

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti adalah makanan pokok paling populer di dunia dan sudah banyak dikenal diberbagai belahan dunia, roti pada dasarnya bukanlah makanan asli di Indonesia. Pada awalnya, roti merupakan salah satu makanan terpenting di berbagai negara, misalnya di negara Eropa dan Amerika. Perkembangan roti di Indonesia dimulai setelah Belanda menduduki wilayah Indonesia. Pada masa penjajahan Belanda, roti digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Pada saat ini, roti sudah menjadi makanan yang umum dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang dewasa.

Roti merupakan makanan yang dibuat dengan bahan utama dari tepung terigu dan air yang difermentasi dengan ragi, namun ada juga yang tidak menggunakan ragi, namun seiring kemajuan teknologi, pembuatan roti dapat diolah dengan berbagai bahan seperti garam, minyak, mentega dan telur untuk meningkatkan kandungan proteinnya agar memberikan tekstur dan rasa tertentu. Data Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) 2011 tentang konsumsi rumah tangga per kapita tahunan, rata-rata konsumsi beras cenderung bervariasi antara tahun 2011 dan 2015, namun konsumsi roti manis dan jenis roti lainnya semakin meningkat. Pada tahun 2015 konsumsi beras menurun dari 8.708 porsi menjadi 7.926 porsi, meskipun rata-rata konsumsi roti pada tahun 2015 meningkat signifikan dari 29-44 potong menjadi 52-143 potong. Peluang besar ini menjadi peluang besar bagi pemilik UMKM Rahma *Bakery* untuk mengukuhkan posisinya di industri *Bakery*. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah usaha yang dapat memperluas kesempatan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi yang luas kepada masyarakat serta berpartisipasi dalam proses pemerataan, meningkatkan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi berperan dalam menjalin stabilitas. UMKM ini merupakan

bisnis yang banyak dijalankan oleh masyarakat Indonesia. Bisnis ini dapat dijalankan oleh individu, rumah tangga atau bisnis. Salah satu perusahaan agriindustri kecil dan menengah di Jember adalah UMKM Rahma *Bakery*.

UMKM Rahma *Bakery* merupakan salah satu Usaha Mikro, Kecil dan Menengah yang beregerak memproduksi roti di Kabupaten Jember yang berdiri sejak tahun 2010 hingga saat ini, berlokasi di Jalan Tanggul-Semboro, Krajan, Tanggul Wetan, Kecamatan Tanggul, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Toko Roti Rahma *Bakery* memiliki lima karyawan yang dipimpin oleh Ibu Niken Irbawati sebagai pemilik usaha. Produk yang diproduksi oleh UMKM Rahma *Bakery* adalah aneka roti coklat, roti manis, donat, kue kering dan roti sobek. Produk roti yang banyak diminati ialah Roti Sobek, hal ini dilatar belakangi oleh bentuk dan rasa roti yang berbeda dari roti lainnya dan harga jual produk yang terjangkau yaitu Rp. 8.000 – Rp. 15.000. UMKM Rahma *Bakery* ini sudah memiliki sertifikat Halal dan dalam sehari, dapat memproduksi roti sekitar ± 30 kg per hari.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pemilik usaha yaitu Ibu Niken Irbawati, UMKM Rahma *Bakery* belum menerapkan langkah-langkah SOP dikarenakan belum adanya SOP tertulis, sehingga proses produksi tetap berjalan secara tradisional dan tidak sedikit penyimpangan yang terjadi selama proses produksi, seperti karyawan baru melakukan kesalahan pada saat pengovenan roti, seperti roti menjadi gosong karena karyawan lupa dengan waktu yang ditentukan dan karyawan lupa memasukkan salah satu bahan produksi, hal ini dikarenakan perusahaan masih belum memiliki *standard operational procedure* (SOP), selain itu karyawan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) dalam proses produksi. Akibat disiplin kerja dan proses produksi yang kurang optimal, perusahaan sering menerima keluhan dari pelanggan, karena warna dan tekstur roti yang berbeda, sehingga SOP ini sangat penting agar dapat meminimalisir kesalahan dan penyimpangan yang terjadi di UMKM Rahma *Bakery* dan menjadi pedoman dalam menjalankan aktivitas proses produksi agar karyawan bekerja secara konsisten dan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.

Menurut Atmoko, (2011) dalam Ardha dan Kurniawan, (2017), *Standard operating Procedure* (SOP) merupakan acuan pelaksanaan tugas pekerjaan sesuai

tugas suatu instansi pemerintah dan alat evaluasi kerja berdasarkan teknis, administratif dan prosedural sesuai dengan teknik kerja, metode kerja dan sistem kerja unit kerja masing-masing. Tujuan utama penyusunan *Standard operating Procedure* (SOP) adalah untuk membekali karyawan UMKM Rahma *Bakery* pada bagian proses produksi agar karyawan dapat mengontrol proses produksi dengan baik dan melaksanakannya secara konsisten. Penelitian ini hanya berfokus pada SOP proses produksi Roti Sobek di UMKM Rahma *Bakery*.

Penelitian ini dilakukan dengan mengidentifikasi semua fungsi tahapan proses pembuatan roti sobek mulai dari perolehan bahan baku sampai proses produksi akhir. Peneliti memilih Rahma *Bakery* untuk mengetahui proses pembuatan roti karena terdapat beberapa kejanggalan dalam proses produksi yang berdampak pada operasional internal perusahaan. Penyimpangan yang diakibatkannya adalah kurangnya alat pelindung diri (APD) dalam proses produksi dan kedisiplinan karyawan yang tidak terkendali, kelalaian karyawan baru pada saat proses produksi dan karyawan tidak memasukkan salah satu bahan produksi. Keunggulan dari perencanaan *Standard operating Procedure* (SOP) adalah baik proses operasional mulai dari perolehan bahan baku hingga proses produksi akhir, maupun kedisiplinan karyawan, terkelola dengan baik dan setiap penyimpangan serta target dapat diperbaiki. Tujuan yang dapat dicapai dalam bisnis yaitu tercapainya proses produksi dengan maksimal, oleh karena itu, *Standard operating Procedure* (SOP) harus dirancang sesuai dengan kondisi lingkungan kerja.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Roti Sobek di UMKM Rahma *Bakery* Kabupaten Jember?
2. Bagaimana perancangan *Standard operating Procedure* (SOP) proses produksi Roti Sobek di UMKM Rahma *Bakery* Kabupaten Jember?

3. Bagaimana evaluasi penerapan perancangan *Standard operating Procedure* (SOP) di UMKM Rahma *Bakery* Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi proses produksi Roti Sobek di UMKM Rahma *Bakery* Kabupaten Jember.
2. Merancang *Standard operating Procedure* (SOP) proses produksi Roti Sobek di UMKM Rahma *Bakery* Kabupaten Jember.
3. Mengevaluasi penerapan perancangan *Standard operating Procedure* (SOP) di UMKM Rahma *Bakery* Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah memperoleh rancangan SOP yang berguna untuk:

1. Bagi Peneliti
Diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman serta sebagai landasan utama dalam mengatasi masalah yang sedang terjadi pada UMKM Rahma *Bakery*.
2. Bagi Perusahaan
Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam merancang SOP Perusahaan.
3. Bagi Pihak Lain
Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai tambahan informasi tentang perancangan SOP dan referensi penelitian selanjutnya.