

BAB 1 . PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Annisa, (2019) Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, besi, protein, vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Salah satu yang paling menonjol dari kandungan tanaman kelor adalah antioksidan terutama pada bagian daunnya yang mengandung antioksidan paling tinggi. Antioksidan yang terdapat dalam daun kelor diantaranya tanin, steroid, triterpenoid, flavonoid, saponin, antarquinon, dan alkaloid. Pada bidang pangan, tanaman kelor telah digunakan untuk mengatasi malnutrisi terutama untuk balita dan ibu menyusui. Jenis kelor yang digunakan produksi serbuk daun kelor di CV.Kreatif Marongghi Center Community yaitu kelor yang berbatang merah dan kelor yang berbatang hijau, tetapi di perusahaan tersebut banyak menggunakan kelor yang berjenis batang hijau ,dan kriteria daun kelor yang dipanen yaitu daun kelor yang tepat tua yang ditandai dengan warna daunnya hijau tua.

Tanaman kelor di Indonesia dikenal dalam berbagai macam nama misalnya Kelor (Indonesia, Jawa, Sunda, Bali, Lampung), Kerol (Buru), Marangghi (Madura), Moltong (Flores), Kelo (Gorontalo), Keloro (Bugis), Kawano (Sumba), Ongge (Bima), Hau fo (Timor). Walau di Indonesia, khususnya di lingkungan perkampungan dan pedesaan, tanaman kelor baru sampai menjadi tanaman lain, tetapi manfaat dari daun dan karangan bunga serta buah muda sebagai sayuran, sudah sejak lama digunakan. Sebagai tanaman berkhasiat obat, tanaman kelor mulai dari akar, batang, daun, dan bijinya, sudah dikenal sejak lama di lingkungan pedesaan (Nurchayati, 2014:10).

Pohon kelor dikenal oleh masyarakat di Pulau Jawa sebagai tanaman mistik, ternyata mengandung manfaat dalam kehidupan manusia untuk pemenuhan kebutuhan gizi. WHO telah menobatkan tanaman ini sebagai tanaman ajaib (*Miracle Of Tree*). Hal ini disebabkan oleh banyaknya kandungan yang ada didalam daun kelor, vitamin C 7 kali lebih tinggi dibandingkan dengan buah

jeruk, proteinnya 2 kali lebih tinggi dari susu atau yogurt, kandungan kalsiumnya 4 kali lebih tinggi dari susu dan 3 kali kalium dalam buah pisang. Kandungan gizi yang terkandung dalam daun kelor ini memungkinkan untuk dikembangkan dengan teknologi tepat guna untuk menjawab tantangan persoalan gizi dan stanting di Indonesia. CV. *Kreatif Marongghi Center Community* (KM-2C) dengan produk serbuk daun kelor berusaha mengimplementasikan manfaat daun kelor dengan mengolahnya menjadi produk yang dapat dikonsumsi oleh balita, remaja, dan orang dewasa.

Standar Operating Procedure (SOP) merupakan serangkaian panduan yang terdokumentasi secara jelas, lengkap, dan rinci mengenai proses, tugas, dan peran setiap individu atau kelompok yang dilakukan sehari-hari di dalam suatu organisasi. Dilihat dari fungsinya, SOP berfungsi membentuk sistem kerja dan aliran kerja yang teratur, sistematis, serta dapat dipertanggung jawabkan, dan menggambarkan bagaimana tujuan pekerjaan dilaksanakan sesuai dengan kebijakan dan peraturan yang berlaku. Menurut Hamdan (2011) *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional standar yang ada dalam suatu organisasi. Setiap sistem manajemen kualitas yang baik selalu didasari oleh SOP.

Pemerintah membentuk UU No.18 tahun 2012 tentang pangan untuk mendukung undang-undang perlindungan konsumen. Dimana dalam undang-undang tersebut dijelaskan bahwa pangan merupakan segala sumber yang dihasilkan oleh sumber hayati atau air, dimana sumber-sumber tersebut sudah diolah maupun tidak diolah yang akan dijadikan makanan atau minuman yang akan digunakan oleh manusia dalam kehidupan sehari-hari, ataupun sebagai bahan baku untuk pembuatan produk baru (makanan atau minuman) harus aman jika dikonsumsi oleh manusia (konsumen). Kementerian Perindustrian RI mengeluarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 tahun 2010 tentang diberlakukan pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practice*) yang selanjutnya disebut CPPOB, dimana peraturan ini sebagai acuan bagi industri pengolahan pangan, pembina industri pengolahan pangan dan pengawas mutu dan keamanan pangan olahan untuk mendukung kedua

undang-undang diatas.

CV. *Kreatif Marongghi Center* merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan daun kelor di Kabupaten Jember. Industri tersebut memiliki banyak produk olahan yang berbahan baku daun kelor diantaranya adalah serbuk daun kelor. Industri ini telah mendapatkan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dengan nomor : 26113/3509/18 dari Dinas Kabupaten Jember, serta Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) nomor : 5133509017099- 23 dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Jember atas rekomendasi dari Dinas Kesehatan Kabupaten Jember. Untuk ijin industri CV. KM-2C sudah memiliki Ijin Usaha Industri Kecil (IUI) nomor : 503/A1/IUI.B/0094/35.09.325/2018 untuk SIUP dan TDP CV. KM-2C telah mendaftarkan Nomor Ijin Berusaha (NIB) namun belum terbit. CV. KM2C telah memiliki sertifikat kepesertaan BPJS Ketenagakerjaan dengan nomor: 180000000519872.

