

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara Asia Tenggara yang memiliki berbagai jenis tanaman yang sangat beragam. Tanaman pisang 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. Banyak jenis makanan olahan yang dibuat secara tradisional bahkan modern termasuk diantaranya Bolen pisang. Bolen pisang adalah jenis kue yang terbuat dari pisang yang dibalut dengan adonan *pastry*, kemudian dioven hingga matang. Kue ini terkenal dengan rasa manis pisang yang berpadu harmonis dengan kelembutan adonan *pastry*. Variasi rasa seperti coklat, keju dan tiramisu untuk memberikan pilihan rasa yang beragam bagi konsumen (Salsabilla *et al.*, 2022).

Variasi rasa yang beragam dari bolen pisang membuat beberapa orang mendirikan usaha bolen pisang. Produsen kue bolen pisang di Kabupaten Jember terbilang masih relatif sedikit, yaitu sekitar 11 unit usaha yang tersebar di berbagai kecamatan. Istana bolen merupakan salah satu produsen bolen yang berlokasi di Jl. Letjen Panjaitan No. 39 Gladak Kembar, Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember merupakan salah satu UMKM pembuat bolen pisang. Usaha ini didirikan oleh Bapak Dzul kifli pada tahun 2018. Awal mulanya Bapak Dzul kifli hanya memproduksi bolen pisang saja karena kegemaran membuat olahan kue, namun saat ini telah berkembang dengan mempekerjakan empat orang karyawan serta menambah produk seperti brownies pisang dengan merk Bolen Spesial. Istana Bolen menawarkan berbagai varian rasa coklat, keju, dan tiramisu yang semakin meningkatkan daya tarik produknya. Inovasi rasa ini menjadi salah satu upaya untuk memenuhi selera konsumen yang beragam.

Terdapat beberapa kendala yang perlu segera diatasi di balik keunggulan yang ditawarkan oleh Istana Bolen, khususnya terkait dengan kualitas produk yang belum konsisten. Peningkatan kualitas produk bolen pisang sangat diperlukan mengingat konsumen sering mengeluhkan produk bolen pisang yang dihasilkan tidak seragam. Hal ini disebabkan karena proses produksi yang dijalankan masih berdasarkan kebiasaan. Karyawan kurang hati-hati saat proses pemanggangan sehingga mengakibatkan hasil bolen yang kurang maksimal. Karyawan tidak menggunakan APD lengkap dalam melakukan proses produksi sehingga mempengaruhi aspek higienitas bolen pisang yang dihasilkan. Pemilihan bahan baku pisang tidak dilakukan sesuai dengan standar sehingga seringkali pisang yang digunakan kadang kurang matang dan kadang terlalu matang. Bahan pendukung dalam pembuatan bolen memiliki kualitas yang mudah menurun bila tidak disimpan dalam kondisi yang sesuai.

Istana Bolen perlu memperkuat sistem produksi mereka untuk menjawab kendala yang dihadapi. Kendala ini mengharuskan perusahaan menyusun standar produksi mulai dari proses produksi awal hingga pengemasan bolen untuk menjaga kualitas hasil produksi bolen. Standar produksi ini biasa dikenal dengan Standar Operasional Prosedur (SOP). SOP yang disusun ini diharapkan mampu membuat kualitas bolen lebih konsisten dan dapat membantu mengendalikan kualitas bahan baku, proses produksi, dan produk jadi. SOP merupakan sumber daya yang sangat berharga bagi UMKM, khususnya bagi karyawan, karena SOP memberikan panduan dan acuan dalam menjalankan tugas operasional yang berujung pada terciptanya produk yang unggul dan berkurangnya kegagalan produk.

Penerapan SOP memiliki peran strategis di perusahaan. SOP yang baik akan memastikan bahwa setiap tahapan produksi dilakukan sesuai standar yang telah ditetapkan, menghasilkan produk dengan kualitas konsisten dan meminimalisir kesalahan. SOP juga berperan penting dalam meningkatkan efisiensi dan efektivitas proses produksi. Para pekerja dapat bekerja lebih terarah dan cepat, mengurangi waktu yang terbuang akibat kesalahan atau ketidakjelasan prosedur dengan adanya panduan yang jelas dan sistematis. SOP yang efektif akan berdampak positif terhadap daya saing UMKM di pasar dalam jangka panjang.

Menurut Atmoko (2011:2) SOP merupakan suatu pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi alat dan alat penilaian kinerja instansi berdasarkan indikator - indikator teknis, administratif dan prosedural sesuai tata kerja, prosedur kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan. Berdasarkan pengamatan terhadap penerapan SOP yang dilaksanakan pada salah satu UMKM di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember, terdapat kekurangan SOP karena tidak memiliki SOP tertulis yang mengakibatkan karyawan bekerja kurang optimal. Maka peneliti melakukan penelitian yang berjudul “Perancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi Bolen Pisang Pada UMKM Istana Bolen DI Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah pada penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi Bolen Pisang pada UMKM Istana Bolen di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana perumusan perancangan SOP proses produksi bolen pisang pada UMKM Istana Bolen Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana evaluasi perancangan SOP produksi bolen pisang pada UMKM Istana Bolen di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi tahapan proses produksi bolen pisang pada UMKM Istana Bolen di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Merancang Standar Operasional Prosedur proses produksi bolen pisang di Istana Bolen.
3. Mengevaluasi penerapan perancangan Standar Operasional Prosedur proses produksi bolen pisang pada UMKM di Istana Bolen.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Peneliti dapat memperdalam pengetahuan dan keterampilan dalam bidang perancangan SOP yang efektif pada proses produksi bolen pisang.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan memberi dampak baik bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas pada proses produksi bolen pisang melalui perancangan SOP sehingga dapat menghasilkan kualitas produk yang lebih baik.

3. Bagi Akademik

Penelitian ini dapat menjadi literatur tambahan yang mendukung studi dan penelitian lebih lanjut terkait perancangan SOP khusus pada proses produksi bolen pisang.