sebagai berikut:

a. Ciri kelompok tani.

- 1) Saling mengenal, akrab dan saling percaya diantara sesama anggota.
- 2) Mempunyai pandangan dan kepentingan serta tujuan yang sama dalam berusaha tani.
- 3) Memiliki kesamaan dalam tradisi dan/atau pemukiman, hamparan usaha, jenis usaha, status ekonomi dan sosial, budaya/kultur, adat istiadat, bahasa serta ekologi.

b. Unsur pengikat kelompok tani.

- 1) Adanya kawasan usahatani yang menjadi tanggungjawab bersama diantara anggotanya.
- 2) Adanya kader tani yang berdedikasi tinggi untuk menggerakkan para petani dengan kepemimpinan yang diterima oleh sesama petani lainnya.
- 3) Adanya kegiatan yang bermanfaat dapat dirasakan oleh sebagian besar anggota kelompok taninya.
- 4) Adanya dorongan atau motivasi dari tokoh masyarakat setempat untuk menunjang program yang telah ditetapkan.
- 5) Adanya pembagian tugas dan tanggungjawab sesama anggota kelompok tani berdasarkan kesepakatan bersama.

c. Fungsi kelompok tani.

1) Kelas belajar

Kelompok tani merupakan wadah belajar mengajar bagi anggota guna meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap agar tumbuh dan berkembang menjadi usahatani yang mandiri sehingga dapat meningkatkan produktivitas, pendapatan serta kehidupan yang lebih baik.

2) Wahana kerjasama

Kelompok tani merupakan tempat untuk memperkuat kerjasama baik diantara sesama petani dalam poktan dan antar poktan maupun dengan pihak lain. Melalui kerjasama ini diharapkan usahatani berjalan lebih efisien dan lebih mampu menghadapi ancaman, tantangan, hambatan, gangguan serta lebih menguntungkan.

3) Unit produksi

Usahatani yang dilakukan oleh masing-masing anggota poktan secara keluruhan harus dipandang sebagai satu kesatuan usaha yang dapat dikembangkan untuk mencapai skala ekonomi usaha, dengan menjaga kuantitas, kualitas, maupun kontinuitas.

Hariyadi *et al* (1991) mengungkapkan Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan wadah untuk proses belajar terutama di bidang pertanian. Kelompok ini secara organisatoris berada di bawah bimbingan Penyuluh Pertanian Lapangan. Dalam kegiatan penyuluhan, kelompok tani wanita dikembangkan terutama

karena disadari bahwa jika penyuluhan hanya untuk bapak tani saja hasilnya kurang memuaskan. Hal ini disebabkan dalam keluarga tani selalu ada interaksi antara suami dan istri (bapak tani dan ibu tani). Namun demikian dalam kelompok tani wanita tidak sedikit menghadapi hambatan, terutama adanya nilai-nilai yang tumbuh dalam masyarakat desa yang menghambat kemajuan wanita.

Departemen Pertanian dalam Nurman (2014) mengungkapkan bahwa secara organisatoris, organisasi Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan sub kelompok tani seperti halnya kelompok taruna tani, kelompok peternak, kelompok organisasi pemakai air dan sebagainya. Walaupun secara konseptual KWT berada di bawah kelompok tani namun sering kali di lapangan KWT tidak berkaitan dengan kelompok tani, artinya aktif tidaknya KWT bukan bergantung pada organisasi kelompok tani.

Hasil penelitian dari Metalisa (2014) yang berjudul *Persepsi Anggota Tentang Peran Ketua Kelompok Wanita Tani dalam Pemanfaatan Lahan Pekarangan Berkelanjutan (Kasus di Kabupaten Bogor)* menggambarkan bahwa berperannya ketua kelompok wanita tani mencerminkan ketua kelompok tani memiliki pengaruh yang cukup baik untuk memotivasi dan memecahkan masalah anggota kelompok dalam melaksanakan kegiatan pemanfaatan lahan pekarangan. Hal ini menunjukkan bahwa peran ketua kelompok wanita tani dirasakan baik oleh responden (anggota). Peran ketua kelompok wanita tani dalam memberikan motivasi berpengaruh nyata dan positif terhadap kegiatan pemanfaatan lahan pekarangan.

