

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. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik rata-rata konsumsi tahu per kapita seminggu dari tahun 2017-2021 dapat disimpulkan bahwa pada tahun 2017 konsumsi tahu memiliki nilai 0,157 dan mengalami kenaikan pada tahun 2018 sebesar 0,158, namun konsumsi tahu mengalami penurunan yang signifikan pada tahun 2019 sebesar 0,152 setelah itu konsumsi tahu mengalami kenaikan kembali pada tahun 2020 sebesar 0,153 dan pada tahun 2021 konsumsi tahu per kapita seminggu mengalami kenaikan secara drastis sebesar 0,158.

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. 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. Tahu Makmur.

UD. Tahu Makmur merupakan merupakan salah satu usaha agroindustri yang memproduksi tahu dan masih sebatas usaha kecil yang mampu bertahan mulai tahun 2000 sampai sekarang, dimana awal mula berdirinya usaha ini yaitu dengan membeli bangunan orang lain sampai berkembang menjadi salah satu usaha pengolahan tahu yang populer di Desa Mayang, Kecamatan Mayang, Kabupaten Jember. Usaha Dagang Tahu Makmur ini memiliki 5 orang karyawan dengan pimpinan yaitu Bapak Sutiono selaku pemilik usaha. Usaha ini memproduksi tahu mentah (tahu putih) serta mampu memproduksi 100 kg sampai 150 kg biji kedelai untuk pengolahan tahu per harinya. 80% tahu yang telah diproduksi dijual di pabrik sendiri dan 20% lagi dijual di pasar tradisional. Harga jual dari produk tahu ini dipatok sebesar Rp. 400 per potong sesuai dengan ukuran tahu (sedang). Berdasarkan perhitungan dari volume penjualan tahun 2021 UD. Tahu Makmur mampu memperoleh keuntungan atau laba bersih ± Rp. 100.000.000,00. per tahun.

Dari hasil pra survey yang telah dilakukan ternyata UD. Tahu Makmur yang dimiliki oleh Bapak Sutiono belum menerapkan SOP 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 dari pekerja yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD), proses produksi yang masih menyimpang, 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. Tahu Makmur agar kegiatan perusahaan dapat terkontrol dengan baik dan dapat secara konsisten diterapkan oleh pekerja.

Penelitian ini hanya di fokuskan pada bagian proses produksi SOP di UD. Tahu Makmur. Dalam penelitian ini dilakukan dengan mengidentifikasi semua kegiatan proses produksi tahu mentah (tahu putih) mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses akhir di UD. Tahu Makmur. 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, dan kedisiplinan karyawan yang tidak terkontrol dengan baik, pemberian cuka yang tidak sesuai pada setiap proses produksi dan hanya bekerja sesuai dengan kebiasaan sehingga membuat proses produksi kurang maksimal. 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 produksi tahu yang dihasilkan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang ada di UD. Tahu Makmur.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang, terdapat rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi tahu di UD. Tahu Makmur?
2. Bagaimana perancangan SOP (*Standard Operating Procedure*) proses produksi tahu pada UD. Tahu Makmur?

3. Bagaimana evaluasi penerapan perancangan SOP (*Standard Operating Procedure*) di UD. Tahu Makmur?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, tujuan penelitian ini dilakukan ialah sebagai berikut:

1. Menguraikan proses produksi tahu di UD. Tahu Makmur.
2. Merancang SOP (*Standard Operating Procedure*) pada UD. Tahu Makmur.
3. Mengevaluasi penerapan perancangan SOP (*Standard Operating Procedure*) di UD. Tahu Makmur.

1.4 Manfaat Penelitian

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

1. Sebagai panduan, kontrol, dan meminimalisasi kesalahan pelaksanaan bagi karyawan pada semua tahap proses produksi tahu di UD. Tahu Makmur.
2. Sebagai referensi bagi usaha tahu lainnya agar dapat memperbaiki proses produksinya.