Produk yang dihasilkan oleh CV. KM-2C dipasarkan di pasar lokal di seluruh Indonesia melalui penjualan secara online dan juga penjualan offline yang dengan menaruh di beberapa apotek di daerah sekitar . Untuk menjaga keamanan dan kesehatan produknya, maka semua kriteria dalam undang-undang yang meliputi UU No. 8 tahun 1999 mengenai perlindungan terhadap konsumen, undang-undang ini berfungsi untuk meningkatkan sebuah kualitas hidup konsumen seperti keamanan, kesehatan, dan keselamatan konsumen sehingga para produsen dengan otomatis meningkatkan mutu dari produk yang diproduksi. Didalam undang-undang ini juga disebutkan bahwa konsumen berhak dalam memperoleh kegunaan suatu produk (barang dan jasa) yang memiliki nilai sama dengan pengorbanan yang dikeluarkan oleh konsumen. Konsumen juga berhak mendapatkan jaminan mutu yang diberikan atas sebuah barang, kenyamanan serta keamanan dan kesehatan suatu produk.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka pada CV. KM-2C diharuskan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) saat proses produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman bagi konsumen serta sesuai dengan pedoman CPPOB. Penerapan perancangan SOP pada proses produksi

harus dilakukan dengan benar agar mendapatkan hasil produk yang memiliki kualitas tinggi dengan keamanan pangan yang sesuai standart dan higienis, sehingga perusahaan akan memperoleh keuntungan yang maksimal dan mampu menjaga siklus kehidupan industri tersebut. CV. *Kreatif Marongghi Center Community* merupakan salah satu usaha produsen serbuk daun kelor yang berada di Kabupaten Jember, terletak di Dusun Jatigowok, Desa Kesilir, Kecamatan Wuluhan, Kabupaten Jember. Dalam melakukan pengolahan serbuk daun kelor pada CV. *Kreatif Marongghi Center Community* ini masih belum menerapkan *Standar Operating Procedure* (SOP) pada tahap kegiatan menyelesaikan aktivitas pengolahan serbuk daun kelor. Sehingga untuk mencapai tujuan dan sasaraannya maka harus memiliki standar kerja sebagai dasarnya. Tujuan dari perancangan SOP ini adalah sebagai acuan atau pedoman kerja dalam proses pengolahan serbuk daun kelor agar kegiatan produksi ini dapat terkontrol dengan baik sesuai dengan aturan yang berlaku. Permasalahan yang terjadi pada CV. *Kreatif Marongghi Center Community* ini yaitu kurang sesuai dengan standar. Hasil observasi terhadap penerapan SOP produksi serbuk daun kelor di CV. *Kreatif Marongghi Center Community* (KM-2C) masih ada beberapa kendala diantaranya terdapat prosedur yang masih belum terlaksana dengan baik seperti pencucian bahan baku yang belum sesuai dengan aturan. Kendala lain adalah proses pengeringan daun juga belum menerapkan SOP sepenuhnya yaitu menggunakan suhu tinggi (70°- 80°C) karena jika menggunakan suhu 40 °C – 45 °C maka waktu yang dibutuhkan untuk proses pengeringan adalah 3 hari (3 x 24 Jam). Disini dalam sekali proses pengeringan arus listrik yang digunakan adalah 300 watt x 12 lampu. Daun kelor ditata dengan ketebalan kelor pada rak setebal 3 cm. Akibatnya penggunaan listrik untuk proses pengeringan dalam ruangan oven meningkat dan biaya produksi naik. Solusi yang di sarankan adalah setelah proses pencucian bahan baku daun kelor maka dilakukan proses penirisan selama 15 menit agar semua air hilang baru kemudian daun kelor ditata dengan ketebalan kelor pada rak setebal ± 3 cm dan setiap 5 menit di bolak balik agar proses pengeringan lebih merata dan lebih cepat sehingga lebih hemat listrik.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apa saja permasalahan yang terjadi pada proses produksi serbuk daun kelor pada CV. *Kreatif Marongghi Center Community*?
2. Bagaimana perancangan Standard Operating Procedure (SOP) pada produksi serbuk daun kelor di CV. *Kreatif Marongghi Center Community*?
3. Bagaimana evaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) di CV. *Kreatif Marongghi Center Community*. Kreatif Marongghi Center Community ?

1.3 Tujuan

1. Mengidentifikasi masalah di proses produksi pada CV.
2. Merancang SOP proses produksi pada CV. *Kreatif Marongghi Center Community*.
3. Mengevaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) di CV. *Kreatif Marongghi Center Community* Kabupaten Jember .

1.4 Manfaat

1. Bagi Peneliti
Diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan pengalaman serta sebagai landasan utama dalam mengatasi masalah yang sedang terjadi pada CV. *Kreatif Marongghi Center Community* (KM-2C).
2. Bagi Perusahaan
Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam merancang SOP perusahaan.
3. Bagi Pihak Lain
Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai tambahan informasi tentang perancangan SOP dan referensi penelitian selanjutnya.