Dalam penelitian tersebut peran ketua kelompok wanita tani dalam memberikan informasi masih hasilnya rendah. Hal tersebut disebabkan karena pendidikan formal ketua kelompok wanita tani yang mayoritas berpendidikan setingkat SLTP. Peran ketua kelompok wanita tani dalam mengalokasikan sumber daya seperti bantuan dari pemerintah berupa pupuk, benih, dana, dan peralatan dirasakan rendah oleh anggotanya. Hal ini disebabkan ketua kelompok kurang aktif dalam mencari sumber daya dan berhubungan dengan pihak luar.

4. Pengelolaan Kelompok Wanita Tani (KWT)

James A. F. Stoner dalam Firdaus (2010) mengemukakan bahwa manajemen (pengelolaan) adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengoordinasian, dan pengawasan anggota organisasi dan proses penggunaan semua sumber daya yang ada untuk mencapai tujuan organisasi yang ditetapkan. Firdaus (2010) dalam bukunya Manajemen Agribisnis mengemukakan bahwa terdapat lima fungsi manajemen, antara lain: perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pengarahan (*directing*), pengoordinasian (*coordinating*), dan pengawasan (*controlling*).

a. Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan (*planning*) dapat didefinisikan sebagai hasil pemikiran yang mengarah ke masa depan, menyangkut serangkaian tindakan berdasarkan pemahaman yang mendalam terhadap semua faktor yang terlibat dan yang diarahkan kepada sasaran khusus. Dengan kata lain, perencanaan adalah penentuan serangkaian tindakan berdasarkan pemilihan dari berbagai alternatif data yang ada, dirumuskan dalam bentuk keputusan-keputusan yang akan dikerjakan untuk masa yang akan datang dalam usaha mencapai tujuan yang diinginkan. (Firdaus 2010)

Perencanaan dilakukan untuk menunjang tercapainya tujuan perusahaan. Dengan analisis tujuan, dapat ditentukan kegiatan-kegiatan yang perlu dilakukan dan hal ini dituangkan dalam kebijakan perusahaan. Kebijakan perusahaan merupakan pedoman yang dibuat terlebih dahulu sehubungan dengan tindakan yang perlu ditempuh sebagai pedoman kerja untuk mencapai tujuan organisasi. Di samping itu, untuk menghindari rutinitas atau kejadian tak terduga maka diperlukan perencanaan. (Firdaus 2010)

b. Pengorganisasian (*Organizing*)

Organisasi merupakan kelompok orang yang mempunyai kegiatan dan bekerja bersama-sama untuk mencapai tujuan tertentu. Organisasi bukanlah suatu tujuan, tetapi sebagai suatu alat untuk mencapai tujuan. Organisasi pada hakikatnya mempunyai tiga komponen, yaitu: fungsi, personalia, dan faktor-faktor sarana fisik. Proses organisasi berusaha mempersiapkan ketiga komponen tersebut

sedemikian rupa agar dapat memperlancar pencapaian tujuan perusahaan. Dengan demikian pengorganisasian didefinisikan sebagai suatu proses menciptakan hubungan antara fungsi-fungsi, personalia, dan faktor fisik agar kegiatan-kegiatan yang harus dilaksanakan disatukan dan diarahkan pada pencapaian tujuan bersama. (Firdaus 2010)

Suatu organisasi dapat memiliki hubungan informal ataupun hubungan formal. Hubungan informal menyangkut hubungan manusiawi, di luar kedinasan, atau bersifat tidak resmi. Sedangkan hubungan formal adalah hubungan yang disengaja, dan secara resmi (kedinasan), biasanya ditunjukan dalam suatu bagan organisasi.

Menurut Firdaus (2010) ada tiga hubungan dasar dalam hubungan formal, yaitu sebagai berikut:

1) Tanggung jawab.

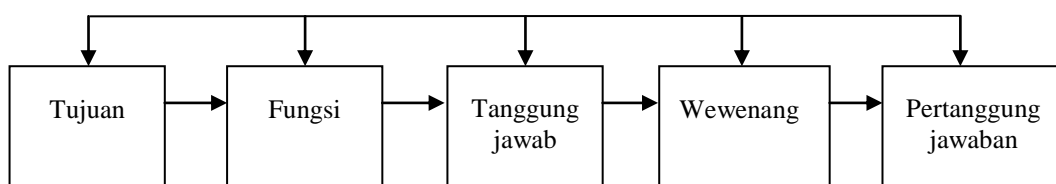
Tanggung jawab merupakan kewajiban individu untuk melaksanakan tugas-tugasnya dengan baik.

2) Wewenang.

