

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung tapioka atau yang biasanya disebut tepung aci dalam bahasa Sunda atau tepung kanji dalam bahasa Jawa terbuat dari pati singkong. Tepung tapioka memiliki tekstur yang terlihat lembut dan berwarna putih. Kandungan dalam tepung tapioka adalah tinggi karbohidrat, rendah nutrisi dan rendah protein. Tepung tapioka adalah tepung yang terbuat dari pati singkong. Tapioka bisa digunakan sebagai bahan campuran kue dan juga digunakan untuk beberapa olahan lain seperti kue, jenang, cilok, kerupuk, dan lain sebagainya.

Kerupuk merupakan makanan ringan khas Indonesia yang disukai oleh masyarakat dari segala usia. Kerupuk sering dikonsumsi sebagai kudapan pelengkap menu utama sehari-hari. Kerupuk adalah produk makanan yang terbuat dari tepung kanji atau tepung tapioka dengan penambahan bahan pangan lain yang sebelum disajikan harus dipersiapkan dengan cara di goreng atau di panggang. Tahapan pembuatan kerupuk yang pertama dilakukan pengukusan sampai adonan benar benar matang. Yang kedua, setelah adonan matang, keluarkan sampai adonan sesuai dengan suhu ruang lalu diiris tipis. Langkah selanjutnya jemur dibawah terik matahari hingga mengering. Setelah dijemur hingga mengering, produk siap di kemas dan di pasarkan.

Kerupuk sangat beraneka ragam bentuk, aroma, bentuk, ukuran, kerenyahan, ketebalan, rasa, maupun nilai gizinya. Berdasarkan bahan-bahan pemberi rasa yang digunakan dalam pengolahannya, dikenal kerupuk tempe, kerupuk udang dan banyak jenis lainnya. Terdapat produk inovasi kerupuk yang biasanya hanya terbuat dari tepung tapioka tapi saat ini sudah dikembangkan menjadi sebuah produk lain dengan campuran bahan baku kedelai sehingga menghasilkan produk kerupuk tempe.

UD. Restu Jaya merupakan suatu industri yang bergerak dalam proses pembuatan kerupuk tempe. Berdasarkan hasil wawancara kepada pemilik, dapat diketahui bahwa alasan pemberian nama kerupuk tempe dikarenakan bentuk dari

kerupuk yang menyerupai tempe. Hal ini sejalan dengan penelitian Agustina & Khaira (2020) yang menyatakan bahwa kerupuk tempe adalah jenis kerupuk puli atau karak yang di campur dengan kedelai, karena bentuknya yang menyerupai tempe maka kerupuk ini sering disebut dengan kerupuk tempe. UD. Restu Jaya didirikan pada tahun 1981 yang berlokasi di Jl. Lettu Mulyadi No. 14, Puger Kulon, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember. Produksi setiap harinya mencapai 2,5 ton dengan rincian bahan tepung terigu 750kg, tepung tapioka 1.125kg dan kedelai 125kg. Total pegawai mencapai 35 orang, diantaranya 15 orang dibagian produksi, 10 orang dibagian pengirisan dan 10 orang dibagian penjemuran. Kemasan perproduk 5kg dijual dengan harga Rp. 62.000. Pendapatan perbulan mencapai Rp.800.000.000. Jangkauan pemasaran tersebar di pulau Bali, NTB, NTT, Kalimantan Timur, Kalimantan Selatan dan Palu.

Pada saat ini, UD. Restu Jaya belum memiliki *Standard Operating Procedure* yang sesuai kriteria. Oleh karena itu, dalam proses produksi kerupuk tempe, hanya mengandalkan instruksi dan metode yang telah menjadi kebiasaan atau cara tradisional yang digunakan sehari-hari. Maka diperlukan SOP agar perusahaan menjadi lebih ter-arah, proses produksi menjadi lebih efisien dan kinerja pegawai dapat di maksimalkan. Sebagai contoh SOP yang belum sesuai kriteria yaitu tidak menggunakan perlengkapan kerja yang sesuai standar dan pencampuran bahan baku yang kurang jelas sehingga produksi kerupuk tempe kurang maksimal dan kurangnya kualitas produk yang dihasilkan. Maka dari itu, jika UD. Restu Jaya tidak memiliki *Standard Operating Procedure* yang sesuai, UD. Restu Jaya tidak akan mencapai keunggulan bersaing yang kompetitif. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dibutuhkan perancangan *Standard Operating Procedure* pada UD. Restu Jaya yang berfungsi untuk menjaga konsistensi proses produksi guna mengurangi kemungkinan terjadinya masalah, meminimalisir kesalahan pelaksanaan pada semua tahap proses produksi serta dapat membuat proses produksi kerupuk tempe menjadi lebih efisien.

Pada umumnya, *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah serangkaian prosedur tertulis yang harus diikuti untuk menyelesaikan suatu pekerjaan atau proses dalam setiap organisasi dengan tujuan mencapai hasil yang diinginkan. SOP

juga dapat dianggap sebagai panduan langkah-langkah kerja yang diperlukan dalam pelaksanaan tugas untuk mencapai tujuan yang diinginkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana tahapan proses produksi pada pembuatan kerupuk tempe di UD. Restu Jaya?
- b. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* proses produksi kerupuk tempe di UD. Restu Jaya?
- c. Bagaimana evaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* proses produksi kerupuk tempe di UD. Restu Jaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan dilakukan penelitian ini adalah :

- a. Menjelaskan proses produksi pada pembuatan kerupuk tempe di UD. Restu Jaya.
- b. Merancang *Standard Operating Procedure* proses produksi kerupuk tempe di UD. Restu Jaya.
- c. Mengevaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* di UD. Restu Jaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

- a. Bagi Peneliti, diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai perancangan *Standard Operating Procedure* proses produksi.
- b. Bagi Perusahaan, dapat menjadi acuan dan referensi yang dapat memaksimalkan *Standard Operating Procedure* yang telah dilakukan oleh UD. Restu Jaya