

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki sumberdaya alam yang melimpah berupa produk pertanian. Sub sektor tanaman pangan merupakan salah satu dari produk pertanian yang memiliki peranan penting dalam ketahanan nasional. Selain produk-produk yang dihasilkan tanaman pangan memiliki prospek yang bagus untuk pengembangan dan mempunyai peluang besar dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk agribisnis. Prospek tersebut berkaitan dengan dukungan aspek teknologi pascapanen. Hal ini dikarenakan produk olahan mampu memberikan nilai tambah yang sangat besar, dibandingkan dengan produk segar. Produk olahan yang dihasilkan dari beras ketan yaitu olahan manis seperti kue, opak, kue lempur, uli goreng dan rengginang (Saptariana dkk. 2014).

Rengginang merupakan makanan ringan yang terbuat dari beras ketan. Beras ketan adalah jenis beras yang biasanya digunakan sebagai bahan dasar olahan. Beras ketan juga bisa dikonsumsi langsung setelah masak tanpa ditambah pelengkap hidangan karena rasanya yang gurih. Beras ketan kaya karbohidrat dan banyak mengandung zat tembaga yang dapat memperkuat jaringan ikat, mendukung sistem kekebalan tubuh, serta meningkatkan fungsi otak yang sehat (Kristianingsih dkk. 2021). Dalam proses pembuatan rengginang masih menggunakan cara tradisional karena masih menggunakan bantuan panas matahari, jika tidak ada panas matahari maka produk yang dihasilkan tidak sesuai. Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas dan pekerjaan sesuai dengan fungsi dari pekerjaan tersebut (Gabriele, 2018). Standar Operasional Prosedur memberikan petunjuk dan pedoman yang efektif dan efisien bagi setiap aktivitas yang sedang dilaksanakan oleh sebuah perusahaan dalam mencapai tujuannya. Untuk mencapai tujuan perusahaan tersebut, perusahaan menyusun suatu rancangan berupa Standar Operasional Prosedur yang akan dijadikan pedoman oleh karyawan pada saat melakukan pekerjaannya agar tingkat kesalahan karyawan saat melakukan tugas menjadi minimum. Dengan adanya SOP semua kegiatan di suatu perusahaan

dapat terancang dengan baik dan dapat berjalan sesuai kemauan perusahaan (Sani Akbar, 2020)

UD Tiga Bintang merupakan UMKM *Home Industry* yang memproduksi rengginang. Rengginang yang diproduksi oleh UMKM tersebut merupakan salah satu produk yang sangat dikenal oleh masyarakat terutama di Kabupaten Situbondo yang terletak di Desa Gumuk, Kecamatan Panarukan. Pertama kali UD Tiga Bintang membuka usahanya yaitu pada tahun 1993. Awal membuka produksi tersebut hanya karena untuk mengisi waktu luang dan pada saat itu hanya memproduksi rengginang original atau bawang saja, tetapi untuk saat ini UD Tiga Bintang memiliki 8 orang karyawan, dan produksi rengginang tersebut sudah sangat berkembang karena memiliki rasa yang cukup khas, dan karena faktor varian rasa yang cukup banyak yaitu rasa bawang, udang, ikan, dan terasi.

Rengginang dijual dengan harga yang berbeda. Rengginang rasa bawang yaitu Rp.15.000, rengginang rasa terasi yaitu Rp.16.000, untuk rengginang rasa ikan dan udang yaitu dijual dengan harga Rp. 17.500. Rengginang rasa ikan dan udang memiliki harga yang lebih mahal daripada rasa yang lain, karena untuk ikan dan udang harganya juga lebih mahal. UD Tiga Bintang memproduksi beras ketan setiap hari sebanyak 1,5 kwintal dengan sekali produksi menghasilkan 300 bungkus rengginang, karena banyaknya permintaan konsumen. Konsumen UMKM tersebut banyak berasal dari luar kota yaitu Malang, Surabaya, Sidoarjo, Gresik, dan diluar pulau jawa yaitu Jakarta, Bali, Kalimantan, Palembang.

Banyaknya permintaan konsumen pada UD Tiga Bintang membuat pemilik usaha tersebut harus melakukan produksi setiap hari. Namun dalam produksi terkadang pemilik usaha rengginang pada UD Tiga Bintang mengalami kecacatan produksi yaitu sekitar 4-5% atau sebanyak 12-15 bungkus yang remuk dan hancur dikarenakan proses pengukusan masih tidak ditentukan, proses pengemasan tidak sesuai standard dan proses produksi yang dilakukan oleh karyawan tidak konsisten. Hal tersebut terjadi karena pada UD Tiga Bintang masih belum terdapat Standar Operasional Prosedur yang baik.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perlu dilakukan penelitian mengenai aplikasi Perancangan Standar Operasional Prosedur (SOP)

pada proses produksi rengginang di UD Tiga Bintang. Tujuan dari penelitian ini untuk menghasilkan SOP yang terdiri dari Prosedur Kerja yang dapat diimplementasikan oleh karyawan agar produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar mutu, dan untuk mengetahui kualitas rengginang dari sebelum dilakukan penerapan SOP dan setelah dilakukan penerapan SOP.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi rengginang di UD Tiga Bintang sebelum diterapkannya Standar Operasional Prosedur (SOP)?
2. Bagaimana proses perancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada Produksi Rengginang di UD Tiga Bintang?
3. Bagaimana evaluasi setelah diterapkannya Standar Operasional Prosedur (SOP) pada Usaha Rengginang di UD Tiga Bintang?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan proses produksi rengginang sebelum diterapkannya Standar Operasional Prosedur di UD Tiga Bintang.
2. Mengidentifikasi Proses Perancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada produksi rengginang di UD Tiga Bintang.
3. Mengevaluasi proses produksi setelah diterapkannya Standar Operasional Prosedur pada Usaha Rengginang di UD Tiga Bintang.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat Penelitian ini adalah :

1. Bagi penulis, dapat mengetahui proses perancangan standar operasional prosedur agar menghasilkan pedoman atau acuan untuk melaksanakan suatu pekerjaan.

2. Bagi perusahaan, diharapkan hasil penelitian ini dapat membantu perusahaan untuk merancang Standar Operasional Prosedur (SOP) agar mampu dijadikan pedoman untuk melakukan suatu pekerjaan dan dapat menghasilkan kualitas produk yang baik.
3. Bagi peneliti lain, untuk dijadikan referensi dan sumber informasi bagi penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan perancangan Standar Operasional Prosedur (SOP)