

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia yang telah lama dikenal sebagai negara agraris memiliki kekayaan alam yang melimpah dan tanah yang sangat subur. Indonesia memiliki beragam ekosistem yang mendukung kegiatan pertanian tropis dengan bentangan luas mulai dari Sabang hingga Merauke. Sektor pertanian, termasuk subsektor tanaman pangan, memainkan peran penting dalam perekonomian dan ketahanan pangan. Komoditas tanaman pangan di Indonesia meliputi beras, jagung, kedelai, kacang tanah, kacang hijau, ubi jalar, dan ubi kayu. Data terkini dari Direktorat Jenderal Tanaman Pangan (2023) menunjukkan bahwa luas panen ubi kayu di Indonesia sebesar 618.270 hektar dengan tingkat produksi ubi kayu sebanyak 16.764.227 ton. Provinsi Jawa Timur sebagai salah satu penghasil ubi kayu terbesar di Indonesia memiliki luas panen ubi kayu sebesar 65.235 hektar dengan tingkat produksi sebesar 1.425.965 ton. Provinsi Jawa Timur sendiri merupakan provinsi yang memiliki potensi pengembangan pertanian ubi kayu yang besar, khususnya di Kabupaten Jember.

Kabupaten Jember mencatat jumlah produksi ubi kayu sebesar 11.666 ton dengan luas panen mencapai 573 hektar pada tahun 2022, sementara itu produktivitas ubi kayu sebesar 203,70 kwintal/hektar. Sebaran produksi ubi kayu terdapat di 28 kecamatan diantara 31 kecamatan yang ada di Kabupaten Jember dengan sentra produksi ubi kayu terbesarnya berada di Kecamatan Sumberbaru dan Kecamatan Silo (Badan Pusat Statistik, 2023). Ubi kayu tidak hanya berfungsi sebagai pangan utama namun juga sebagai komponen esensial dalam agroindustri. Masyarakat di Kabupaten Jember mengolah ubi kayu menjadi berbagai produk turunan seperti prol tape, suwar suwir, tepung mocaf, dan keripik singkong. Proses diversifikasi ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk, namun juga meningkatkan peluang bisnis di sektor makanan yang menggunakan singkong sebagai bahan dasar, salah satunya bagi UD. Bima.

UD. Bima didirikan oleh Ibu Sri Elastri dan Bapak Nasrudin pada tahun 2015 dan beralamat di Perumahan Bumi Mangli Permai, Blok FB 15, Krajan, Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68136. UD. Bima sempat terhenti karena pemilik memiliki kesibukan lain yang menjadikannya tidak fokus untuk menjalankan usahanya pada tahun 2018 hingga tahun 2019. Produk yang diolah oleh UD. Bima ialah keripik singkong dengan merek dagang Cutella Presto. Keripik singkong yang diproduksi memiliki variasi rasa original, balado, coklat, keju, manis, jagung manis, jagung bakar, dan sapi panggang. Harga yang ditawarkan variatif tergantung ukuran. Harga keripik singkong ukuran 250 gram berkisar antara Rp 12.000,00 hingga Rp 17.000,00 dan harga keripik singkong untuk kemasan 500 gram antara Rp 23.000,00 hingga Rp 27.000,00. Kapasitas produksi keripik singkong Cutella Presto di UD. Bima ialah 400 Kg per hari dengan 5 hari produksi selama satu minggu.

Proses produksi keripik singkong untuk meningkatkan kualitas produk dalam hal rasa, bentuk, dan tampilan maka UD. Bima memerlukan *Standard Operating Procedure* yang dapat mengatur mengenai berjalannya proses produksi keripik singkong. Pentingnya penerapan *Standard Operating Procedure* ini karena UD. Bima menghadapi beberapa tantangan dalam proses produksi keripik singkong yang mempengaruhi kualitas produk akhir. Pertama, pengirisan singkong yang dilakukan secara manual menghasilkan irisan dengan ketebalan yang tidak seragam yang berdampak pada warna keripik yang tidak seragam. Irisan singkong yang terlalu tipis juga rentan hancur dan gosong saat digoreng. Kedua, proses penggorengan yang berlangsung selama 20 hingga 25 menit tanpa pengatur suhu menyebabkan suhu minyak tidak stabil, meningkatkan risiko keripik menjadi gosong. Jumlah karyawan yang hanya 8 orang menyebabkan beberapa diantaranya melakukan kegiatan multitasking, seperti penimbangan dan pengemasan yang pada akhirnya berkontribusi pada kekosongan produk karena mengurangi fokus dan menyebabkan keterlambatan dalam mengangkat keripik dari wajan. Terakhir, pemberian varian rasa yang masih bergantung pada perkiraan 1-2 sendok dan pencampuran yang manual mengakibatkan rasa yang tidak merata dan dominan di beberapa bagian keripik.

Mengacu pada permasalahan yang ada maka UD. Bima memerlukan pedoman tertulis yang mengatur tentang urutan langkah-langkah kerja yang jelas dan sistematis bagi para karyawan sehingga setiap tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan akhir produk di UD. Bima dapat dilakukan dengan terkendali. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka peneliti tertarik melakukan penelitian di UD. Bima dengan judul “Perancangan *Standard Operating Procedure* Pada Proses Produksi Keripik Singkong Cutella Presto Di UD. Bima Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember” agar produk keripik singkong yang dihasilkan sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan dan mampu memenuhi harapan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan proses produksi keripik singkong Cutella Presto di UD. Bima Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana perumusan dan perancangan *Standard Operating Procedure* pada proses produksi keripik singkong Cutella Presto di UD. Bima Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana evaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* pada proses produksi keripik singkong Cutella Presto di UD. Bima Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi tahapan proses produksi keripik singkong Cutella Presto di UD. Bima Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Merumuskan dan merancang *Standard Operating Procedure* pada proses produksi keripik singkong Cutella Presto di UD. Bima Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.

3. Mengevaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* pada proses produksi keripik singkong Cutella Presto di UD. Bima Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan dan pengetahuan mengenai perancangan *Standard Operating Procedure* khususnya pada proses produksi keripik singkong.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi terkait *Standard Operating Procedure* yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam memproduksi keripik singkong.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan referensi dan rujukan bagi penelitian-penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan perancangan *Standard Operating Procedure* khususnya pada proses produksi keripik singkong.