

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Probolinggo adalah salah satu sentra produksi bawang merah di Jawa Timur. Menurut data yang diperoleh dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kabupaten Probolinggo, luas tanaman bawang merah di Kabupaten Probolinggo tahun 2016 mencapai 5.743 hektar dengan total produksi mencapai 402.338 kwintal. Produksi yang tinggi membuat harga bawang merah relatif murah dan sebaliknya pada waktu diluar musim panen harganya sangat tinggi. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan alternatif pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng supaya persediaan dan harga bawang merah bisa stabil. Pengolahan produk bawang merah salah satunya bawang goreng bertujuan untuk mempertahankan mutu bawang merah sebelum digunakan.

Bawang goreng adalah makanan olahan yang berbahan baku bawang merah yang diolah dan menjadi pelengkap bahan makanan yang merupakan salah satu ciri khas di Kabupaten Probolinggo. Usaha pembuatan bawang goreng ini merupakan industri berbasis usaha rumahan yang berpotensi untuk dikembangkan, dimana olahan bawang merah termasuk salah satu komoditas yang memiliki permintaan cukup tinggi. Dengan perkembangan teknologi yang sudah modern, saat ini bawang goreng memiliki tekstur yang lebih renyah dan tahan lama hingga berbulan-bulan tanpa menggunakan pengawet kimia.

Standard Operating Procedure (SOP) adalah gambaran langkah-langkah aktivitas kerja di dalam perusahaan untuk mencapai tujuan yang dikehendaki (Arnina, 2016:30). SOP yang dirancang dengan benar akan membuat individu dan kelompok beroperasi dalam proses yang terkoordinasi serta mengurangi risiko kesalahan. *Standard Operating Procedure* secara garis besar merupakan sekumpulan tulisan yang memuat langkah-langkah secara spesifik yang menjelaskan setiap detail dari semua aktivitas pada proses produksi.

Industri rumah tangga dari pembuatan bawang goreng biasanya belum menerapkan standar yang bisa digunakan sebagai acuan dalam prosedur kerja. Dari hasil survey yang sudah dilakukan di Desa Karangbong UD. Terus Lancar, ternyata belum menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP). Ini bisa dilihat dari para pekerja yang tidak menggunakan APD, proses produksi yang kurang bersih, dan proses penggorengan yang sering membuat bawang goreng gosong.

UD. Terus Lancar merupakan usaha yang memproduksi bawang goreng. UD. Terus Lancar yang berdiri pada tahun 2015 berlokasi di JL. Condong Karangbong Kecamatan Pajarakon, Kabupaten Probolinggo. Bawang merah yang digunakan untuk bahan baku bawang goreng dilakukan pemilihan bawang merah yang jenis varietasnya biru loncor. Bahan baku yang dibutuhkan untuk di produksi mencapai 3 kwintal/hari, sehingga jika di kalkulasikan hasil produksinya mencapai 1 kwintal dan dikemas menggunakan plastik *standing pouch* dan toples plastik dengan berbagai ukuran mulai dari 50 gram, 100 gram, 250 gram, 500 gram dan 1000 gram . Namun dalam proses produksinya UD. Terus Lancar belum menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP). Untuk skala usaha rumah tangga, perlu adanya *Standard Operating Procedure* (SOP) sebagai pedoman kerja dalam mengontrol proses produksi. Bawang goreng yang di produksi oleh UD. Terus Lancar ini hanya ada satu varian rasa yaitu rasa original.

Dalam penelitian ini hanya di fokuskan pada bagian proses produksi SOP di UD. Terus Lancar. Adapun permasalahan yang terjadi pada proses produksi yaitu belum adanya tahapan-tahapan atau panduan yang secara khusus selama proses produksi bawang goreng, yang berdampak pada kualitas hasil produksi yang tidak konsisten dengan adanya beberapa penyimpangan selama proses produksi seperti proses pemasakan bahan baku yang tidak sesuai dengan pedoman yang menyebabkan produksi gagal karena pada saat penggorengan mengalami gosong dan pada saat melakukan proses produksi karyawan tidak menggunakan perlengkapan kerja sehingga pada kemasan bawang goreng ditemukan rambut.

Oleh karena itu permasalahan diatas mendorong penulis untuk melakukan penelitian yaitu untuk merancang *Standard Operating Procedure* pada proses produksi di UD. Terus Lancar yang memproduksi bawang goreng. Perancangan SOP akan menjadi acuan atau pedoman bagi pekerja bagian produksi dalam melakukan proses produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dibahas di atas adapun perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi bawang goreng di UD. Terus Lancar di Desa Karangbong?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi bawang goreng pada UD. Terus Lancar di Desa Karangbong?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan penelitian produksi bawang goreng di UD. Terus Lancar sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses produksi bawang goreng di UD. Terus Lancar di Desa Karangbong
2. Untuk merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi di UD. Terus Lancar di Desa Karangbong

1.4 Manfaat

Manfaat yang akan diperoleh dari penelitian untuk usaha di UD. Terus Lancar adalah:

1. Sebagai panduan kerja bagi karyawan pada proses produksi bawang goreng, dan meminimalisasi kesalahan pelaksanaan bagi para karyawan selama proses produksi.
2. Sebagai referensi bagi usaha bawang goreng lainnya dalam pengembangan, serta memperbaiki proses produksi