

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Syam et al (2022) Kerupuk merupakan makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari bahan dasar tepung tapioka yang diberi bumbu dan dapat ditambahkan dengan bahan dasar lain selain pati tapioka seperti tepung beras, tepung singkong atau singkong parut. Kerupuk menjadi makanan khas Indonesia yang digemari masyarakat, kerupuk di konsumsi sebagai makanan pendamping karena memiliki rasa gurih dan renyah. Salah satu jenis kerupuk yaitu kerupuk kedelai. Menurut Agustina et al (2018) Kerupuk merupakan makanan ringan yang sangat populer bagi segala lapisan masyarakat. Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kering yang banyak digemari baik sebagai makanan kecil maupun sebagai lauk penyedap atau penambah makanan. Agroindustri kerupuk merupakan usaha yang banyak dikembangkan, kerupuk kedelai merupakan salah satu olahan kerupuk yang digemari banyak kalangan karena memiliki rasa yang gurih dan renyah.

Usaha yang memproduksi kerupuk kedelai adalah UD Bintang Mulia. UD Bintang Mulia merupakan salah satu usaha agroindustri yang memproduksi kerupuk kedelai dan usaha yang berjalan sejak tahun 2017 sampai sekarang. Bertempat dilahan pemilik usaha sendiri di Desa Kepel, Lojejer, Kec. Wuluhan, Kabupaten Jember. Produksi kerupuk kedelai yang populer di desa Kepel. Usaha dagang kerupuk kedelai ini memiliki pekerja yang beranggotakan 10 orang yang terdiri dari 6 orang sebagai pengaduk adonan, 2 orang dibagian pengukusan, 2 lainnya dibagian pemotongan dan penjemuran dilakukan oleh seluruh karyawan, yang dipimpin langsung oleh Bapak Mualimin selaku pemilik usaha. Kerupuk kedelai yang mampu memproduksi 600 kg sampai 1 ton lebih dalam 1 hari tergantung pada permintaan pasar, 90% pemasaran kerupuk kedelai meliputi daerah Jember sampai ke luar pulau. UD Bintang Mulia memasarkan kerupuk kedelai

dengan kemasan 5kg dengan harga Rp 65.000 rupiah. Pemilik usaha juga melayani pembelian perkg sesuai pesanan konsumen yang datang langsung di pabrik.

Proses produksi kerupuk kedelai UD Bintang Mulia mengalami permasalahan dimana sering ditemukannya kecacatan produk. Kecacatan produk pada produksi kerupuk kedelai meliputi kecacatan sedang yang diartikan hasil potongan kerupuk kedelai patah-patah dan hancur. Permasalahan kedua pada jam kerja karyawan yang belum konsisten dan minimnya pemahaman karyawan terhadap pentingnya penggunaan Alat Pelindung Diri (APD). Jam kerja karyawan yang tidak teratur membuat produksi keripik kedelai sedikit terhambat dan konsisten. Karyawan pada proses produksi tidak menggunakan APD lengkap yang telah disediakan oleh perusahaan seperti penggunaan sarung tangan, celemek, masker, dan hairnet. Sehingga perusahaan tersebut memiliki standard dan kualitas produk yang masih rendah.

Terdapat kecacatan pada produk kerupuk kedelai dikarenakan terjadi sedikit penyimpangan yang terjadi selama proses produksi, seperti pada proses persipan bahan baku yang mengakibatkan tekstur dari adonan lembek ataupun padat, pekerja tidak memperhatikan waktu pada proses pengukusan yang membuat adonan gosong, mesin pengirisan dengan ketebalan maupun ketipisan pisau tidak sama, hal ini dikarenakan perusahaan masih belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP), serta pekerja yang belum menggunakan alat pelindung diri (APD) dalam proses produksi. serta pengawasan mutu yang masih rendah, akibat kurang disiplin kerja dan proses produksi yang kurang optimal, perusahaan sering menerima keluhan dari pelanggan, karena ketebalan yang berbeda, sehingga SOP ini sangat penting agar dapat meminimalisir kesalahan dan penyimpangan yang terjadi UD Bintang Mulia yang belum memiliki *Standard Operating Procedure* yang sesuai kriteria. Oleh sebab itu, pada proses produksi kerupuk kedelai hanya mengandalkan instruksi dan metode yang menjadi kebiasaan dan dijalankan setiap hari. Maka dari itu, diperlukan SOP agar proses produksi lebih terarah, agar karyawan bekerja secara konsisten dan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.

Menurut Asrida et al (2022) *Standar Operating Procedure* (SOP) dalam perusahaan adalah segala hal yang menyangkut dokumen singkat yang mudah

dipahami dan digunakan yang menunjukkan poin-poin tindakan, serta alur kerja suatu organisasi atau perusahaan. Tidak adanya SOP mengakibatkan karyawan tidak memiliki pedoman yang jelas sehingga keefektifan kerja menjadi menurun dan juga mengakibatkan pekerja tidak bisa mengontrol kualitas produk. Hal tersebut mengakibatkan para konsumen kurang puas dengan produk mitra, karena rasa produk mitra tidak stabil. *Standard Operating Procedure* sangat berpengaruh bagi kinerja pekerja dan produktivitas suatu perusahaan, maka dari itu mitra harus memiliki *Standard Operating Procedure*.

Berdasarkan permasalahan diatas mendorong untuk melakukan penelitian ”perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi kerupuk kedelai di UD Bintang Mulia Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi kerupuk kedelai pada UD. Bintang Mulia?
2. Bagaimana perancangan SOP (*Standard Operating Procedure*) proses produksi kerupuk kedelai pada UD. Bintang Mulia?
3. Bagaimana evaluasi penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) pada UD. Bintang Mulia?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, tujuan penelitian ini dilakukan ialah sebagai berikut:

1. Menguraikan proses produksi pada UD. Bintang Mulia.
2. Merancang SOP (*Standard Operating Procedure*) pada UD. Bintang Mulia.
3. Mengevaluasi penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) pada UD. Bintang Mulia.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan diatas, manfaat penelitian ini dilakukan ialah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman serta sebagai landasan utama dalam mengatasi masalah yang sedang terjadi pada UD Bintang Mulia.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan panduan, kontrol, dan meminimalisasi kesalahan pelaksanaan bagi pekerja pada semua tahap proses produksi kerupuk kedelai di UD. Bintang Mulia.

3. Bagi Pihak Lain

Sebagai referensi bagi usaha kerupuk kedelai lainnya agar dapat memperbaiki proses produksinya.