

LAMPIRAN II
PERATURAN GUBERNUR SULAWESI
SELATAN
NOMOR 50 TAHUN 2023
TENTANG
PENGEMBANGAN BUDIDAYA TANAMAN
PISANG

PROSES BISNIS

Proses Bisnis meliputi:

a. hasil pemanenan meliputi:

1. pemanenan: buah pisang dipanen saat sudah matang, yaitu ketikakulitnya berwarna kuning atau hijau kekuningan;
2. sortasi: buah pisang yang telah dipanen dipisahkan berdasarkan ukuran, warna, dan kualitasnya;
3. grading: buah pisang yang telah disortasi kemudian dikelompokkan berdasarkan kualitasnya;
4. pemeraman: buah pisang yang telah dikelompokkan kemudian diproses pemeraman untuk mematangkan buah pisang; dan
5. pengemasan: buah pisang yang telah matang kemudian dikemas dalam kemasan yang sesuai untuk melindungi buah dari kerusakan mekanis dan memudahkan penanganan selama pengangkutan untuk distribusi dan pemasaran.

b. sistem pemasaran (Domestik dan Ekspor)

1). persyaratan buah segar, berikut adalah beberapa persyaratan kualitas buah pisang yang harus dipenuhi untuk diekspor:

- a) seragam baik tingkat ketuaan, ukuran, dan kultivarnya.
Buah pisang yang akan diekspor harus memiliki bentuk bagus, ukuran dan jumlah buah/sisir tertentu, tangkai buah pada sisiran kuat, bersih, bebas dari kotoran, serangan jamur, bakteri, dan serangga, serta bebas kerusakan seperti perubahan warna, cacat, memar, busuk;
- b) tidak rusak, terserang hama dan penyakit, busuk, tidak normal bentuk, ukuran, dan tingkat ketuaannya (terlalu muda/terlalu tua);

- c) pemeraman, buah pisang harus dipamerkan dengan baik agar dapat dipertahankan mutu, daya simpan, dan menekan kehilangan hasil sehingga dapat meningkatkan daya saing pisang, terutama untuk pisang bertujuan ekspor;
 - d) Pengemasan, tujuan pengemasan untuk melindungi buah dari kerusakan mekanis (luka, tertusuk, dan memar) juga memudahkan penanganan selama pengangkutan untuk distribusi dan pemasaran;
 - e) eksportir harus memenuhi persyaratan sertifikat kesehatan tumbuhan atau sertifikat lainnya yang diperlukan untuk ekspor pisang ke negara tujuan;
 - f) untuk ekspor buah pisang, terdapat beberapa sertifikat yang diperlukan, antara lain:
 - 1) sertifikat *Global Good Agriculture Practice (GAP) for Banana Production*, Sertifikat ini menunjukkan bahwa buah pisang yang akan diekspor diproduksi dengan cara yang baik dan benar, sesuai dengan standar internasional;
 - 2) sertifikat kesehatan tumbuhan atau sertifikat lainnya yang diperlukan untuk ekspor pisang ke negara tujuan. Sertifikat ini menunjukkan bahwa buah pisang yang akan diekspor bebas dari hama dan penyakit yang dapat membahayakan kesehatan manusia dan lingkungan; dan
 - 3) *Quota Certificate*, Sertifikat ini memuat keterangan mengenai identitas eksportir dan importir, pos tarif, jumlah pisang yang diekspor.
- 2). persyaratan industri pengolahan pisang meliputi:
- a) industri makanan: buah pisang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, seperti keripik, pisang sale;
 - b) industri minuman: buah pisang dapat diolah menjadi minuman, seperti jus pisang, smoothie;
 - c) industri kosmetik: buah pisang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk kosmetik, seperti masker wajah, sabun;
 - d) industri farmasi: buah pisang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan obat-obatan, seperti

suplemen kesehatan; dan

e) industri tekstil: serat pisang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kain dan tekstil lainnya.

c. pendampingan industri pengolahan pisang.

kegiatan pendampingan industri pengolahan pisang dilakukan melalui beberapa tahap sebagai berikut:

1) persiapan kegiatan meliputi:

- a) arahan dan petunjuk pimpinan;
- b) sumber penganggaran (RKA, DPA); dan
- c) koordinasi stakeholder yang terkait (Kabupaten/Kota).

