

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 latar Belakang

Indonesia adalah sebuah negara yang kaya akan keanekaragaman kuliner, salah satunya kerupuk menjadi makanan favorit. Kerupuk adalah salah satu camilan yang sangat terkenal di Indonesia dan menjadi bagian makanan yang tidak dapat terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat, baik sebagai camilan ataupun sebagai pendamping makanan pokok. Keberadaan industri kerupuk menjadi salah satu sektor potensial di kabupaten Jember. Keberadaan industri kerupuk mulai dari skala rumah tangga hingga industri besar memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian lokal dan nasional. Industri kerupuk tidak hanya menciptakan lapangan pekerjaan tetapi juga mendukung pertumbuhan sektor pertanian sebagai bahan baku, semakin ketatnya persaingan dan meningkatnya tuntutan konsumen terhadap produk yang berkualitas maka dari itu konsistensi operasional dalam sebuah perusahaan berperan penting di karenakan menjadi pondasi dasar untuk mencapai keberhasilan dan keberlanjutan bisnis, oleh karena itu penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* menjadi langkah Strategis dalam menjaga kualitas serta meningkatkan efisiensi produksi (Rahmawati & Suryana 2024).

Menurut Fatimah (2015) *Standard Operating Procedures (SOP)* merupakan pedoman tertulis yang mencakup prosedur kerja operasional untuk menjamin kelancaran pelaksanaan aktivitas operasional dalam sebuah organisasi atau perusahaan. Penerapan *Standard Operating Procedures* sangat penting bagi perusahaan karena dapat mengkonsistenkan kualitas produk dengan *Standard operating procedures (SOP)* setiap produksi harus dilakukan secara konsisten sehingga kualitas produk yang dihasilkan lebih baik dan sesuai *standard* (Arief & sunaryo 2020). SOP ini sangat membantu dalam memenuhi regulasi keamanan pangan untuk memastikan produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan meningkatkan produktivitas karyawan. *Standard Operating Procedures (SOP)* menyediakan panduan yang jelas bagi karyawan sehingga dapat mengurangi kesalahan kerja dalam proses produksi. *Standard Operating Procedures (SOP)*

tidak hanya membantu dalam menjaga kualitas dan konsistensi produk tetapi juga memainkan peran penting dalam mengurangi resiko serta memastikan kepatuhan terhadap peraturan standar yang berlaku. Manfaat SOP ini telah diakui secara luas tetapi masih banyak perusahaan menghadapi tantangan dalam merancang, mengimplementasikan dan memelihara SOP secara efektif. Tantangan meliputi kurangnya pemahaman tentang pentingnya *Standard Operating Procedures* dan kesulitan dalam melakukan penerapan *Standard Operating Procedures* kedalam budaya organisasi secara tertulis, salah satunya di UD. Sinar Mentari masih belum memiliki pedoman tertulis dan proses produksi masih berjalan sesuai kebiasaan para karyawan sehingga rawan terjadi kesalahan. Keberadaan pedoman SOP yang terdokumentasi dengan baik sangat diperlukan untuk menjaga konsistensi mutu produk, meningkatkan kualitas produk dan meningkatkan efisiensi proses produksi.

UD. Sinar Mentari merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang industri kerupuk yang didirikan pada tahun 2019 yang berlokasi di Jalan Ahmad Yani Pakusari, Desa kertosari, kecamatan Pakusari, Kabupaten Jember. UD. Sinar Mentari memproduksi kerupuk mentah sebanyak 100 kg per hari dengan menggunakan bahan baku berupa tepung tapioka sebanyak 125 kg per hari. Pada saat proses produksi di UD. Sinar Mentari masih terdapat beberapa kesalahan, seperti karyawan tidak menggunakan APD secara lengkap, tidak konsistennya dalam pencetakan yang menyebabkan ketidakseragaman serta tidak efisiennya waktu dalam proses produksi. Masalah-masalah ini terjadi akibat tidak adanya SOP tertulis yang dapat menjadi panduan bagi karyawan dalam menjalankan tugasnya, dalam proses produksi khususnya kerupuk membutuhkan *Standard Operating Procedures* untuk mengontrol kualitas proses produksi kerupuk mulai dari perencanaan awal hingga akhir, proses yang belum maksimal dapat berpengaruh terhadap kualitas produksi kerupuk. Berdasarkan permasalahan tersebut maka diperlukan membuat perancangan *Standard Operating Procedures* (SOP) secara tertulis sebagai pedoman untuk menjadi acuan UD. Sinar Mentari dalam mengembangkan produk usaha serta dapat meningkatkan kualitas kerupuk dan meningkatkan daya saing produk UD. Sinar Mentari di pasar.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana tahapan produksi kerupuk di UD. Sinar Mentari Kecamatan Pakusari?
2. Bagaiaman proses perancangan *Standard Operating Procedures* yang dapat dijadikan acuan dalam proses produksi kerupuk di UD. Sinar Mentari Kecamatan Pakusari?
3. Bagaimana evaluasi setelah diterapkan *Standard Operating procedures* pada UD. Sinar Mentari?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan secara detail proses kegiatan produksi kerupuk di UD. Sinar Mentari.
2. Merancang *Standard Operating Procedures* (SOP) yang dapat di jadikan sebagai pedoman dalam proses produksi kerupuk UD. Sinar Mentari.
3. Bagaimana evaluasi penerapan *Standard Operating Procedure* pada UD. Sinar Mentari.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah mendapatkan rancangan SOP yang berguna untuk:

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk sumber informasi atau data yang nantinya membantu perusahaan menjadi lebih baik dan menghasilkan produksi yang berkualitas sesuai yang di harapkan.

2. Bagi Penulis

Dapat menambah pengalaman, pemahaman dan pengetahuan ilmu tentang *Standard Operating Procedure* (SOP) bagi peneliti.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat perbandingan yang berguna dan menjadi sumber referensi bagi penelitian berikutnya