

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional berbahan baku kedelai yang sangat disukai dikalangan masyarakat. Tahu juga ikut menunjang peranan dalam pola makanan sehari-hari di Indonesia baik sebagai lauk pauk maupun sebagai makanan ringan. Tahu sebagai makanan yang telah merakyat ini mampu memberikan solusi terbaik bagi kesejahteraan keluarga, baik dari segi kesehatan maupun dari segi ekonomi. Hal ini terbukti nyata dengan banyaknya penjual tahu di pasar tradisional. Bahkan, di suatu pasar yang sama, ada banyak penjual tahu. Namun, dalam waktu sekejap saja, seluruh tahu akan habis terjual. Hal ini menunjukkan bahwa tahu mempunyai nilai ekonomi tinggi yang tidak perlu lagi dipertanyakan. Berikut ini adalah data konsumsi produk tahu per kapita dari tahun 2014-2018:

Tabel 1.1 Rata-Rata Konsumsi Produk Tahu Per Kapita Tahun 2014-2018

Keterangan	Tahun					Rata-rata pertumbuhan (%)
	2014	2015	2016	2017	2018	
Konsumsi seminggu (Kg/kap/minggu) Tahu/Tofu	0,1355	0,1440	0,1510	0,1566	0,1577	3,88
Konsumsi setahun (Kg/kap/tahun) Tahu/Tofu	2,4738	2,474	2,474	2,857	2,879	4,06

Sumber: Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018

Berdasarkan data rata-rata konsumsi produk tahu per kapita diatas, maka konsumsi tahu per kapita seminggu dari tahun 2014 sampai 2018 mengalami tren kenaikan positif sehingga rata-rata pertumbuhan sebesar 3,88% sedangkan untuk konsumsi tahu per kapita setahun dari tahun 2014 sampai 2018 mengalami

kenaikan kecuali pada tahun 2015 dan 2016 angka menunjukkan stabil atau stagnan sehingga rata-rata pertumbuhannya sebesar 4,06%.

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peranan yang sangat penting bagi perekonomian khususnya di Indonesia. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2008 menjelaskan bahwa Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional. Berdasarkan data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember, jumlah Usaha Industri Kecil dan Menengah Kabupaten Jember tahun 2018 mencapai 201 unit usaha. UMKM dalam bidang agroindustri khususnya pada industri pengolahan pastinya tidak lepas dari proses produksi. Salah satu hasil industri usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) yaitu UD. Saudara Jaya.

UD. Saudara Jaya merupakan salah satu usaha agroindustri yang memproduksi tahu dan masih sebatas usaha kecil yang mampu bertahan mulai tahun 1991 sampai sekarang, dimana awal mula berdirinya usaha ini yaitu dengan mengontrak bangunan orang lain sampai berkembang menjadi usaha yang dibangun di tanah sendiri dan dapat menjadi salah satu usaha pengolahan tahu yang populer di Kelurahan Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Usaha tahu Saudara Jaya ini memiliki 8 karyawan yang dipimpin oleh Bapak Wahyudi selaku pemilik. Usaha ini memproduksi tahu mentah (tahu putih) dan tahu goreng serta mampu memproduksi 150 kg sampai 200 kg biji kedelai untuk pengolahan tahu per harinya. 70% tahu yang telah diproduksi dijual di pabrik sendiri dan 30% lagi dijual di pasar tradisional. Harga jual dari produk tahu ini dipatok sebesar Rp. 200 hingga Rp. 500 per potong sesuai dengan ukuran tahu (kecil, sedang, besar) dan dijual seharga Rp. 30.000 per papan. Berdasarkan perhitungan dari volume penjualan tahun 2019 UD. Saudara Jaya mampu memperoleh keuntungan atau laba bersih ± Rp. 300.000.000,00. per tahun.

Pemilik usaha ini juga menyebutkan bahwa terdapat kurang lebih 15 pesaing yang berada di Kelurahan Gebang yang menghasilkan serta menjual produk yang sama.

Berdasarkan hasil survey lapang terhadap UD. Saudara Jaya hingga saat ini proses produksi tahu yang dilakukan masih terbilang tradisional, sehingga tidak sedikit penyimpangan yang dilakukan pada usaha tersebut. Hal ini disebabkan perusahaan belum menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) atau belum adanya prosedur secara tertulis dan terdokumentasi. Hal ini juga terlihat pada kebersihan lingkungan kerja, pemakaian alat pelindung diri (APD), dan kedisiplinan pekerja, serta proses produksi yang kurang maksimal yang mengakibatkan perusahaan sering kali mendapatkan keluhan dari pelanggan karena bentuk dan ukuran tahu yang tidak merata.

