

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perusahaan makanan dan minuman merupakan salah satu sektor usaha yang terus mengalami pertumbuhan. Seiring dengan meningkatnya pertumbuhan jumlah penduduk di Indonesia, volume kebutuhan terhadap makanan dan minuman pun terus meningkat pula. Kecenderungan masyarakat Indonesia untuk menikmati makanan siap saji ini menyebabkan banyak bermunculan perusahaan-perusahaan baru di bidang makanan dan minuman karena mereka menganggap sektor industri food dan beverages memiliki prospek yang menguntungkan baik masa sekarang maupun yang akan datang (Nur, 2016)

Makaroni / makroni, berasal dari bahasa Italia, *maccheroni* yang sudah identik sebagai makanan Italia dan diduga kuat makaroni dibawa oleh penjelajah terkenal asal Venesia Marco Polo dalam penjelajahannya mengelilingi dunia yang membawa beragam jenis pasta termasuk spaghetti dan makaroni dari daratan Cina. Makaroni adalah makanan tradisional yang terbuat dari pasta yang dapat dikonsumsi oleh berbagai jenis usia (Koeswara, 2007).

Makaroni atau *maccheroni* merupakan bahan makanan yang dibuat dari campuran tepung terigu, telur dan air yang dicetak berbentuk pita dan dikeringkan dengan atau tanpa bahan tambahan yang mempunyai bentuk unik. Makaroni dapat dipadukan dengan jenis makanan karena mempunyai rasa enak dan mengandung gizi tinggi utamanya karbohidrat terutama pati dan protein yang dapat memenuhi gizi manusia (Astawan, 2002).

Makaroni tergolong pada produk pangan komersial yang berbahan baku tepung terigu protein rendah atau sedang, berbentuk buluh pipa yang dapat diolah menjadi berbagai macam masakan. Makaroni merupakan produk pasta yang dipadatkan yang tidak memerlukan pengembangan produk yang dominan dan mempunyai daya simpan yang lama karena berbentuk kering. Makaroni dalam SNI 01-3777-1995 adalah bahan makanan yang dibuat dari campuran terigu dan

bahan makanan lain, dicetak dalam berbagai bentuk dan dikeringkan dengan atau tanpa penambahan BTM (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2011).

CV. MACARINDO BERKAH GROUP (CV. MBG) merupakan salah satu agroindustri yang bergerak dalam memproduksi aneka makanan ringan berbahan baku makaroni. CV. MBG berdiri sejak tanggal 20 April 2017, berlokasi di Kabupaten Jember yang pada awal memulai usahanya mampu memproduksi 5 kilogram per hari pada tahun 2017, hingga saat ini dalam jangka 3 tahun pada tahun 2020 produksinya dapat mencapai 500 kilogram per hari. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan macarina ini yaitu makaroni. Makaroni yang didapatkan oleh CV. MBG melalui distributor yang ada di Kabupaten Jember. Pengolahan makaroni menjadi produk macarina pada CV. MBG rata-rata sebanyak 50 kilogram per hari.

Adapun permasalahan yang terjadi pada CV. MBG yaitu dalam proses produksinya kurang konsisten dan efisien dari proses produksi macarina. contohnya seperti penggunaan wajan dan mesin spinner yang terbilang kecil untuk proses produksi berkapasitas sampai 100-150 kilogram per produksi, dan juga tidak adanya satuan waktu (*timer*) pada setiap tahapan produksi, dikarenakan hal tersebut maka proses produksi macarina dapat dinilai kurang efektif dan konsisten. Tujuan dibuatnya SOP ini, untuk sebisa mungkin memaksimalkan konsistensi dan efisiensi dalam proses produksi macarina di CV. MBG. Di dalam penelitian ini peneliti akan mengidentifikasi setiap proses produksi macarina dari pengadaan bahan baku, pencucian, penirisan, penggorengan, pendinginan, penirisan minyak, hingga pengemasan. Dengan begitu peneliti dapat menentukan pokok atau focus penelitian pada permasalahan yang akan dibahas, dan prosedur yang baik yang nantinya akan dituangkan dalam bentuk SOP. Sehingga SOP ini bisa digunakan sebagai acuan proses produksi agar dapat meminimalisir kesalahan yang dapat terjadi, kualitas hasil produksi yang didapat akan konsisten dan efisien sesuai dengan ekspektasi pemilik perusahaan.

Dari permasalahan tersebut, saya memilih CV. MBG sebagai tempat penelitian terkait dengan perancangan SOP proses produksi macarina yang

ditujukan kepada karyawan bagian produksi. Penelitian ini bertujuan untuk merancang SOP proses produksi macarina pada CV. MBG yang tepat untuk dapat diterapkan pada bagian produksi dalam melakukan proses produksi. SOP ini dibuat berdasarkan kondisi perusahaan saat ini, SOP direvisi dan diperbaiki apabila terdapat perubahan sistem pada perusahaan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana rancangan SOP pada proses produksi Macarina di CV. Macarindo Berkah Group ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan Penelitian adalah untuk merancang SOP proses produksi macarina di CV. Macarindo Berkah Group yang nantinya dapat dipakai sebagai acuan bagi seluruh stakeholder di bagian produksi sehingga proses produksinya berjalan efisien dan kualitas hasil produksinya selalu konsisten dan memenuhi standar perusahaan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah mendapatkan rancangan SOP yang berguna sebagai panduan, kontrol dan dapat memaksimalkan konsistensi dan efisiensi proses produksi macarina di CV. MBG