2) survey dan pengumpulan data meliputi;

- a) pelaku usaha budidaya pisang (waktu panen yang tepat);
- b) kualitas pisang hasil panen (untuk ekspor, pasar retail, pasar lokal dan bahan olahan pangan); dan
- c) ketersediaan pisang (kondisi hasil panen).

3) analisa potensi industri pengolahan pisang meliputi:

- a) produksi (varian olahan pisang);
- b) kompetensi Sumber Daya Manusia (SDM) (pelatihan, bimbingan teknis); dan
- c) sarana dan prasarana pendukung industri.

4) analisa daya saing produk pengolahan pisang;

5) analisa rantai nilai produk pengolahan pisang;

6) melakukan analisis terhadap aspek pasar hasil industri pengolahan pisang;

7) menyusun konsep bimbingan teknis pengembangan SDM industri pengolahan pisang sesuai visi, misi, sasaran, strategi, arah kebijakan jangka pendek, jangka menengah dan jangka panjang;

8) melaksanakan *Focus Group Discussion (FGD)* dengan melibatkan instansi atau praktisi yang berkompeten terkait pengembangan industri pengolahan pisang;

9) melaksanakan bimbingan teknis pengembangan SDM industri pengolahan pisang kepada Industri Kecil Menengah (IKM) atau pelaku usaha;

10) melakukan monitoring dan evaluasi kepada IKM atau pelaku usaha binaan.

