

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang menghasilkan komoditi hasil pertanian yang beragam, hasil dari komoditi pertanian dapat diolah dan dimanfaatkan untuk meningkatkan ekonomi nasional. Salah satu produk pertanian adalah kedelai yang merupakan bahan baku pembuatan tempe. Tempe termasuk makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Tempe merupakan makanan yang terbuat biji kedelai atau beberapa bahan lain yang diproses melalui fermentasi dari kedelai yang secara umum dikenal sebagai “ragi tempe”. Proses fermentasi biji kedelai mengalami penguraian menjadi senyawa sederhana sehingga mudah dicerna, selain itu tempe juga mengandung asam lemak, vitamin, mineral, dan antioksidan yang berguna bagi tubuh. Kedelai adalah salah satu tanaman polong – polongan yang menjadi bahan dasar makanan dari Asia Timur, seperti kecap, tahu, dan tempe. Pada umumnya pembuatan tempe kebanyakan dilakukan oleh industri skala kecil dan rumah tangga. Metode dalam memproduksi tempe biasanya menggunakan cara-cara yang tradisional. Artinya, masih menggunakan tungku dengan bahan bakar kayu, sehingga proses pembuatan tempe masih belum memperhatikan kebersihan dan hygiene (BSN, 2012). Oleh karena itu diperlukan adanya SOP dalam pembuatan tempe.

*Standard Operating Procedure* atau biasa disebut dengan SOP merupakan suatu dokumen yang berkaitan dengan prosedur yang akan dijalankan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan demi mendapatkan hasil kerja yang efektif dan efisien. SOP ini harus dimiliki oleh suatu perusahaan atau organisasi sebagai panduan untuk menjalankan tugas dan fungsi setiap bagian yang ada sehingga dengan adanya SOP ini dapat memudahkan dan menertibkan pekerjaan yang akan dijalankan. Peran pentingnya SOP ini membuat pelaku bisnis

harus mengetahui terkait tujuan dan fungsi dari SOP itu sendiri (Putra, 2020). Tujuan utama dari SOP adalah untuk mempermudah setiap proses kerja dan meminimalisir adanya kesalahan di dalam proses pengerjaannya. Sementara manfaat dari SOP yaitu dapat bertahan atau tidaknya sebuah perusahaan. SOP dibuat untuk menjalankan setiap pekerjaan agar dapat bekerja dengan efektif dan efisien (Rifka, 2017).

UD Tempe Pratama merupakan salah satu home industri di wilayah Jember yang memproduksi kedelai untuk dijadikan tempe yang sudah berdiri sejak tahun 2000 dengan pemilik bernama Edy Subiyantoro. Usaha ini terletak di jalan PB. Sudirman X/185 Rt 002 Rw 018 Lingkungan Pagah Kecamatan Patrang Kabupaten Jember Jawa Timur. UD Tempe Pratama memproduksi tempe sebanyak 90 – 100 kg kedelai setiap harinya. Usaha ini memproduksi tempe dengan menggunakan kemasan plastik PP yang menghasilkan kurang lebih 300 kemasan tempe dengan berbagai macam variasi ukuran. dari ukuran paling kecil seharga Rp 2.000 hingga kemasan paling besar seharga Rp 8.000 harga ini tergantung pada ukuran dari tempennya. Pemasaran tempe ini dilakukan di Pasar Tanjung Jember dan warung-warung kelontong sekitar Kecamatan Patrang Kabupaten Jember. UD Tempe Pratama dalam proses produksinya tetap berjalan secara tradisional dan dalam melakukan produksi tempe masih terdapat kesalahan di beberapa proses produksinya misalnya, pada proses pencucian, perendaman, dan pengemasan. Berikut kesalahan di beberapa proses produksi tempe :

- a. Saat proses perendaman kesalahan terjadi jika tidak sesuai dengan waktu yang ditentukan, karyawan di UD Tempe Pratama sering datang terlambat sehingga saat proses perendaman yang seharusnya kedelai direndam dalam waktu 2 jam menjadi berkurang kurang dari 2 jam. Perendaman kedelai dilakukan untuk membunuh bakteri dan mempermudah proses pengupasan kulit kedelai
- b. Proses pencucian di UD Tempe Pratama terjadi kesalahan apabila kedelai tidak dibersihkan dengan benar-benar bersih, jika proses pencucian kedelai di UD Tempe Pratama tidak dilakukan dengan benar dan menyeluruh, maka

akan berdampak negatif pada kualitas tempe, sehingga akan berakibat kontaminasi dapat menghambat pertumbuhan kultur murni ragi tempe, sehingga kualitas dan cita rasa tempe menjadi tidak terjamin.

- c. Selain itu, pada saat pengemasan mengisi kedelai tanpa dilakukan penimbangan dan juga terburu-buru sehingga kurang rapi dan terdapat bentuk yang tidak sama seperti ukuran tempe yang ditetapkan.

Hal ini dikarenakan perusahaan masih belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) secara jelas dan tertulis yang ditetapkan oleh pemilik UD Tempe Pratama, selain itu karyawan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) dalam proses produksi. Dalam pembuatan tempe tentunya dibutuhkan standar operasional prosedur untuk mengontrol kualitas proses produksi tempe mulai dari perencanaan awal hingga akhir. Proses yang belum maksimal dapat berpengaruh pada kualitas produk tempe.

Berdasarkan permasalahan di atas maka UD Tempe Pratama perlu perancangan SOP untuk membantu produksi di perusahaan sehingga dapat memaksimalkan kualitas produksi tempe dan mengurangi kesalahan saat proses produksi. Adanya perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi sangat diperlukan karena bertujuan untuk memberikan panduan dan pedoman kerja agar kegiatan proses produksi dapat terkontrol dengan baik, selain itu juga akan memaksimalkan hasil dari kualitas produk menjadi lebih baik, serta memberikan pedoman hasil rancangan SOP yang nantinya dapat digunakan karyawan sebagai pedoman dalam bekerja. Oleh karena itu, SOP harus dirancang sesuai dengan kondisi lingkungan kerja.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- 1 Bagaimana tahapan proses produksi tempe pada UD Tempe Pratama?
- 2 Bagaimana proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam proses produksi tempe di UD. Tempe Pratama?

- 3 Bagaimana evaluasi setelah diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi tempe di UD Tempe Pratama?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Menjelaskan proses produksi tempe pada UD. Tempe Pratama.
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam proses produksi tempe di UD. Tempe Pratama.
3. Mengevaluasi kinerja setelah penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada UD Tempe Pratama.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu mendapatkan rancangan SOP yang dapat berguna untuk :

1. Perusahaan  
Hasil dari penelitian ini dapat menjadi acuan atau informasi yang nantinya membantu perusahaan menjadi lebih baik dan menghasilkan produksi yang berkualitas sesuai yang diharapkan.
2. Peneliti  
Menjadikan pemahaman dan pengetahuan peneliti lebih meningkat dan mendalam tentang prosedur pembuatan tempe pada UD Tempe Pratama melalui perancangan dan penyusunan SOP.
3. Peneliti Selanjutnya  
Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sumber referensi dan bahan perbandingan untuk penelitian selanjutnya pada topik yang serupa.