

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di dalam era globalisasi yang makin pesat ini, terjadi perubahan yang sangat cepat dan berdampak luas dalam kondisi perekonomian. Dampak terbesar yang terlihat adalah semakin ketatnya persaingan pada berbagai sektor usaha sehingga mendukung pelaksanaan otonomi daerah dengan pemanfaatan sumber daya dan potensi yang dimiliki oleh daerah masing-masing secara optimal, salah satu yang berpengaruh adalah sektor Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dan Industri.

Salah satu sektor yang potensial adalah pengolahan hasil pertanian. Hasil pengolahan pertanian yang ada di Kabupaten Jember adalah tahu. Tahu adalah makanan yang menyehatkan kaya akan protein dan sudah sejak lama dikonsumsi masyarakat Indonesia sebagai lauk pauk. Tahu pertama kali dibuat di Cina dan dikenal dengan nama *doufu*. Selanjutnya produk ini dibawa ke Jepang dengan nama *tofu*, serta ke Negara Asia lainnya, termasuk Indonesia. Menurut SNI 01-3142-1998, tahu didefinisikan sebagai suatu produk makanan berbentuk padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai dengan cara mengendapkan proteinnya, dengan atau tanpa penambahan bahan lain (Rahayu dkk, 2012). Tahu memiliki rasa yang enak, harga murah dan gizi yang tinggi. Setiap kali produksi pabrik tahu dapat menghasilkan jenis tahu besar, tahu kecil dan bahan baku utama tahu yaitu kedelai. Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar makanan dari Asia Timur, seperti kecap, tahu, dan tempe. Pada umumnya pembuatan tahu masih menggunakan tungku dengan bahan bakar kayu. Proses Pembuatannya menggunakan proses ekstraksi panas (Penyaringan) dengan mencampurkan zat asam (cuka) sebagai penggumpalnya. Pengolahan tahu masih belum memperhatikan kebersihan dan hygiene (Rahayu dkk, 2012). Proses pengolahan ini kadang menjadikan tahu berbau sangit, mudah rusak, tidak tahan lama dan perlu adanya SOP dalam pembuatan tahu.

Standard Operating Procedure (SOP) adalah tulisan yang menjelaskan kegiatan pekerjaan yang dikerjakan setiap harinya, yang memiliki tujuan untuk

menghasilkan pekerjaan yang dilakukan dengan benar, baik, tepat, dan stabil untuk mendapatkan hasil produk sepadan dengan standar yang telah ditetapkan (Somadi, 2020). Secara luas *Standard Operating Procedure* (SOP) dapat didefinisikan sebagai dokumen yang menjabarkan aktivitas operasional yang dilaksanakan secara benar, tepat, dan konsisten, untuk menghasilkan produk sesuai standar yang telah ditetapkan sebelumnya (Putra, 2020). Sedangkan dalam arti sempit, SOP merupakan bagian dari dokumen sistem Tata Kerja yang mengatur secara rinci kegiatan-kegiatan operasional organisasi agar terlaksana secara sistematis (Putra, 2020). Adanya SOP ini dapat membantu meminimalisir penyimpangan atau kesalahan suatu produk yang nantinya dapat berjalan dengan konsisten, dilaksanakan sesuai prosedur, dan dapat menghasilkan kualitas produk yang baik.

Pabrik Tahu UD. Al Jaliil adalah salah satu pabrik tahu yang ada di Kabupaten Jember tepatnya di Dusun Krajan Kopang, Desa Darsono, Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember. Pabrik Tahu UD. Al Jaliil memproduksi tahu sebanyak 4 kwintal setiap harinya dan menghasilkan kurang lebih 22.000 tahu. Pabrik Tahu UD. Al Jaliil dalam melakukan produksi tahu masih terdapat kesalahan di beberapa produksi yaitu pada proses produksi perendaman, pencucian, pemasakan, dan pemotongan. Kesalahan tersebut terjadi apabila proses perendaman tidak sesuai dengan waktu yang ditentukan, dalam proses pencucian terjadi kesalahan apabila kedelai tidak dibersihkan dengan benar-benar bersih, pada saat pemasakan jika terjadi penguapan sari kedelai harus sesuai dengan waktu yang ditentukan agar saat pencampuran dengan zat asam (cuka) menggumpal dengan sempurna, selanjutnya dalam proses pencetakan sering terjadi kesalahan pada ukuran saat pemotongan tahu tidak sesuai dengan batas ukur yang disediakan. Sehingga dalam proses tersebut mengakibatkan produksi tahu tidak sama rata. Dari beberapa kesalahan tersebut tidak sesuai dengan yang diharapkan oleh pemilik Pabrik Tahu UD. Al Jaliil. Hal tersebut dapat terjadi karena usaha ini belum menerapkan SOP dalam proses produksinya.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka Pabrik Tahu UD. Al Jaliil perlu membuat SOP untuk membantu produksi di perusahaan sehingga dapat memaksimalkan kualitas produksi tahu menjadi lebih baik, mengurangi kesalahan

yang ada di perusahaan, serta memberikan pedoman hasil rancangan SOP yang akan dibuat nantinya. Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Proses Produksi dan Penggorengan Tahu di Pabrik Tahu UD. Al Jaliil, Kecamatan Arjasa, Jember”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat ditemukan permasalahan sebagai berikut:

- a. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi dan penggorengan tahu di Pabrik Tahu UD. Al Jaliil, Kecamatan Arjasa, Jember?
- b. Bagaimana penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi dan penggorengan tahu di Pabrik Tahu UD. Al Jaliil, Kecamatan Arjasa, Jember?
- c. Bagaimana evaluasi hasil dari penerapan penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi dan penggorengan tahu di Pabrik Tahu UD. Al Jaliil, Kecamatan Arjasa, Jember?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan penelitian ini adalah:

- a. Menjelaskan rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi dan penggorengan tahu di Pabrik Tahu UD. Al Jaliil, Kecamatan Arjasa, Jember.
- b. Menjelaskan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi dan penggorengan tahu di Pabrik Tahu UD. Al Jaliil, Kecamatan Arjasa, Jember.
- c. Mengevaluasi hasil dari penerapan penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi dan penggorengan tahu di Pabrik Tahu UD. Al Jaliil, Kecamatan Arjasa, Jember.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

a. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi acuan atau informasi yang nantinya membantu perusahaan menjadi lebih baik dan menghasilkan produksi yang berkualitas sesuai yang diharapkan.

b. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan tambahan pengetahuan dan meningkatkan kemampuan untuk mengaplikasikan manajemen yang diperoleh selama berada di perkuliahan.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk penelitian – penelitian selanjutnya.