

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPURUNING**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**Laporan Tugas Akhir, Mei 2024**  
**M. Rizky Nugroho**  
**2113451054**  
**Penilaian Produksi Keripik Pisang Pischoloo Kota Bandar Lampung Tahun**  
**2024.**

Xiii + 57 halaman, 21 tabel, 12 gambar, 3 lampiran

### **RINGKASAN**

Makanan adalah suatu kebutuhan yang mutlak. Karena makanan adalah kebutuhan primer dari kehidupan manusia. Dalam penyajiannya, makanan yang dibutuhkan adalah makanan yang sehat dan dengan cara pengolahan yang benar. Namun, saat ini banyak makanan yang disajikan dengan tidak sehat, seperti penggunaan bahan baku, proses pengolahan serta waktu penyimpanan yang lama.

Penelitian ini bersifat deskriptif dilaksanakan di rumah produksi keripik pisang Pischoloo Kemiling, Kota Bandar Lampung di bulan Mei tahun 2024. Selanjutnya dianalisis dengan menggunakan metode GMP (*Good Manufacturing Practices*) dengan melakukan penilaian 14 aspek yang dilakukan dengan secara langsung. Hasil penelitian ini mendapatkan bahwa dari 14 aspek hanya 8 aspek yang mendapatkan penilaian 100%. Enam dari 14 aspek penilaian masih didapatkan adanya tidak kesesuaian penilaian yang ditentukan.

Hasil observasi mendapatkan lantai produksi yang kurang bersih, dinding produksi membentuk sudut mati, jendela yang tidak adanya kasa penyangga serangga, penggunaan bahan gelas yang masih kurang pemahaman, wadah limbah yang tidak tertutup, tidak adanya tanda di toilet. Dari hasil penilaian penerapan GMP pada pengolahan keripik pisang Pischoloo Sebagian besar telah memenuhi persyaratan hal ini berdasarkan hasil rata-rata tingkat penerapan GMP dari 14 aspek penilaian yang diperoleh berada pada kisaran 50 % - 95 % yaitu sebesar 92,51 % yang berarti pengolahan keripik pisang Pischoloo mencakup GMP.

Kata kunci: Keripik pisang; Pischoloo; *GMP*  
Daftar Bacaan: 39 (11-23)

**DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH, TANJUNGPUR  
HEALTH POLYTECHNIC**

***Final Project Report, May 2024***

***M. Rizky Nugroho  
2113451054***

***Assessment of Piscoloo Banana Chips Production in Bandar Lampung City in 2024.***

***ABSTRAK***

*Food is an absolute necessity. Because food is a primary need for human life. In serving it, the food needed is healthy food and with the correct processing method. However, currently many foods are served unhealthy, such as the use of raw materials, processing and long storage times*

*This descriptive research was carried out at the Piscoloo Kemiling banana chip production house, Bandar Lampung City in May 2024. Furthermore, it was analyzed using the GMP (Good Manufacturing Practices) method by conducting an assessment of 14 aspects which was carried out directly. The results of this study found that out of 14 aspects, only 8 aspects received a 100% assessment. Six of the 14 aspects of the assessment still found that there was a non-conformity with the specified assessment.*

*The results of the observation found that the production floor was not clean, the production wall formed a dead corner, the window was absent from insect support screens, the use of glass materials was still lacking understanding, the waste container was not closed, and there was no sign in the toilet.*

*From the results of the assessment of the implementation of GMP in the processing of Piscoloo banana chips, most of them have met this requirement based on the average results of the GMP implementation rate of the 14 assessment aspects obtained in the range of 50% - 95%, which is 92.51%, which means that the processing of Piscoloo banana chips includes GMP.*

***Keywords: Banana chips; Piscoloo; GMP  
Reading List: 39 (11-23)***