

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) memiliki peran strategis dalam perkembangan ekonomi di Indonesia. Saat ini UMKM di Indonesia terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun (*Rancangan Pengendalian Kualitas Pada Produk Roti*, n.d.). Salah satu jenis UMKM yang banyak terdapat di Indonesia adalah UMKM pada bidang *food industry* seperti pembuatan *bakery*. Pada sebuah industri *bakery* atau roti, tahapan umum yang dilakukan untuk membuat produk roti yaitu dimulai dengan, penimbangan bahan, kemudian pencampuran bahan, pembuatan adonan, *proofing*, dan *baking*, dan yang terakhir adalah *packaging* atau pengemasan. Tiap tahapan dalam produksi memiliki peran pentingnya masing-masing agar produk roti atau *bakery* yang dihasilkan maksimal dan yang terpenting digemari dan disukai oleh konsumen.

Dalam kegiatan produksi roti juga tidak terlepas dari prosedur yang menjadi standar baku dalam kegiatan produksi untuk menjadi pedoman umum bagaimana suatu kegiatan produksi dari awal sampai akhir berjalan. Standar ini dimaksudkan agar setiap kegiatan yang berjalan dalam proses produksi mengikuti tahapan yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga hasil akhir dari produksi berada pada tingkatan yang optimal atau yang diharapkan. Prosedur baku yang menjadi parameter dan mengatur jalannya suatu kegiatan produksi ini disebut *Standard Operating Procedure (SOP)*.

Menurut Hartatik (2004), SOP merupakan sebuah set instruksi yang tertulis dan digunakan untuk kegiatan yang dilakukan secara berulang-ulang atau yang digunakan dalam sebuah kegiatan sehari-hari. Sedangkan menurut Santoso (2014), SOP digunakan untuk memberikan pemahaman tentang parameter pekerjaan yang dilakukan, *safety operating*, efisiensi dan keefektifan kerja, kekonsistenan serta sistematis kepada mereka yang bekerja yang terlihat dalam kegiatan kerja. Dari kedua pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa *standard operating procedure (SOP)* adalah suatu instruksi tertulis yang dipakai dalam kegiatan kerja sehari-hari

untuk memberikan penjelasan tentang batas-batas kerja yang dilakukan untuk mencapai kegiatan kerja yang efisien dan efektif, serta mendapat hasil yang konsisten dalam setiap kegiatan kerja yang berlangsung.

Dalam praktek nya, pada industri roti di CV. Sri Ratu Harum masih melakukan kegiatan produksi dengan rutinitas yang dilakukan sehari-hari secara berulang-ulang tanpa adanya ketentuan baku yang dijalani atau bisa dibilang bahwa kegiatan produksi hanya berdasar pada kebiasaan para pekerja dalam melakukan proses produksi setiap waktunya. Kegiatan produksi kurang efektif dikarenakan banyak hal yang tidak sesuai dilakukan atau dikerjakan dengan optimal. Tidak adanya standar baku yang diikuti pekerja sebagai instruksi kerja yang mereka lakukan juga menjadi salah satu alasan efektifitas para pekerja kurang baik.

Dalam kegiatan sehari-hari di suatu industri, penerapan SOP yang baik akan menjaga tiap tahapan sehingga hasil dari produksi optimal dan konsisten serta memungkinkan mengurangi produk gagal pada produksi. Pentingnya penerapan SOP dalam kegiatan industri, terutama di CV. Sri Ratu Harum menjadi latar belakang pembuatan laporan ini. Metode yang akan dilakukan yaitu melakukan wawancara kepada pimpinan, *in charge* perusahaan, dan kepada beberapa pekerja untuk mengumpulkan informasi terkait aktivitas yang dilakukan setiap harinya diruang produksi dan kemudian merancang *standard operating procedure* yang dapat diikuti dan dipelajari pekerja dengan mudah.

Penerapan SOP pada industri juga tidak terlepas dari lingkungan kerja yang sesuai, sehingga dalam laporan ini juga akan dikaji ulang tentang *layout* ruang produksi yang baik dan efisien agar dapat membentuk lingkungan kerja yang nyaman kepada para pekerja yang memungkinkan peningkatan kinerja yang dilakukan. Pengaturan tata letak dalam proses produksi dapat mempengaruhi produktivitas pekerja (Sutrisno, 2017). Perancangan dan perbaikan tata letak/*layout* dan *standard operating procedure* dalam proses produksi roti di CV. Sri Ratu Harum diharapkan mampu mendongkrak segala aspek produksi sehingga hasil akhir yang diharapkan adalah peningkatan omzet industri *bakery* ini.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan Magang secara umum di CV. Sri Ratu Harum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri pembuatan roti, *bakery*, dan *pastry*. Selain itu, tujuan Magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di industri dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang berkaitan dengan kegiatan industri di CV. Sri Ratu Harum.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Tujuan khusus kegiatan Magang di CV. Sri Ratu Harum adalah:

1. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, yaitu pembuatan roti, *cake*, dan *pastry*, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya;
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya; dan.
4. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

Manfaat Magang di CV. Sri Ratu Harum adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Untuk Mahasiswa:
  - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan dalam memproduksi roti, *cake*, dan *pastry*, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya;

- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya dalam industri *bakery*, sehingga kepercayaan diri semakin meningkat; dan.
  - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan yang berkaitan dengan industri/produksi roti, *cake*, dan *pastry*.
2. Manfaat Untuk Polije:
- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan.
  - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat Untuk Lokasi Magang:
- a. Mendapatkan solusi dari permasalahan yang ada di perusahaan
  - b. Menjalin kerjasama yang baik antara perusahaan dan instansi
  - c. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di CV. Sri Ratu Harum yang berlokasi di Jl. Pengadegan Utara No.37, RT.4/RW.5, Cikoko, Kec. Pancoran, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Jadwal magang di CV. Sri Ratu Harum dimulai pada tanggal 31 Juli 2023 - 1 Desember 2023 dilakukan pada hari Senin – Jumat pada pukul 09.00 WIB – 17.00 WIB. Berikut adalah jadwal kegiatan magang:

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Magang

NO	Rencana Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1	Persiapan Magang	Maret - Juni
2	Pembekalan Magang	12 – 24 Juni 2023
3	Pelaksanaan Magang	31 Juli - 1 Desember 2023 (18 Minggu)

	Supervisi Ke-1	Minggu ke – 2 (tentatif)
	Supervisi Ke-2	Minggu ke – 18 (tentatif)
4	Revisi Laporan Magang	27 November - 9 Desember

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode magang dilaksanakan secara luring di CV. Sri Ratu Harum dengan waktu sekitar 18 Minggu atau 4 bulan. Kegiatan magang dilakukan dengan membagi tugas setiap mahasiswa pada setiap salah satu tempat produksi (roti, *cake* dan legit, serta *pastry*) untuk kemudian tiap mahasiswa dapat mempelajari setiap proses produksi yang terjadi mulai dari penimbangan bahan, pencampuran bahan, pembuatan adonan, *packaging* produk, hingga distribusi produk. Secara bergantian mahasiswa akan bertukar tempat produksi setiap bulannya agar dapat mengamati dan mempelajari cara kerja industri *bakery*. Sedangkan untuk supervisi dilakukan secara luring di lokasi magang pada tanggal 22 September 2023 yang dihadiri oleh dosen pembimbing, pembimbing lapang, dan mahasiswa.