

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan sektor yang sangat penting dalam jangka panjang pembangunan ekonomi dan juga untuk pemulihan ekonomi jangka pendek. Kebijakan pembangunan pertanian bertujuan untuk menjadikan pertanian sebagai sektor yang tangguh dalam jangka pendek, dapat mengatasi krisis ekonomi, dan menghadapi globalisasi jangka panjang dengan sistem pertanian yang berkelanjutan, sistem ekonomi demokrasi dan pemerintahan yang terdesentralisasi (Sumodiningrat & Gunawan, 2000). Hasil olahan kedelai salah satunya yaitu tempe, tempe adalah makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia, Tempe dapat ditemukan di pasaran dengan sangat mudah dan tidak sulit proses pembuatannya. Tempe diketahui mempunyai banyak manfaat dan nutrisi yang diperlukan tubuh, yaitu mengandung mineral, vitamin B kompleks, antioksidan, dan asam lemak (BSN, 2012).

Standart Operating Procedure (SOP) dapat dijelaskan sebagai sebuah dokumen sistem tata kerja yang mengatur secara rinci kegiatan operasional *home* industri agar alur kegiatan dilaksanakan dengan tepat dan sistematis. Dalam pembuatan tempe tentunya dibutuhkan standar operasional prosedur untuk mengontrol kualitas proses produksi tempe mulai dari perencanaan awal hingga akhir. Adanya (SOP) tertulis akan meminimalisir dampak negatif pada produk apabila jika tidak ada petunjuk yang dijadikan sebagai tolak ukur maka akan kesulitan jika kepala produksi tidak ada dan tidak ada yang tau proses produksi tempe yang benar dan pengecekan hasil akhir produksi yang memenuhi target.

Tempe “Sumber Mas” merupakan salah satu *home* industri di wilayah Jember yang memproduksi kedelai untuk dijadikan tempe yang sudah berdiri sejak tahun 1991 dengan pemilik bernama H. Muhammad Shaleh. Usaha ini terletak di jalan Ciliwung 1 no 70 Kelurahan Jember Lor Kecamatan Patrang

Kabupaten Jember Jawa Timur. Tempe Sumber Mas memiliki kapasitas produksi 500kg/hari dengan 10 orang karyawan , dan telah memasarkan produknya sampai ke Bondowoso, Banyuwangi dan Lumajang. Penggunaan kedelai yang dipakai oleh home industri ini merupakan kedelai impor yang memiliki ukuran biji lebih besar dari pada biji kedelai lokal sehingga tempe yang dihasilkan lebih berkualitas dan padat.

Tahapan proses produksi tempe “Sumber Mas” selama ini belum mempunyai prosedur SOP proses produksi secara jelas dan tertulis yang ditetapkan oleh pemilik tempe Sumber Mas. Adanya perancangan sistem *Standart Operating Procedure* (SOP) proses produksi sangat diperlukan yang bertujuan untuk memberikan panduan dan pedoman kerja agar kegiatan proses produksi dapat terkontrol dengan baik, karena itu juga akan memaksimalkan hasil produksi dan mencapai target menghasilkan kualitas tempe yang baik. Dalam perancangan (SOP) yang nantinya tetap akan disesuaikan dengan lingkungan kerja dan mudah dipahami serta diterapkan oleh pemilik usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tahapan proses produksi tempe pada Home industri tempe “Sumber Mas” ?
2. Bagaimana proses perancangan *Standart Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam proses produksi tempe “Sumber Mas” ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menjelaskan proses produksi tempe pada Home industri tempe “Sumber Mas”
2. Merancang *Standart Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam proses produksi tempe “Sumber Mas”

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah memperoleh rancangan (SOP) yang berguna :

1. Bagi peneliti

Selain mengaplikasikan ilmu yang didapat dari masa perkuliahan, juga untuk menambah wawasan dan pengalaman bagi peneliti mengenai perancangan *Standart Operating Procedure (SOP)*

2. Bagi home industri

Sebagai panduan standarisasi cara kerja karyawan dalam menyelesaikan pekerjaan agar efektif, efisien dan juga lebih terkontrol.

3. Bagi akademisi

Memberikan pengetahuan untuk akademis dan dapat dijadikan tambahan referensi bagi para pengajar dan peneliti diangkatan selanjutnya mengenai perancangan *Standart Operating Procedure (SOP)*