Wewenang adalah hak untuk mengambil keputusan mengenai apa yang harus dilaksanakan oleh seseorang dan merupakan hak untuk meminta kepada orang lain melaksanakan sesuatu. Wewenang harus seimbang dengan pertanggungjawaban yang harus “dipikulnya”.

3) Pertanggungjawaban (*accountability*).

Apabila wewenang berasal dari pimpinan, yaitu alirannya dari atas ke bawah, maka pertanggungjawaban ini berasal dari bawah ke atas. Pertanggungjawaban merupakan laporan hasil kerja dari bawahan kepada atasan, sebagai pihak yang berwenang.



Gambar 1. Hubungan antar komponen organisasi

c. Pengarahan (*Directing*)

Pengarahan dapat diartikan sebagai aspek hubungan manusiawi dalam kepemimpinan yang mengikat bawahan untuk bersedia mengerti dan menyumbangkan pikiran dan tenganya secara efektif dan efisien untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Jadi, pengarahan meliputi usaha untuk memimpin, mengawasi, memotivasi, mendelegasikan, dan menilai mereka yang Anda manajemeni (pimpin). Pengarahan merupakan jantung dari proses manajemen dan harus didasarkan pada rencana organisasi yang baik, yang menentukan tanggung jawab, wewenang, dan evaluasi. (Firdaus 2010)

Fungsi pengarahan dapat juga diartikan secara lebih luas, yaitu: sebagai tugas untuk membuat organisasi tetap hidup, untuk menciptakan kondisi yang menumbuhkan minat kerja, kekuatan untuk bertindak, pemikiran yang imajinatif,

dan kelompok kerja yang berkelanjutan. Tujuan ini dapat dicapai dengan mutu kepemimpinan yang ditunjukkan oleh manajer. (Firdaus 2010)

d. Pengoordinasian (*Coordinating*)

Dalam suatu organisasi sering terjadi tujuan masing-masing anggota organisasi berbeda satu sama lain, padahal suatu organisasi dibentuk untuk mencapai tujuan bersama. Hal ini dapat menimbulkan perbedaan yang pada akhirnya dapat mempengaruhi keputusan yang akan diambil oleh manajemen. Oleh karena itu, berbagai pendapat itu perlu dipadukan agar harmonis oleh suatu tindakan koordinasi yang akan menuju ke suatu tujuan organisasi. (Firdaus 2010)

Koordinasi merupakan daya upaya untuk mensinkronkan dan menyatukan tindakan-tindakan sekelompok manusia. Koordinasi merupakan otak dalam batang tubuh dari keahlian manajemen. Jika manajer menemukan kesulitan yang berkelanjutan dalam organisasi, ia harus mencurigai kelemahan program perencanaan, pengorganisasian, dan pengarahan. (Firdaus 2010)

e. Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan perlu dilakukan pada setiap tahap dari fungsi manajemen agar mudah dilakukan perbaikan bila terjadi penyimpangan. Manajer perlu mempelajari terlebih dahulu rencana-rencana yang lampau agar diketahui kelemahan-kelemahannya, memastikan apa yang telah terjadi dan mencari sebab-sebabnya. Pengawasan dapat diartikan sebagai suatu kegiatan mendeterminasikan apa-apa yang telah dilaksanakan sesuai dengan perencanaan yang ada dalam suatu kegiatan organisasi dengan tujuan untuk segera mengetahui kemungkinan

terjadinya hambatan dan penyimpangan, sekaligus mengadakan koreksi untuk memperlancar tercapainya tujuan. Fungsi ini akan menjamin bahwa kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan dapat memberikan hasil yang diinginkan. (Firdaus 2010)

Pengawasan menguraikan sistem informasi yang memonitor rencana dan proses untuk meyakinkan bahwa aktivitas selaras dengan tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya dan memberi peringatan dini apabila perlu sehingga tindakan perbaikan bisa segera dilakukan. Di dalam batang tubuh pengetahuan manajemen, pengawasan merupakan sistem syaraf yang melaporkan fungsi dari masing-masing bagian tubuh kepada keseluruhan sistem. (Firdaus 2010)

Mekanisme kerja dari fungsi manajemen dalam jangka waktu panjang biasanya berjalan secara kronologis mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengoordinasian, dan pengawasan. Setelah pengawasan dilaksanakan maka kegiatan tersebut dapat dijadikan sebagai dasar bagi perencanaan, sehingga kegiatan tersebut dapat berbentuk siklus yang berputar seperti roda yang disebut juga dengan siklus manajemen (*management cycle*). Dalam suatu perusahaan/organisasi, baik besar maupun kecil dimana dalam setiap kegiatannya selalu melibatkan kerja sama antar orang, selalu diperlukan kegiatan pengelolaan (manajemen). (Firdaus 2010)

