

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peran vital dalam mendukung stabilitas ekonomi Indonesia. Sektor ini telah terbukti sebagai penopang ekonomi yang dapat memfasilitasi pemulihan ekonomi nasional dalam situasi krisis, seperti krisis moneter pada tahun 1998 maupun masa pandemi Covid-19. UMKM merujuk pada kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh individu atau entitas bisnis dengan skala operasi yang terbatas, jumlah karyawan yang relatif sedikit, dan manajemen yang masih terpusat pada pemiliknya (Ilyas & Hartono, 2023).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memainkan peran krusial dalam mendukung pertumbuhan ekonomi Indonesia, dapat dilihat dari total 99% unit usaha, sektor UMKM berkontribusi sebesar 60,5% terhadap PDB negara. UMKM juga memiliki kontribusi terbesar terhadap pembangunan ekonomi negara, dapat dilihat dari perannya dalam menciptakan lapangan kerja, tercatat UMKM mampu menyerap tenaga kerja sebesar 96,9% dari total penyerapan tenaga kerja nasional (Kemenko Perekonomian, 2022). Data tersebut menunjukkan bahwa UMKM memiliki peran yang penting dan potensi yang besar untuk dikembangkan lagi agar dapat berkontribusi lebih besar terhadap perekonomian Indonesia.

PT El Marom Berkah Jaya merupakan salah satu UMKM yang bergerak dibidang produksi makanan atau kuliner. Berlokasi di JL. Koptu Barlian No. 08 Lingkungan Jambuan, Kelurahan Antirogo, Kecamatan Summersari Jember. PT El Marom Berkah Jaya berdiri di bawah naungan Pondok Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel dan didirikan oleh Ibu Mudliatul Husna selaku pengasuh Pondok Pesantren pada tahun 2014. Produk dan jasa yang ditawarkan cukup bervariasi, mulai dari membuka jasa *catering*, membuka stand kantin di perguruan tinggi, mengeluarkan produk kue kering, jajanan unik, hingga produk bumbu makanan seperti sambal pecel.

Produk sambal pecel merupakan produk unggulan yang ditawarkan oleh PT El Marom Berkah Jaya. Sambal pecel adalah bumbu makanan yang dibuat dari campuran bahan seperti cabai, gula merah, dan kacang tanah sebagai bahan utama. Pada awalnya, sambal pecel hanya digunakan sebagai pelengkap nasi pecel. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, sambal pecel mulai dijual secara terpisah dan digunakan sebagai bumbu pelengkap untuk berbagai jenis makanan lainnya, seperti siomay, gado-gado, ketoprak, sate, serta beberapa makanan ringan seperti cilok, gorengan, dan salad. Produk sambal pecel yang ditawarkan oleh PT El Marom Berkah Jaya adalah produk sambal pecel dalam kemasan dengan beberapa variasi ukuran. Harga dari produk sambal pecel El Marom ini juga bervariasi, mulai dari produk sambal pecel dengan kemasan botol berat 300 gram dijual dengan harga Rp 28.000, berat 500 gram dijual dengan harga Rp 50.000 dan berat 1000 gram dijual dengan harga Rp 80.000, sedangkan produk dengan kemasan plastic vacuum berat 300 gram dijual dengan harga Rp 25.000 dan berat 500 gram dijual dengan harga Rp 45.000.

PT El Marom Berkah Jaya ini dalam praktiknya memberdayakan para Santri Pondok Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel dalam kegiatan produksi produk sambal pecel, khususnya santri abdi ndalem, siswa/mahasiswa magang, dan tidak jarang santri biasa juga ikut membantu secara sukarela. Pelaksanaan kerja dilaksanakan secara fleksibel, bergantian menyesuaikan dengan pesanan yang masuk dan jadwal para santri atau mahasiswa magang yang bertugas, dalam sekali produksi biasanya mampu menghasilkan sekitar 25 kilogram sambal pecel atau setara dengan 83 kemasan botol/plastik seberat 300 gram. Keunggulan dari sambal pecel El Marom ini adalah tidak adanya aktivitas penggorengan pada pengolahan bahan baku seperti kacang tanah, cabai, ataupun bawang putih, bahan tersebut dipanaskan dengan menggunakan oven sehingga dapat meminimalisir kandungan minyak pada sambal pecel, selain itu pada proses penyelepan tidak ada penambahan air sehingga sambal pecel yang dihasilkan minim akan kadar air dan mempunyai daya simpan yang lama meskipun tanpa penggunaan pengawet.

