

**TRI KURNIAWATI. J1A219047. Kajian Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Kecil Keripik Pisang Darma Jaya Di Kota Jambi. Dibawah bimbingan Ibu Dr. Ir. Rosyani, M.S dan Ibu Meri Arisandi, S.TP.M.M.**

---

## **RINGKASAN**

Darma Jaya merupakan industri kecil milik Bapak Ahmad Darmadi yang bergerak dibidang industri keripik pisang sejak tahun 2007. Setiap harinya industri ini menghabiskan bahan utama pisang tanduk sebanyak 300 kg dalam satu kali produksi dengan harga 10.000/kg. Sedangkan bahan tambahan yang digunakan yaitu garam, kapur, kunyit, bumbu tabur varian rasa dan air. Air yang digunakan berasal dari sumur, bahan tambahan lainnya berasal dari pasar tradisional di kota Jambi. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tahapan proses produksi keripik pisang, mengidentifikasi jenis dan banyaknya limbah yang dihasilkan dan menganalisis kelayakan teknis dan finansial terhadap peluang penerapan produksi bersih dan penentuan penerapan produksi bersih di Industri Kecil Keripik Pisang Darma Jaya. Tahapan proses produksi di Industri Keripik Pisang Darma Jaya yaitu Penyortiran buah pisang, pengupasan kulit pisang, pencucian pisang, pengecilan ukuran atau pengirisan, perendaman buah pisang tanpa kulit, penggorengan, penirisan, penyimpanan dan pengemasan. Jenis limbah di Industri Keripik Pisang Darma Jaya yaitu limbah padat dan limbah cair. Banyaknya Limbah padat yang bisa di manfaatkan yaitu kulit pisang sebanyak 138 kg/hari, dan limbah cair sisa proses produksi sebanyak 753 Liter/hari. Penerapan produksi bersih di Industri Kecil Keripik Pisang Darma Jaya layak secara teknis dan finansial. Penerapan Produksi Bersih tersebut yaitu kulit pisang menjadi tepung kulit pisang, penyaringan air kembali (*water reuse*) dan pengadaan mesin *Spinner* minyak.

**Kata kunci :** Produksi Bersih; Keripik Pisang; Kelayakan Teknis; Kelayakan Finansial