

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan ringan khas Indonesia yang banyak digemari oleh kalangan masyarakat dari segala usia sebagai pelengkap menu makanan utama dan ada pula yang mengkonsumsi sebagai makanan selingan. Kerupuk memiliki berbagai aneka ragam mulai dari bentuk, ukuran, ketebalan, rasa, kerenyahan, aroma, bahkan nilai gizinya. Berdasarkan pernyataan tersebut, dikenal berbagai macam jenis kerupuk antara lain kerupuk tengiri, kerupuk terung, kerupuk rambak, kerupuk udang, kerupuk bawang, dan lain-lain (Agustina, *et al.*, 2018).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dibidang usaha agroindustri yang sampai saat ini terus berkembang di Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember, yaitu usaha Kerupuk Barokah milik bapak Radiman. UD. Kerupuk Barokah ini masih tergolong usaha mikro yang berlokasi di Dusun Oloh, Desa Ajung, Kecamatan Kalisat, Kabupaten Jember. UD. Kerupuk Barokah menyediakan berbagai macam jenis kerupuk seperti kerupuk bawang, kerupuk tempe, kerupuk tempurung, dan kerupuk tahu. Produk kerupuk di Kerupuk Barokah yang paling banyak diminati yaitu kerupuk bawang, karena memiliki rasa yang gurih dan lezat serta pemasarannya lebih meningkat. Bahan baku utama kerupuk yaitu tepung tapioka dengan tambahan bahan pangan lainnya.

Pengolahan kerupuk dilakukan beberapa tahap proses, yaitu dimulai dari tahap persiapan bahan baku hingga proses pengemasan. Proses produksi kerupuk bawang ini dapat dikatakan belum sepenuhnya maksimal, karena persiapan bahan baku yang tidak sesuai, pengawasan mutu yang masih rendah, pekerja tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap serta kegiatan produksi masih berjalan sesuai dengan kebiasaan atau menggunakan cara tradisional sehari-hari tanpa adanya prosedur tertulis. Kondisi yang sedang dihadapi UD. Kerupuk Barokah dapat menyebabkan permasalahan pada saat proses produksi sehingga proses produksi tidak maksimal dan dapat berpengaruh terhadap kualitas produksi kerupuk bawang.

Standard Operating Procedure (SOP) dapat digunakan sebagai acuan dalam melakukan aktivitas produksi yang dapat diterapkan untuk mencapai hasil yang konsisten dan berkualitas pada usaha produksi kerupuk di UD. Kerupuk Barokah. Pedoman pembuatan SOP harus disusun dengan teliti dan detail, agar meminimalisir terjadinya kesalahan saat proses produksi seperti yang telah disampaikan oleh (Ripmiatin, 2019). Kegiatan produksi yang akan diterapkan pada UD. Kerupuk Barokah adalah SOP bahan baku, SOP pencampuran bahan baku, SOP pengukusan adonan, SOP pengirisan dan pengeringan, serta SOP penggorengan dan pengemasan.

Berdasarkan latar belakang di atas maka kegiatan skripsi yang berjudul “Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Proses Produksi Kerupuk Bawang Barokah Di Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember” diperlukan adanya perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang berlaku untuk membantu memperbaiki permasalahan pada UD. Kerupuk Barokah sehingga produk yang dihasilkan lebih unggul, meminimalisir kegagalan produk dan dapat bersaing dengan baik di pasaran.