Menurut Kompas (2001) dalam Harahap (2013) Usaha Kecil dan Menengah (UKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu negara ataupun daerah, tidak terkecuali di Indonesia. Namun dalam kenyataannya selama

ini UKM kurang mendapatkan perhatian. Dapat dikatakan bahwa kesadaran akan pentingnya UKM dapat dikatakan barulah muncul belakangan ini saja. Harahap (2013) menyatakan ada tiga alasan yang mendasari negara berkembang belakangan ini memandang penting keberadaan UKM, yaitu:

- 1) Pertama, karena kinerja UKM cenderung lebih baik dalam hal menghasilkan tenaga kerja yang produktif.
- 2) Kedua, sebagai bagian dari dinamikanya, UKM sering mencapai peningkatan produktivitasnya melalui investasi dan perubahan teknologi.
- 3) Ketiga, sering diyakini bahwa UKM memiliki keunggulan dalam hal fleksibilitas ketimbang usaha besar. Usaha kecil dan usaha rumah tangga di Indonesia telah memainkan peran penting dalam menyerap tenaga kerja, meningkatkan jumlah unit usaha dan mendukung pendapatan rumah tangga.

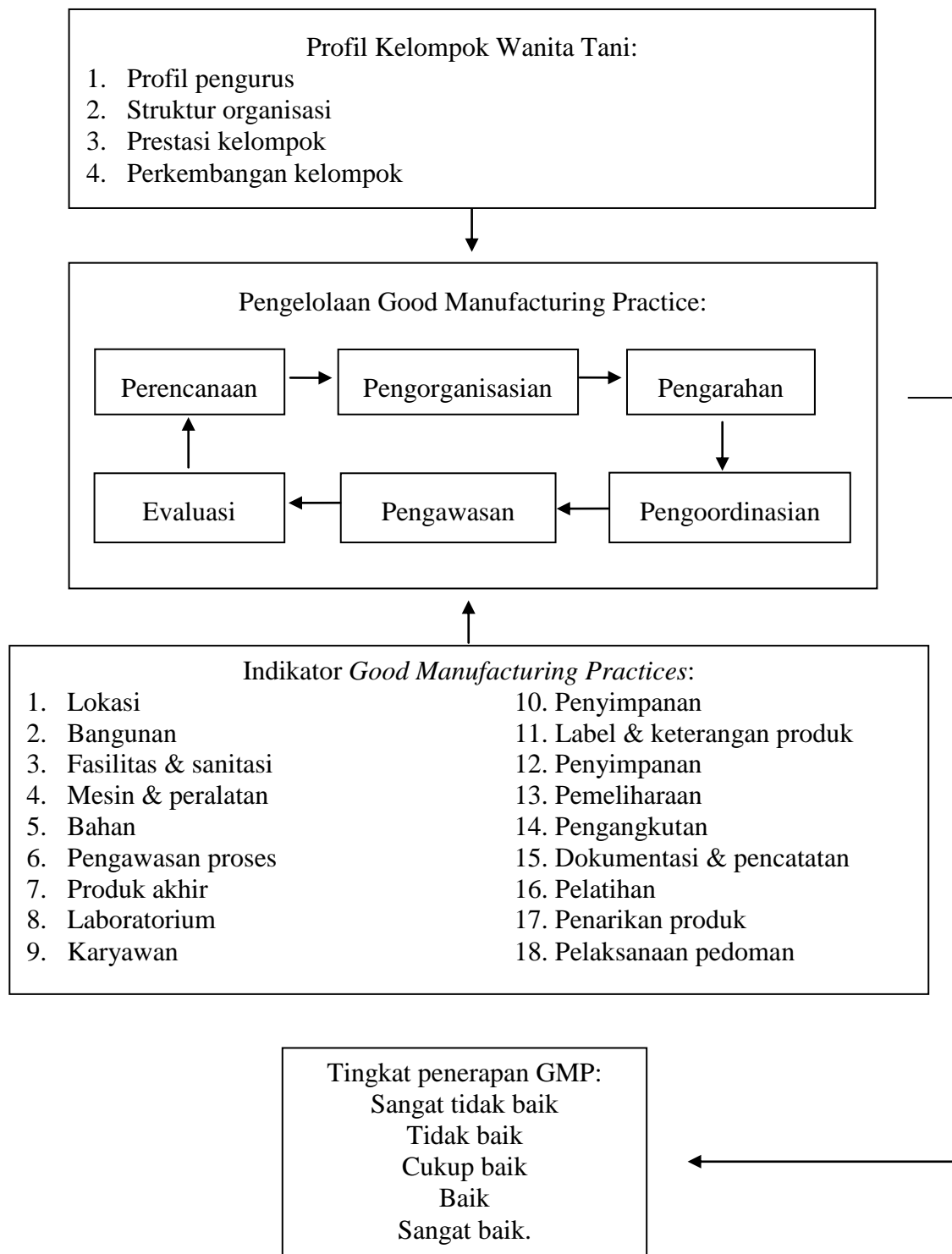
Perspektif manajemen usaha skala kecil relatif sedikit berbeda dari manajemen usaha skala besar. Perbedaan yang dimaksud pada perusahaan besar dan mapan antara fungsi dan tugas manajer telah dipilah-pilah sedemikian rupa sesuai strategi dan struktur organisasi. Dengan demikian sekalipun seseorang memiliki fungsi pada unit kerja divisi keuangan misalnya, tetapi tugas divisi tersebut terbagi dalam sub-sub divisi, seperti sub-divisi perbendaharaan, sub-divisi investasi dan sejenisnya. Pada perusahaan kecil, dimana seluruh sumber daya masih sangat terbatas, fungsi dan tugas manajer berbaur menjadi satu. (Nitisusatro 2012)

