

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian memiliki peranan yang penting terhadap pembangunan ekonomi bangsa. Selain sebagai sumber kebutuhan pokok, sektor pertanian juga sebagai penyumbang pendapatan nasional tertinggi. Menurut data Badan Pusat Statistik (2022:41 – 42) dari 17 kategori, sektor pertanian, kehutanan dan perikanan menjadi peringkat tiga besar sebagai kontributor tertinggi terhadap produk domestik bruto (PDB) Indonesia periode 2017 – 2021. Kontribusi dari lapangan usaha ini pada 2021 mencapai 13,28 %. Oleh karena itu, sektor pertanian dapat diandalkan sebagai usaha dalam pengembangan ekonomi di pedesaan karena potensi dari hasil alamnya dan mata pencaharian penduduk desa yang sebagian besar pada sektor pertanian (Nendissa, 2022:17).

Sektor pertanian di Kabupaten Jember berpotensi untuk dikembangkan. Salah satunya yaitu Desa Wonoasri yang menjadi desa penyangga kawasan Taman Nasional Meru Betiri (TNMB). Sejak awal tahun 2018, melalui pendanaan dari USAID (*United States Agency for International Development*), *Indonesia Climate Change Trust Fund* telah menyalurkan pendanaan untuk program pengelolaan area rehabilitasi TNMB. Upaya yang dilakukan sebagai usaha untuk pelestarian alam salah satunya yaitu melakukan pengembangan produk potensial desa dengan mengolah sumber daya alam hasil hutan non kayu seperti tanaman buah-buahan. Usaha ini dapat meningkatkan perekonomian dari masyarakat di desa penyangga, sekaligus mencegah masyarakat agar tidak mengambil hasil hutan yang berlebihan seperti pencurian kayu di wilayah kawasan TNMB (ICCTF, 2019).

Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Camilan Wonoasri diresmikan pada 2018 sebagai bentuk program pelestarian TNMB. Salah satu produk dari KUBE Camilan Wonoasri yaitu “Cripika” produksi Ibu Pujiatun. Cripika merupakan hasil olahan pisang menjadi keripik pisang dengan varian rasa antara lain manis, gurih

dan pedas. Keripik pisang dengan varian manis lebih banyak diminati dari kalangan konsumen. Sehingga untuk produk varian manis tersedia dalam ukuran 500 gram dan 125 gram, sedangkan untuk varian gurih dan pedas hanya tersedia untuk ukuran 125 gram. Keripik pisang “Cripika” dijual dalam kemasan berukuran 500 gram dengan harga jual Rp 25.000,00 dan kemasan 125 gram harga Rp 8.000,00. Proses produksi di Cripika dilakukan 3 kali dalam satu minggu dengan kapasitas 7 kg keripik matang dalam setiap produksi, sehingga rata-rata total produksi mencapai 84 kg dalam 1 bulan. Namun, saat mendekati hari raya Idul Fitri, pesanan keripik pisang bisa naik 3 kali lipat ataupun lebih. Kendati demikian, seringkali pemilik menolak beberapa pesanan yang masuk karena merasa tidak cukup waktu dan tenaga untuk tetap memproduksi keripik pisang. Hal ini disebabkan karena pemilik merasa belum percaya untuk mempekerjakan orang sebagai tenaga bantu dalam seluruh proses produksi keripik pisang.

Menurut pemaparan dari pemilik usaha, tahap perajangan buah pisang menjadi tahapan yang paling menentukan dalam pembuatan keripik pisang. Ukuran ketebalan irisan pisang menjadi masalah utama saat pengerjaan proses tersebut dilakukan oleh pekerja. Pemilik kerap menemui hasil potongan buah pisang dengan ketebalan yang berbeda. Hal ini dapat menurunkan kualitas produk keripik pisang, potongan yang terlalu tebal atau tipis dapat menyebabkan kurang meratanya saat penggorengan keripik pisang. Oleh karena itu, pemilik hanya mempekerjakan orang pada saat proses pengupasan pisang saja. Setelah dilakukan observasi lebih lanjut, ditemukan bahwa pekerja saat melakukan produksi belum menggunakan alat pelindung diri (APD) yang baik.

