

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara Asia Tenggara yang memiliki berbagai jenis tanaman yang sangat beragam. Salah satunya tanaman pisang yang merupakan salah satu komoditi hortikultura yang disukai oleh penduduk Indonesia. Tanaman pisang yang paling sering dimanfaatkan yaitu buah pisang. Buah pisang merupakan salah satu jenis buah yang dapat dikonsumsi secara langsung atau diolah terlebih dahulu. Buah pisang dapat dijadikan makanan yang sangat beraneka ragam, seperti pisang goreng, pisang molen, pisang coklat, bolu kukus pisang, es pisang ijo, pisang nugget, dan keripik pisang. Salah satu buah pisang yang dapat dimanfaatkan merupakan keripik pisang. Keripik pisang merupakan salah satu produk yang diolah dengan cara diiris dengan ketebalan yang tipis lalu digoreng. Kini keripik pisang berinovasi dengan menambahkan berbagai macam varian rasa dan bumbu seperti rasa coklat, keju dan susu (Salsabilla, dkk, 2022).

UD Pandawa adalah salah satu usaha rumah tangga yang berfokus pada pengolahan makanan, termasuk keripik pisang, kerupuk tahu, dan kedelai goreng. Pada produksi keripik pisang, UD Pandawa menghasilkan sekitar 200-300 bungkus keripik pisang dalam bentuk rentengan berisi 10 bungkus dengan harga Rp. 18.000 dan dengan kemasan 250 gram dengan harga Rp. 15.000. Dalam hal ini penting bagi UD Pandawa untuk menerapkan standar produksi pangan yang baik sebagai langkah pencegahan untuk memastikan keamanan, kelayakan, dan kualitas produk yang dihasilkan. Proses produksi dilakukan dengan kapasitas 16 kg keripik pisang varian manis matang per produksi, menghasilkan rata-rata total 480 kg keripik pisang per bulan. Namun, saat menjelang Idul Fitri permintaan keripik pisang bisa meningkat dua kali lipat atau lebih. Meskipun begitu, pemilik usaha seringkali menolak beberapa pesanan karena merasa keterbatasan waktu, tenaga dan bahan baku untuk memenuhi permintaan tersebut.

Pembuatan keripik pisang merupakan salah satu usaha yang memiliki potensi besar dalam industri makanan ringan. Namun, terdapat beberapa permasalahan yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan kualitas produk keripik pisang. Berdasarkan keterangan dari pemilik usaha, terdapat beberapa faktor krusial dalam proses produksi keripik pisang yang mempengaruhi kualitas hasil akhir. Berikut ini adalah poin-poin permasalahan yang diidentifikasi:

1. Tahap Perajangan Buah Pisang:

Ketebalan potongan pisang sangat mempengaruhi kualitas keripik. Potongan yang terlalu tebal atau terlalu tipis dapat menyebabkan keripik tidak matang merata saat proses penggorengan. Potongan pisang yang berbentuk bulat atau lonjong dapat memengaruhi keseragaman hasil penggorengan. Keseragaman ini penting untuk memastikan semua keripik memiliki tekstur dan rasa yang konsisten.

2. Proses Pengolahan Keripik Pisang

Pada proses pemberian rasa manis, sering terjadi masalah di mana keripik pisang menempel satu sama lain. Hal ini dapat menyebabkan keripik menjadi pecah atau tidak utuh, sehingga mengurangi kualitas estetika dan tekstur produk akhir.

3. Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD):

Melalui pengamatan lebih lanjut, diketahui bahwa pekerja dalam proses produksi belum memakai alat pelindung diri (APD) yang memadai. Kurangnya penggunaan APD tidak hanya berdampak pada keselamatan dan kesehatan pekerja, tetapi juga dapat mempengaruhi kebersihan dan keamanan produk.

Berdasarkan hal tersebut, diperlukan analisis mengenai penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam pembuatan keripik pisang varian manis. Analisis terhadap proses penerapan SOP dapat memberikan penilaian apakah tahapan dalam produksi keripik pisang telah sesuai atau belum. Selain itu, SOP juga berfungsi sebagai panduan untuk memastikan kualitas produk tetap terjaga, yang pada akhirnya dapat meningkatkan penjualan dengan mengurangi jumlah produk cacat. Dengan adanya SOP, diharapkan kualitas produk keripik

pisang tetap terjaga dan dapat meningkatkan profitabilitas. Pembuatan SOP ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi proses produksi. Sebuah penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP dalam produksi keripik pisang di CV. Zanana Indonesia berhasil meningkatkan produktivitas hingga 97% (Salsabilla, dkk, 2022).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari identifikasi latar belakang, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana setiap tahapan proses produksi keripik pisang di UD Pandawa Kecamatan Bangsalsari?
2. Bagaimana penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi keripik pisang UD Pandawa Kecamatan Bangsalsari?
3. Bagaimana evaluasi hasil penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi keripik pisang UD Pandawa Kecamatan Bangsalsari?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah tersebut, tujuan dilakukan penelitian ini meliputi :

1. Menjelaskan setiap tahapan proses produksi keripik pisang di UD Pandawa Kecamatan Bangsalsari
2. Menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi keripik pisang di UD Pandawa Kecamatan Bangsalsari
3. Mengevaluasi dari hasil penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi keripik pisang di UD Pandawa Kecamatan Bangsalsari

1.4 Manfaat

1. Bagi pemilik produk keripik pisang UD Pandawa dapat dijadikan sebagai panduan dan mengurangi kesalahan pekerja dalam proses produksi keripik pisang
2. Bagi penulis, hal ini dapat memberikan nilai penyebaran ilmu pengetahuan dan peningkatan kemampuan dalam perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP)
3. Bagi akademisi, diharapkan dapat menjadi referensi dan contoh untuk penelitian dengan topik serupa
4. Bagi masyarakat umum dapat menjadi referensi produksi keripik pisang