d) Peta Alur Proses Bisnis

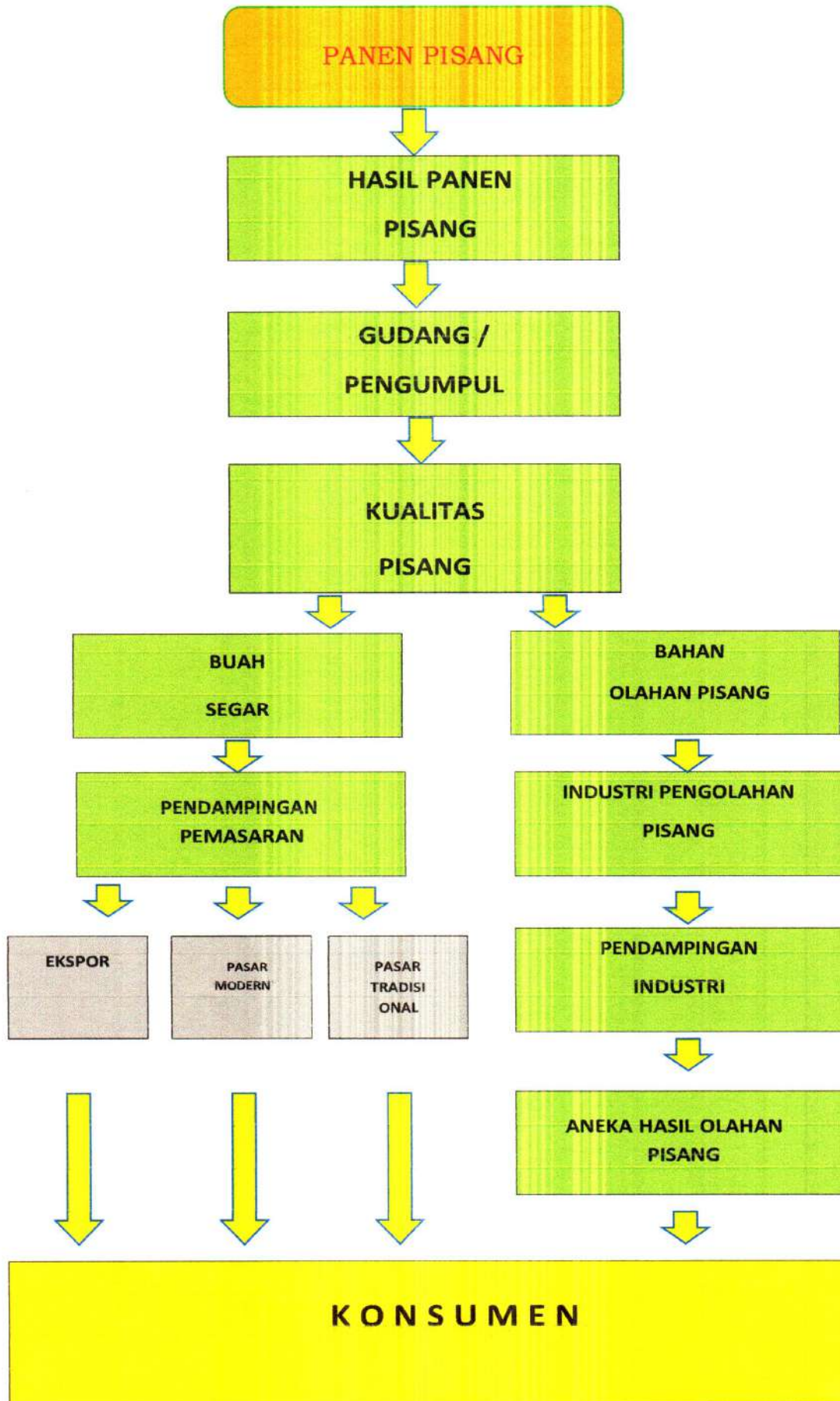


Diagram alir proses industri pisang setelah panen dan langkah-langkah penanganan pasca panen buah pisang adalah sebagai berikut:

1. Penentuan Saat Panen meliputi:
 - a. tujuan yaitu untuk mengetahui tingkat kematangan/ketuaan dan menentukan saat panen;
 - b. uraian Kegiatan meliputi:

penentuan waktu panen dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

 - 1) umur buah dari saat bunga mekar 3 - 4 bulan;
 - 2) bentuk pisang bulat;
 - 3) tingkat kematangan V^* penuh untuk komoditi ekspor (75% - 85%), bentuk tepi buah masih jelas atau untuk pasar lokal tingkat kematangan penuh (100%), tepi buah sudah tidak tampak lagi;
 - 4) bunga yang mengering pada ujung buah mudah dipatahkan;
 - 5) warna kulit buah hijau tua menjadi hijau muda;
 - 6) daun bendera pada tanaman sudah mengering; dan
 - 7) kandungan pati 19,5 - 20 % dan gula 0,5 - 1,0 % (secara laboratoris).
2. panen meliputi:
 - a. tujuan yaitu untuk menghasilkan buah segar yang memenuhi standar mutu (konsumsi segar/bahan baku olahan) serta mencegah adanya kerusakan hasil akibat salah cara panen.
 - b. urutan kegiatan terdiri dari:
 - 1) penarikan batang meliputi:
 - a) semua peralatan pemanenan disiapkan dan dibersihkan terlebih dahulu;
 - b) pemanenan dilakukan dua orang; dan
 - c) batang dipotong dan ditarik hingga tandan buah dapat dijangkau untuk dipotong.
 - 2) pemotongan tandan meliputi:
 - a) orang pertama memotong tangkai tandan buah Sedangkan orang kedua menerima/menangkap tandan buah dan agar tidak jatuh ke tanah dan segera memotong pangkal tandan; dan
 - b) pangkal tandan buah yang telah terpotong segera dibalut dengan plastik agar getahnya tidak menetes keluar.