Dari permasalahan tersebut, produk keripik pisang “Cripika” membutuhkan adanya cara produksi yang baik seperti *Standard Operational Procedure* (SOP), terutama untuk keripik pisang dengan varian rasa manis yang lebih banyak digemari oleh konsumen. SOP adalah suatu acuan pokok yang berisi tahapan atau langkah-langkah dalam aktivitas aplikatif pada suatu perusahaan (Fatimah, 2020:13), dengan adanya SOP dapat digunakan sebagai pedoman oleh para pekerja. Sehingga kualitas produk keripik pisang tetap bagus dan dapat menambah rasa percaya konsumen terhadap produk, serta dapat meningkatkan keuntungan. Menurut

Sudaryantiningsih dan Pambudi (2022) SOP dapat digunakan sebagai acuan suatu proses produksi agar suatu produk tetap terjaga kualitas mutunya. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Salsabilla, dkk (2022) yang berjudul “Penyempurnaan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Keripik Pisang di CV. Zanana Indonesia” dengan metode yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif pada penyusunan SOP. Tujuan dibuatnya SOP ini diyakini dapat meningkatkan kualitas mutu produk dan proses produksi menjadi lebih baik. Hasil penelitian ini yaitu tinjauan SOP dalam produksi keripik pisang di CV. Zanana Indonesia dapat meningkatkan produktivitas dalam proses produksi hingga 97%.

Penelitian Winata (2015) dengan judul “Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada Chocolab” yang menggunakan metode kualitatif eksploratif terhadap penyusunan SOP. Hasil penelitian ini adalah setelah melakukan penerapan SOP, proses produksi dan distribusi di Chocolab menjadi lebih teratur dan berkurang produk yang cacat dibandingkan sebelum menerapkan SOP. Penelitian terdahulu oleh Haryanto, dkk (2013) yang berjudul “Penyusunan *Draft Standard Operating Procedure* (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung)” mengenai penyusunan dan pengujian SOP. Hasil dari penelitian ini setelah disusun SOP pengolahan keripik pisang lalu dilakukan uji coba. Hasil uji coba SOP keripik pisang yang dirancang telah sesuai dengan persyaratan mutu SNI 01-4315-1996.

Penelitian terdahulu oleh Vianti, dkk (2022) dengan judul “Usulan Penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) di UMKM Keripik Tempe Sari Rasa Malang” juga membutuhkan adanya SOP untuk mengurangi kesalahan sehingga dapat mencapai efisiensi kerja. Rancangan SOP yang disusun yaitu dari SOP Persiapan Bahan Baku hingga SOP Pemasaran. Hasil penelitian Muchaymien, dkk (2014) dengan judul “Penyusunan *Draft Standard Operating Procedure* (SOP) Pembuatan Gula Merah Kelapa (Studi Kasus di Pengrajin Gula Merah Kelapa Desa Purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran)” dengan metode yang digunakan yaitu deskriptif observasional pada penyusunan dan pengujian SOP. Hasil perancangan SOP ditemukan beberapa hal yang diperbaiki seperti tahap mengukur jumlah bahan baku penolong dan cara membersihkan tempat. Hal ini membuktikan

bahwa dengan dirancangnya sebuah SOP pada suatu proses produksi dapat memperbaiki kesalahan yang dapat terjadi saat proses produksi.

Oleh karena itu, perlu dilakukan adanya analisis penerapan *Standard Operational Procedure* (SOP) dalam pembuatan keripik pisang “Cripika” varian manis. Analisis proses penerapan SOP dapat digunakan untuk menilai apakah tahapan pada proses produksi keripik pisang sudah tepat atau belum. Selain itu, SOP dapat digunakan sebagai pedoman agar kualitas produk tetap baik sehingga dapat meningkatkan penjualan karena mengurangi jumlah produk yang cacat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana setiap tahapan proses produksi keripik pisang “Cripika” di KUBE Camilan Wonoasri ?
2. Bagaimana penerapan *Standard Operational Procedure* (SOP) proses produksi keripik pisang “Cripika” di KUBE Camilan Wonoasri ?
3. Bagaimana evaluasi hasil penerapan *Standard Operational Procedure* (SOP) pada proses produksi keripik pisang “Cripika” di KUBE Camilan Wonoasri ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, adapun tujuan dari penelitian ini meliputi :

1. Menjelaskan setiap tahapan proses produksi keripik pisang “Cripika” di KUBE Camilan Wonoasri
2. Menerapkan *Standard Operational Procedure* (SOP) proses produksi keripik pisang “Cripika” di KUBE Camilan Wonoasri
3. Mengevaluasi dari hasil penerapan *Standard Operational Procedure* (SOP) proses produksi keripik pisang “Cripika” di KUBE Camilan Wonoasri

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang bisa didapatkan dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi pemilik produk keripik pisang “Cripika”, dapat dijadikan pedoman dan meminimalisir kesalahan karyawan dalam proses produksi keripik pisang
2. Bagi penulis, dapat memberikan manfaat untuk memperluas pengetahuan dan meningkatkan kemampuan dalam perancangan *Standard Operational Procedure* (SOP)
3. Bagi akademisi atau peneliti lain, diharapkan dapat dijadikan sumber referensi dan bahan perbandingan untuk penelitian selanjutnya pada topik yang serupa
4. Bagi masyarakat, dapat dijadikan referensi dalam memproduksi keripik pisang

