

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan suatu jenis makanan yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan penunjang seperti bawang putih, udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak goreng . Kerupuk bertekstur garing dan sering dijadikan pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia . Sebagai komoditi dagangan kerupuk termasuk kedalam jenis produk industri yang mempunyai potensi cukup baik. Selama ini dalam melakukan proses produksi usaha kerupuk bawang putih belum terkontrol dengan baik dan belum adanya panduan kerja agar kegiatan produksi dapat sesuai dengan harapan usaha untuk mengatur serta menjaga kualitas produk.

Proses pengolahan kerupuk bawang putih di Desa Balung Kulon Kecamatan Balung Kabupaten Jember masih sebatas usaha mikro kecil menengah . Berdasarkan survey lapang yang penulis lakukan terhadap salah satu industri kerupuk bawang putih di Desa Balung Kulon Kecamatan Balung Kabupaten Jember belum menerapkan *Standar Operating Procedure* (SOP), terlihat pada kebersihan lingkungan kerja yaitu lantai yang kurang terjaga kebersihannya karna lantai berasal dari tanah liat dan belum ada perbaikan. Kecacatan produk kerupuk bawang putih yang lebih dari 5% dalam satu kali produksi , kecacatan tersebut disebabkan oleh mesin pencetak dan proses pengemasan . pemakaian alat pelindung diri (APD) para pekerja pada proses produksi, dan

kedisiplinan pekerja dalam proses produksi, serta proses produksi yang kurang maksimal . Prosedur proses produksi kerupuk bawang putih selama ini belum ditetapkan secara baku untuk menunjang hasil produksi yang konsisten. Untuk mencapai tujuan dan sasaran yang telah ditetapkan, maka prosedur ini harus memiliki standar kerja sebagai dasarnya. SOP pengolahan kerupuk bawang putih sangat dibutuhkan dalam dunia bisnis saat ini, sebagai alat bantu untuk melakukan pengembangan, baik dari segi bahan baku, proses produksi hingga tahapan akhir yaitu pengemasan.

Penelitian ini dilaksanakan di usaha kerupuk bawang putih milik Ibu Hj. Rupiah Jalan Hos Cokro Aminoto Desa Balung Kulon Kecamatan Balung Kabupaten Jember. Usaha milik Ibu Hj. Rupiah berdiri mulai tahun 2013 hingga sekarang, usaha ini merupakan usaha Mikro yang memproduksi kerupuk bawang putih berbahan baku tepung tapioka dan campuran bawang putih. Dalam sekali produksi usaha kerupuk bawang putih memerlukan 1 kwintal tepung tapioka yang terdiri dari tepung tapioka tanggem dan tepung tapioka bromo , jangkauan pemasarannya tersebar diseluruh daerah Balung sampai Puger dengan promosi menggunakan media online dan memasarkan ke toko-toko kelontong . berdiri sejak 7 tahun yang lalu usaha kerupuk bawang putih milik ibu Hj. Rupiah ini belum memiliki prosedur atau tata kerja dalam proses produksi Sehingga penulis ingin melihat lebih mendalam mengenai kebutuhan usaha sebagai alat bantu untuk melakukan pengembangan pada proses produksi.

Acuan dalam penyusunan SOP produksi pada usaha kerupuk bawang putih ini, didasarkan pada Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB- IRT), CPPB-IRT merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik berskala kecil, sedang maupun berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat

menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan manusia. Dengan menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat akan meningkat serta industri pangan yang menerapkan CPPB akan berkembang. Terdapat beberapa ruang lingkup yang mengacu pada CPPB-IRT menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, Nomor : HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 yang akan dijadikan sebagai acuan dasar penyusunan SOP usaha kerupuk bawang putih di antara lain bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan *higiene* dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses.

SOP yang akan disusun dapat dijadikan sebagai acuan internal bagi pemilik usaha kerupuk bawang putih untuk mengembangkan produknya. Namun, pembuatan SOP ini didasarkan pada kondisi perusahaan yang belum menggunakan sistem produksi modern. SOP dapat direvisi atau diperbaiki apabila terjadi perubahan pada perusahaan, jika sudah menggunakan teknologi yang modern.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, rumusan masalah yang menjadi fokus dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana proses pengolahan kerupuk bawang putih di Kecamatan Balung Kabupaten Jember?
2. Bagaimana proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Bagian Produksi pada usaha kerupuk bawang putih di Kecamatan Balung Kabupaten Jember?
3. Bagaimana evaluasi dari penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Bagian Produksi pada usaha kerupuk bawang putih di Kecamatan Balung Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai rumusan masalah yang telah dijabarkan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menjelaskan proses pengolahan kerupuk bawang putih di Kecamatan Balung Kabupaten Jember .
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) Bagian Produksi pada usaha kerupuk bawang putih di Kecamatan Balung Kabupaten Jember.
3. Menjelaskan evaluasi dari penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Bagian Produksi pada usaha kerupuk bawang putih di Kecamatan Balung Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah mendapatkan rancangan SOP yang berguna :

1. Sebagai panduan, kontrol kerja karyawan bagian produksi
2. Sebagai referensi untuk usaha lainnya dalam pengembangan dan perbaikan proses produksi.