3. Pasca Panen

- a. tujuan yaitu mempertahankan mutu pisang dengan perlakuan pasca panen yang baik dan benar;
- b. urutan kegiatan terdiri dari:
 - 1) penyisiran
 - a) tujuan yaitu untuk memisahkan bagian sisir pisang dengan tangkai tandan;
 - b) uraian kegiatan meliputi:
 - 1) Penyisiran dilakukan dengan menggunakan pisau yang tajam.
 - 2) Hindari luka pada waktu penyisiran.
 - 3) Tangkai sisiran diberi daun atau kertas koran, untuk menghindari getah buah agar tidak menempel pada buah.
 - 2) pencucian dan perlakuan fungisida
 - a) tujuan yaitu untuk menghilangkan kotoran (tanah, debu, jamur atau getah);
 - b) uraian Kegiatan meliputi:
 - 1) pencucian yang baik menggunakan air bersih yang mengalir atau memasukan ke bakpencucian;
 - 2) air bak sering diganti agar tidak terjadi suspensi spora, yang dapat membantu penetrasi spora kedalam jaringan kulit buah; dan
 - 3) kemudian dimasukan ke dalam larutan Paltontic 61 WSC, Benlet atau Delsene MX 200, hal ini dimaksudkan untuk menghambat pertumbuhan penyakit selama dalam penyimpanan.

4. Pemeraman

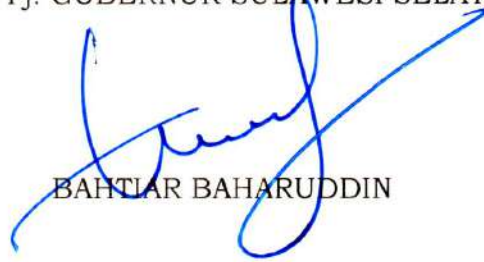
- a. tujuan yaitu untuk mempercepat proses pematangan buah;
- b. uraian Kegiatan meliputi:
 - 1) masukan sisir pisang yang akan diperam ke dalam karung goni/palstik atau wadah lainnya yang bisa ditutup;
 - 2) bungkus segumpal karbit dengan daun pisang dan letakkan dibagian tengah di antara tumpukan sisiran pisang dalam karung;
 - 3) ikat atau tutup rapat dan biarkan beberapa hari sambil diperiksa beberapa kali; dan
 - 4) bila kulit buah sudah berwarna agak kuning pemeraman

sudah dapat dihentikan.

5. sorting dan grading (penyortiran dan pengkelasan).
 - a. tujuan yaitu untuk memisahkan buah yang baik dan yang rusak serta untuk mendapatkan buah yang seragam;
 - b. uraian kegiatan meliputi:
 - 1) memilih dan memisahkan antara buah pisang yang baik dan yang tidak baik, cacat, rusak atau busuk;
 - 2) kemudian dilakukan pengkelasan/ pengelompokan buah pisang yang telah disortasi menjadi kelompok kelas sesuai ukuran besar, kecil, bentuk tingkat kemasakan buah, berat buah, keseragaman warna; dan
 - 3) penyortiran/pengkelasan buah pisang untuk ekspor ditentukan oleh standar mutu dengan melihat mulusnya warna buah (tanpa noda, cacat buah), panjang buah minimal dan maksimal, serta toleransi keseragaman.
6. pengemasan.
 - a. tujuan yaitu untuk menjaga agar hasil panen tidak mengalami kerusakan khususnya pada saat pengangkutan atau penyimpanan;
 - b. urutan kegiatan meliputi:
 - 1) gunakan alat kemas seperti peti/kotak dari kayu atau karton, karung goni atau yang sejenis, keranjang bambu atau wadah lainnya;
 - 2) alat kemas harus mempunyai lubang celah untuk pertukaran udara dan pada bagian dalamnya dilapisi dengan bahan lunak dari dedaunan atau jerami; dan
 - 3) masukkan dan susun sisiran buah pisang 3-4 sisir kedalam alat kemas dengan hati-hati dan di antara satu susunan dengan yang lainnya diberi dedaunan atau jerami.
7. Penyimpanan.
 - a. tujuan yaitu untuk mempertahankan kualitas buah sebelum dikirim ke konsumen;
 - b. urutan kegiatan meliputi:
 - a) tempat penyimpanan harus bebas dari hama;
 - b) buah dalam kardus/peti disimpan dalam gudang pendingin dengan suhu di atas 10° C;

- c) kardus/peti ditumpuk maksimal 5 kardus atau 8 peti; dan
- d) barang yang masuk pertama harus keluar lebih dulu (first in first out).

Pj. GUBERNUR SULAWESI SELATAN,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Bahtiar Baharuddin', written over the printed name.

BAHTIAR BAHARUDDIN