

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berlandaskan UU No. 18 Tahun 2012 terkait keberagaman pangan, yang menjelaskan pangan merupakan keperluan individu yang terpenting penting dimana terpenuhinya keperluan tersebut bagian HAM yang terjamin dalam UUD RI Tahun 1945 sebagai unsur utama dalam menciptakan SDM yang unggul (RI 2012). Produk makanan dengan tingkat ketahanan produk rendah masih banyak ditemukan pada lingkungan sekitar baik diwarung maupun toko, hal ini terjadi karena pemangku usaha berupaya dalam meminimalisi kerugian, sehingga penjualan tetap berjalan (Syaifuddin, 2017).

Roti ialah produk yang telah menjadi familiar sejak dahulu serta sering ditemui serta dikonsumsi oleh seluruh masyarakat belahan dunia. Roti banyak diminati dikarenakan selain memiliki cita rasa lezat juga mengandung gizi yang baik. Roti tawar menjadi satu diantara varian roti yang banyak diedarkan dipasaran, serta banyak dikonsumsi saat waktu sarapan pagi oleh sebagian masyarakat Indonesia (Mizana *et al.*, 2016). Pembuatan roti menggunakan mesin oven salah satu cara untuk memanggang roti dengan tujuan menghasilkan beberapa adonan olahan produksi roti yang sudah menggunakan cara modern. Usaha roti dengan menggunakan mesin oven sudah tersebar luas di seluruh Indonesia bahkan menjadi familiar bagi para usaha roti.

Salah satu UMKM roti ialah milik Pak Candra yang berlokasi di Dusun Setembel, Kecamatan Gambiran, Kabupaten Banyuwangi dan sudah berdiri sejak tahun 2004. Bahan baku yang digunakan pada roti tersebut menggunakan bahan pilihan terbaik, dan masing-masing bahan baku mempunyai 3 agen tersendiri. Terdapat banyak jenis roti yang tersedia seperti roti coklat, roti sobek, dan roti jumbo dengan berbagai varian rasa. Produk roti yang paling diminati ialah roti coklat, karena bahan dari coklat memilih bahan yang berkualitas sehingga rasa dari coklat tersebut tidak terlalu manis dan juga tidak ada rasa pait. Pembuatan roti coklat bisa mencapai ratusan sekali produksi tergantung pada pesanan.

Proses produksi pembuatan roti coklat Jessica Bakery masih dikatakan belum sepenuhnya maksimal seperti persiapan bahan baku dan kebersihan tempat beserta alat-alat produksinya, selain itu dalam kegiatan produksi masih berjalan sesuai dengan kebiasaan tanpa adanya pedoman yang permanen. Kondisi tersebut dapat menyebabkan permasalahan yang bervariasi pada saat proses produksi roti coklat. Proses yang belum maksimal dapat berpengaruh pada kualitas produk roti coklat baik dari segi rasa hingga tekstur. Permasalahan yang sedang dihadapi UMKM Jessica Bakery diperlukan penyusunan standart produksi mula dari persiapan bahan baku hingga pengemasan agar kualitas mutu hasil produksi tetap terjaga, oleh karena itu penetapan mekanisme SOP diperlukan dalam meningkatkan produktivitas.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan tata cara yang harus diterapkan dalam kegiatan menyelesaikan sebuah proses kerja dan menjadi standart tertulis untuk mencapai tujuan organisasi atau unit usaha. SOP juga dapat dikatakan sebagai gambaran langkah-langkah kerja yang diperlukan sebagai pedoman dalam pelaksanaan suatu tugas untuk mencapai tujuan yang dikehendaki. SOP dalam arti luas dapat diartikan sebagai lisensi yang menguraikan mekanisme operasional agar pelaksanaannya sesuai, akurat, dan stabil, dalam menciptakan produk yang sebanding dengan penetapan standar sebelumnya. SOP dalam arti sempit ialah bagian dari lisensi yang dengan rinci mengontrol sistem kerja ataupun aktivitas operasional organisasi agar pelaksanaannya terorganisir/sistemik.

Berdasarkan penjabaran permasalahan yang dialami oleh UMKM Jessica Bakery, diperlukan adanya perancangan dan penyusunan SOP untuk perusahaan. Ketersediaan SOP sebagai acuan maupun pedoman, akan membantu UMKM khususnya pegawai dalam menjalankan aktivitas operasional sehingga tercipta produk yang unggul dan minimnya kegagalan produk. Dengan demikian tujuan perusahaan akan terwujud.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran persoalan pada latar belakang, penyusunan rumusan masalah pada pengamatan diantaranya:

1. Bagaimana prosedur pembuatan roti coklat UMKM Jessica Bakery sebelum penerapan SOP pada UMKM Jessica Bakery ?
2. Bagaimana perancangan SOP pada tahapan Persiapan dan penimbangan bahan baku, SOP Pencampuran bahan baku, SOP Pemotongan adonan dan *Rounding*, SOP Percetakan Adonan, SOP Pelayangan Adonan atau *panning*, SOP *Proofing* atau pengembangan adonan, SOP Pengovenan, SOP Pendinginan, dan SOP Pengemasan pada UMKM Jessica Bakery?
3. Bagaimana evaluasi yang dilaksanakan setelah dijalankan rancangan SOP pada UMKM Jessica Bakery ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan penjelasan perumusan masalah, pengamatan ini bertujuan untuk:

1. Mengidentifikasi prosedur pembuatan pada UMKM Jessica Bakery sebelum diterapkannya *Standard Operating Procedure*.
2. Merancang SOP pada tahapan SOP Perencanaan dan penimbangan bahan baku, SOP Pencampuran bahan utama, SOP Pemotongan adonan dan *Rounding*, SOP Percetakan Adonan, SOP Pelayangan Adonan atau *panning*, SOP *Proofing* atau pengembangan adonan, SOP Pengovenan, SOP Pendinginan, dan SOP Pengemasan Pada UMKM Jessica Bakery.
3. Mengevaluasi kinerja setelah penerapan *Standard Operating Procedure* pada UMKM Jessica Bakery.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan
Menjadi penjelasan/laporan serta pengetahuan tambahan untuk pihak UMKM Jessica Bakery terkait prosedur pembuatan roti sesuai perancangan SOP.

2. Bagi Peneliti

Menjadikan pemahaman dan pengetahuan peneliti lebih meningkat dan mendalam tentang prosedur pembuatan roti pada UMKM Jessica Bakery melalui perancangan dan penyusunan (SOP).

3. Bagi Pembaca

Bagi pembaca atau akademisi khususnya mahasiswa dala penyusunan skripsi dengan bidang minat kajian yang sama dapat dijadikan sebagai referensi/acuan data tambahan.