

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kualitas pertanian yang ada di Indonesia merupakan salah satu yang terbaik dari beberapa negara di dunia, salah satu komoditas pertanian yakni ketela pohon atau yang biasa disebut dengan singkong. Saat ini Indonesia menduduki posisi keempat di dunia sebagai produsen terbesar setelah Nigeria, Thailand dan Brazil. Singkong adalah salah satu komoditas pertanian yang memiliki tingkat produktifitas penting di Indonesia. Singkong merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki banyak nilai ekonomis dari kandungan gizi yang tinggi dan sebagai karbohidrat substitusi nasi yang mencukupi, hal ini menjadikan singkong sangat populer di Indonesia. Perkembangan singkong di Indonesia terus mengalami peningkatan yang cukup signifikan, dilihat dari banyaknya permintaan pasar yang terus meningkat banyak para petani yang juga membudidayakan komoditi singkong. Pemerintah menyediakan program dan bantuan kepada para petani singkong sebagai bentuk perhatian khusus terhadap perkembangan komoditi singkong yang terus meningkat.

Data Badan Pusat Statistika (BPS, 2015) menunjukkan jumlah produksi ubi kayu atau singkong dalam lima tahun terakhir mencapai angka rata – rata sebesar 24,1 juta ton, hal ini membuktikan bahwa tingkat produktivitas komoditi ubi kayu di Indonesia sangat tinggi. Menurut data Dinas Pertanian Provinsi Jawa Timur & Badan Pusat Statistika (2018) produktivitas produksi ubi kayu dalam 5 tahun terakhir mencapai angka rata – rata sebesar 4 juta ton tiap tahunnya. Sedangkan pada tingkat kabupaten data BPS (2019) produksi ubi kayu di Kabupaten Sumenep tahun 2017 mencapai angka 37.577 ton dengan produktivitas 103,75 kw/ha. Pada hakikatnya dengan data statistik yang ditunjukkan maka permintaan dan pengolahan produksi ubi kayu terus meningkat setiap tahunnya. Perkembangan singkong saat ini terus mengalami peningkatan dari segi produksinya, singkong banyak diolah menjadi berbagai produk makanan salah satunya yaitu keripik singkong. Pengolahan ubi kayu atau singkong cukup mudah

dan bisa dilakukan oleh semua kalangan masyarakat yang ada di Indonesia, tetapi harus dengan bekal prosedur yang sesuai dengan anjuran pengolahan singkong, agar pengolahan singkong yang diinginkan berjalan dengan baik.

Keripik singkong merupakan makanan ringan yang sejak lama menjadi salah satu makanan tradisional Indonesia yang banyak diminati oleh kalangan masyarakat. Keripik singkong ini terbuat dari singkong yang diiris tipis – tipis kemudian di goreng sampai garing dengan diikuti taburan bumbu bawang putih dan garam agar memiliki rasa yang gurih *crispy* dan aroma yang sedap. Biasanya produk olahan keripik singkong dijadikan sebagai camilan yang dapat dikonsumsi sebagai makanan pencuci mulut ataupun pengganjal saat rasa lapar tiba. Pembuatan keripik singkong sudah banyak diproduksi di Kabupaten Sumenep, tepatnya di Desa Parsanga Kecamatan Kota Sumenep yaitu usaha mikro kecil (UMK) Nugi Jaya. Usaha pembuatan produk keripik singkong ini berbasis usaha rumah tangga yang sangat berpotensi dipasaran melihat masih sedikit persaingan usaha yang sama di tempat wilayah produksi tersebut. Di dukung dengan penghasil komoditas yang cukup tinggi maka dapat dikatakan pengolahan ini masih bisa dijangkau oleh khalayak masyarakat khususnya Nugi Jaya.

Nugi Jaya didirikan oleh Ibu Sunawiyah (Almarhum) tahun 2013 dengan dibantu dengan anak – anak perempuannya beserta cucu – cucunya. Usaha ini beralamat di Jalan Raya Gapura, Dusun Perreng Tale Gang Perkutut Desa Parsanga, Kecamatan Kota Sumenep, Kabupaten Sumenep, Kode Pos 69417. Produk yang dihasilkan berupa keripik singkong siap makan dengan label yang menarik serta tingkat kebersihan yang baik. Nugi Jaya juga telah memiliki izin usaha resmi dari pemerintah yang mendasari bahwa produk olahan keripik singkong ini layak dijual di pasaran, ijin yang didapatkan yaitu, IUMK (Izin Usaha Mikro Kecil) dengan kode KBLI : 47249 dan NIB (Nomor Induk Berusaha) dengan nomor : 0285010032762. Saat ini Nugi Jaya dipegang oleh salah satu cucu dari Ibu Sunawiyah (Almarhum) yang bernama Halimatus Sa'diyah.

