

PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PROSES PRODUKSI TEMPE “SUMBER MAS” DI KABUPATEN JEMBER

Nariza Anindayu Pinasti Putri

Program studi Manajemen Agroindustri

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) Proses Produksi Tempe untuk bisa diterapkan ditempat home industri tempe “Sumber Mas”. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif yaitu dimana proses mengeksplorasi, memahami perilaku dan menggambarkan masalah dengan cara mencatat dan menginterpretasikan kondisi proses produksi usaha tempe Sumber Mas. Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode miles and huberman, dalam penelitian kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, hingga data telah terkumpulkan. Obyek penelitian ini adalah Home Industri Tempe “Sumber Mas” yang terletak di Jalan Ciliwung I No.70 Kabupaten Jember Jawa Timur. Usaha tempe “Sumber Mas ini merupakan Home Industri yang berdiri selama 30 tahun dengan kualitas tempe yang sangat digemari masyarakat kota jember maupun luar jember, oleh karena itu perlunya *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam menjalankan proses produksinya karena diperlukan suatu jaminan kualitas produknya. Hasil penelitian ini menghasilkan 9 SOP tahapan proses produksi terdiri dari SOP persiapan bahan baku, SOP pembersihan kedelai mentah, SOP perebusan kedelai mentah, SOP penggilingan kedelai, SOP perendaman kedelai, SOP perebusan kedelai matang, SOP pencampuran ragi, SOP pengemasan, dan SOP fermentasi. Adanya SOP proses produksi ini yang nantinya akan menjadi acuan dan panduan bagi karyawan dalam kegiatan proses produksi agar berjalan dengan sesuai prosedur.

Kata kunci : Tempe “Sumber Mas”, *Standard Operating Procedure* (SOP)