Manajer pada usaha kecil lebih banyak tugas melaksanakan daripada tugas merencanakan. Semakin tumbuh perusahaan sebagian kegiatan melaksanakan harus diberikan kepada orang lain, karena pimpinan usaha perlu waktu untuk melaksanakan tugas evaluasi, pengendalian, dan perencanaan. Besarnya persentase kebutuhan waktu untuk melaksanakan pekerjaan manajerial semakin tinggi tahapan pertumbuhan perusahaan semakin berbanding terbalik dengan ketika pada tahap awal. (Nitisusastro 2012)

B. Kerangka Pemikiran

Desa Sendangtirto yang terletak di Kecamatan Berbah Kabupaten Sleman merupakan salah satu daerah penghasil tanaman pisang di Kabupaten Sleman. Tanaman Pisang banyak tumbuh liar di sekitar pekarangan, pinggir jalan, sawah, dan di pinggir kali. Hingga pada tahun 2009 saat harga pisang sedang murah timbul inisiatif dari ibu-ibu di Dusun Gamelan, Desa Sendangtirto, Kecamatan Berbah, Kabupaten Sleman untuk mengolah pisang menjadi sesuatu yang berguna dan dapat menambah penghasilan para ibu-ibu yang pekarangannya ditanami pisang. Salah satu upaya tersebut ialah pengolahan buah pisang menjadi produk olahan makanan untuk memberikan nilai tambah buah pisang tersebut. Hal tersebut yang melatarbelakangi Kelompok Wanita Tani Seruni didirikan pada tahun 2009 silam. Didirikannya kelompok ini tentu memiliki tujuan, visi dan misi tertentu, dan untuk mewujudkan tujuan, visi, dan misi tersebut dibentuklah struktur organisasi yang diisi oleh pengurus kelompok tersebut. Tercapainya tujuan visi, dan misi tersebut dapat dilihat dari prestasi kerja kelompok dan perkembangan kelompok.

Kelompok Wanita Tani Seruni yang memproduksi aneka macam olahan pangan yang berbahan baku pisang perlu melakukan pengelolaan cara produksi makanan yang baik mengingat produk olahan pisang dari KWT Seruni sudah berorientasi ekspor. Produk yang dihasilkan oleh KWT Seruni diantaranya ialah kerupuk kulit pisang, tepung dan sambal goreng pisang yang berasal dari buah pisang, dan abon batang pisang. Pengelolaan cara produksi makanan yang baik dimulai dari proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengoordinasian, pengawasan, dan evaluasi. Pengelolaan cara produksi makanan yang baik menggunakan pedoman yang telah ditetapkan oleh Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Harapannya pengelolaan cara produksi makanan yang baik akan berpengaruh pada tingkat penerapan cara produksi olahan makanan yang baik.



Gambar 2. Bagan kerangka berpikir