Standard Operating Procedure (SOP) atau lebih sering disebut sebagai “Prosedur”, adalah dokumen yang lebih jelas dan rinci untuk menjabarkan metode yang digunakan dalam mengimplementasikan dan melaksanakan kebijakan yang telah ditetapkan dalam pedoman. Pada dasarnya, Prosedur merupakan instruksi tertulis sebagai pedoman dalam menyelesaikan sebuah tugas rutin atau tugas yang berulang (repetitif) dengan cara yang efektif dan efisien, untuk menghindari terjadinya variasi atau penyimpangan yang dapat mempengaruhi kinerja organisasi secara keseluruhan (Tathagati, 2018:47). Tujuan utama dari penyusunan SOP yaitu untuk memberikan panduan atau pedoman kerja bagi UD. Saudara Jaya agar kegiatan perusahaan dapat terkontrol dengan baik dan dapat secara konsisten diterapkan oleh pekerja.

Dalam melakukan penyusunan SOP, terdapat acuan yang dapat dijadikan standar yaitu Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), dimana CPPB-IRT ini merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk

dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat.

Penelitian ini dilakukan dengan mengidentifikasi semua kegiatan proses produksi tahu mentah (tahu putih) mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses akhir di UD. Saudara Jaya. Peneliti memilih mengidentifikasi produksi tahu mentah karena terdapat beberapa penyimpangan yang terjadi selama kegiatan produksi tersebut, yang berpengaruh terhadap internal perusahaan. Penyimpangan yang terjadi yaitu tidak adanya alat pelindung diri (APD) pada proses produksi, kebersihan sarana pra sarana produksi masih kurang terjaga dan kedisiplinan karyawan yang tidak terkontrol dengan baik dan hanya bekerja sesuai dengan kebiasaan sehingga membuat proses produksi kurang maksimal, potongan tahu yang tidak sama dan tingkat kepadatan tahu yang tidak sesuai standar. Manfaat dengan adanya perancangan SOP ini yaitu agar proses kegiatan mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses akhir maupun sumber daya manusia yang ada pada perusahaan dapat terkontrol dengan baik dan mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi serta target yang ingin dicapai dalam usaha ini dapat terwujud secara maksimal. Oleh karena itu, SOP harus dirancang sesuai dengan keadaan lingkungan kerja. Sehingga dapat dengan mudah diterapkan oleh pelaksana atau para pekerja. SOP proses produksi tahu mentah ini dapat menjadi acuan internal perusahaan dalam mengembangkan produk usaha serta dapat meningkatkan kualitas tahu yang dihasilkan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang ada di UD. Saudara Jaya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, rumusan masalah yang menjadi fokus dari penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana setiap tahapan proses produksi tahu pada UD. Saudara Jaya di Kabupaten Jember?
- b. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam setiap tahapan proses produksi tahu pada UD. Saudara Jaya di Kabupaten Jember?

- c. Bagaimana evaluasi dari penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam setiap tahapan proses produksi tahu pada UD. Saudara Jaya di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah dijabarkan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Mengetahui setiap tahapan proses produksi tahu pada UD. Saudara Jaya di Kabupaten Jember.
- b. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam setiap tahapan proses produksi tahu pada UD. Saudara Jaya di Kabupaten Jember.
- c. Menjelaskan evaluasi dari penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam setiap tahapan proses produksi tahu pada UD. Saudara Jaya di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah mendapatkan rancangan SOP yang berguna:

- a. Sebagai panduan, kontrol kerja dan standarisasi cara yang dilakukan oleh karyawan dalam menyelesaikan pekerjaan dengan lebih efektif dan efisien dalam setiap tahapan proses produksi tahu di UD. Saudara Jaya.
- b. Sebagai wawasan dan pengetahuan bagi peneliti dalam merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada usaha kecil UD. Saudara Jaya Kabupaten Jember.
- c. Sebagai tambahan informasi dan referensi untuk melakukan penelitian-penelitian selanjutnya.