Pemasaran sambal pecel yang diproduksi oleh PT El Marom Berkah Jaya masih dalam lingkup yang kecil, sambal pecel dipasarkan pada outlet pribadi milik perusahaan serta melayani pemesanan dari para konsumen tetapnya. PT El Marom Berkah Jaya ini tidak melaksanakan produksi sambal pecel rutin setiap hari, melainkan hanya dilaksanakan produksi apabila sedang mendapat pesanan atau saat stok barang sudah menipis, dalam sebulan PT El Marom Berkah Jaya hanya melakukan dua kali produksi atau lebih apabila mendapatkan pesanan. Adanya gap yang cukup panjang dalam pelaksanaan produksi dan ketidaktetapan jadwal ini tentunya akan berpotensi menimbulkan permasalahan terhadap konsistensi kualitas produk sambal pecel dari PT El Marom Berkah Jaya. Pergantian tenaga kerja dan jarak waktu yang tidak menentu pada proses produksi akan berpotensi membuat para tenaga kerja menjadi lalai dalam melaksanakan tahapan demi tahapan pada produksi sambal pecel di PT El Marom Berkah Jaya. Pelaksanaan kegiatan produksi juga masih banyak ditemukan penyimpangan seperti sistem kerja yang kurang efisien dan kurangnya perhatian terhadap higienitas maupun keselamatan kerja dalam proses produksi.

Ketatnya kompetisi bisnis pada saat ini menuntut pemilik usaha untuk dapat lebih efektif, efisien dan produktif dalam menjalankan usahanya. Kemampuan pemilik usaha dalam mengelola dan mengalokasikan sumber daya menjadi laba juga menjadi penilaian dalam peningkatan kinerja perusahaan. Peningkatan kinerja salah satunya dapat dilakukan dengan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada setiap lini di perusahaan supaya dapat menjadi lebih efektif dan efisien dalam mencapai tujuan perusahaan (Fatimah, 2015). *Standard Operating Procedure* sendiri merupakan dokumen tertulis yang digunakan sebagai panduan untuk mengatur langkah-langkah kerja yang tetap, rutin, dan konsisten. (Budihardjo, 2014).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis menyimpulkan bahwa perlu adanya penelitian mengenai perancangan sistem *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat mengatur dan menjadi acuan bagi para tenaga kerja di PT El Marom Berkah Jaya. Harapannya supaya para tenaga kerja dapat melaksanakan

tugas dengan efisien, efektif dan produktif, serta sesuai dengan standar yang telah ditentukan, sehingga konsistensi kualitas produk sambal pecel dari PT El Marom Berkah Jaya dapat terjaga dengan baik.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi sambal pecel di PT El Marom Berkah Jaya sebelum diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP)?
2. Bagaimana proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi sambal pecel di PT El Marom Berkah Jaya?
3. Bagaimana evaluasi setelah diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP) pada usaha produk sambal pecel di PT El Marom Berkah Jaya?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari diadakannya penelitian ini diantaranya adalah:

1. Mengetahui proses produksi sambal pecel sebelum diterapkannya *Standard Operating Procedure* di PT El Marom Berkah Jaya.
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi sambal pecel di PT El Marom Berkah Jaya.
3. Mengevaluasi proses produksi setelah diterapkannya *Standard Operating Procedure* pada usaha produk sambal pecel di PT El Marom Berkah Jaya.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari adanya penelitian ini adalah:

1. Bagi penulis, dapat menjadi pembelajaran dan mengetahui proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) agar menghasilkan pedoman atau acuan yang baik untuk melaksanakan suatu pekerjaan.
2. Untuk perusahaan, penelitian ini diharapkan bisa membantu dalam merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) yang berfungsi sebagai

panduan dalam melaksanakan pekerjaan dan memastikan produk yang dihasilkan berkualitas baik.

3. Bagi peneliti lainnya, penelitian ini dapat berfungsi sebagai referensi dan sumber informasi bagi penelitian berikutnya yang berkaitan dengan *Standard Operating Procedure (SOP)*.