Tahapan proses produksi keripik singkong di Nugi Jaya melewati proses produksi dimulai dari persiapan bahan baku singkong, pengupasan kulit singkong,

pencucian, sortasi dan pengirisan singkong, penggorengan dan penyiraman air garam, penirisan minyak dan pengolesan bumbu, kemudian pengemasan. Perusahaan ini masih melakukan tahapan proses produksi dengan prosedur yang belum baku atau seadanya, dan proses produksi yang di terapkan masih sangat tradisional yang turun temurun dari pemilik pertamanya. Penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) yang tidak terdokumentasi dan tidak tertulis mengakibatkan tahapan proses produksi keripik singkong di Nugi Jaya belum terkontrol dengan baik serta tidak konsisten, dan bisa berdampak pada penurunan kualitas hasil produk yang diolah. Para pekerja juga melakukan aktivitasnya dengan apa yang diajarkan oleh pencetus usaha ini tanpa adanya prosedur yang kuat dan berstandar serta tertulis. Permasalahan selanjutnya yang terjadi di lapangan adalah penggunaan APD yang belum lengkap. Penggunaan APD hanya menggunakan sarung tangan plastik, dengan celemek yang hanya digunakan pada saat proses penggorengan. Kualitas dari keripik singkong Nugi Jaya merupakan salah satu bagian terpenting untuk keberhasilan produk yang diujakan, maka dari itu dibutuhkan perancangan dan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) agar pada tahapan proses produksi keripik singkong menjadi lebih terstruktur dan meminimalisir terjadinya kesalahan pada proses produksinya, serta memperbaiki kualitas produk keripik singkong agar kepercayaan konsumen tetap terjaga.

Standard Operating Procedure (SOP) adalah dokumen tertulis yang berisi cara atau metode untuk melakukan aktivitas secara konsisten sesuai dengan prosedur yang akan dijalankan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan demi mendapatkan hasil kerja efektif dan efisien (Putra, 2020). SOP juga diartikan sebagai langkah kerja yang teratur dan sistematis sebagai acuan pelaksanaan kerja untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Tujuan utama perancangan SOP yaitu untuk memberikan pedoman dan panduan kerja pada tahap proses produksi bagi Nugi Jaya agar menghasilkan produk yang berkualitas dan membantu kinerja perusahaan agar terkontrol menjadi lebih baik.

Berdasarkan latar belakang yang telah ditulis diatas, didapatkan beberapa permasalahan pada proses produksi keripik singkong di Nugi Jaya. Permasalahan yang terjadi tersebut membuat penelitian ini harus merancang sebuah SOP

(*Standard Operating Procedure*) yang memiliki fungsi sebagai prosedur kerja untuk melaksanakan proses produksi agar dapat mengurangi kesalahan atau kelalaian pada pelaksanaan kerja. Perancangan SOP pada usaha ini juga sebagai acuan pelaksanaan kerja agar kegiatan proses produksi keripik singkong dapat terkontrol dengan baik sesuai aturan yang berlaku sehingga menghasilkan produk yang memiliki kualitas konsisten dan terus menambah kepercayaan kepada konsumen atau pelanggan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka di dapat rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan proses produksi keripik singkong pada Nugi Jaya Kabupaten Sumenep ?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada setiap tahapan proses produksi keripik singkong di Nugi Jaya Kabupaten Sumenep ?
3. Bagaimana evaluasi hasil dari penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam tahapan proses produksi keripik singkong di Nugi Jaya Kabupaten Sumenep ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disusun di atas, maka tujuan dilakukan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui tahapan proses produksi keripik singkong pada Nugi Jaya Kabupaten Sumenep.
2. Membuat rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada setiap tahapan proses produksi keripik singkong di Nugi Jaya Kabupaten Sumenep.
3. Mengevaluasi hasil dari penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam tahapan proses produksi keripik singkong di Nugi Jaya Kabupaten Sumenep.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan dari tujuan penelitian ini, maka manfaat yang di peroleh dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Perusahaan

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi suatu pedoman atau acuan serta dapat menjadi pertimbangan standarisasi prosedur proses produksi pada Nugi Jaya Kabupaten Sumenep.

2. Bagi Peneliti

Dapat menambah ilmu, wawasan, pengetahuan dan pengalaman khususnya pada perancangan dan penerapan SOP dalam tahapan proses produksi keripik singkong di Nugi Jaya Kabupaten Sumenep.

3. Bagi Pihak Lain

Penelitian ini di harapkan dapat menjadi acuan atau referensi bagi peneliti yang mendalami penelitian tentang perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP).