

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu minuman kesehatan tradisional yang masih eksis hingga saat ini adalah jamu. Bagi masyarakat Indonesia, minuman jamu merupakan resep peninggalan leluhur yang masih dipertahankan dan dikembangkan hingga saat ini. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan jamu terdiri dari tanaman herbal yang dapat dijumpai di lingkungan sekitar. Jamu merupakan salah satu representasi kearifan lokal yang berkembang di masyarakat karena kebermanfaatannya minuman tradisional ini masih dipercaya oleh masyarakat dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit tanpa menimbulkan efek samping. Hal inilah yang membuat jamu masih menjadi pilihan masyarakat hingga saat ini. Pemahaman mengenai eksistensi minuman ini penting diwujudkan oleh masyarakat, karena warisan dari nenek moyang adalah jati diri bangsa yang mencerminkan bahwa bangsa Indonesia adalah bangsa yang berbudaya sejak dahulu kala. Minuman Jamu merupakan salah satu bukti bahwa masyarakat Jawa kuno telah mengenal obat tradisional sebagai komponen penting dalam bidang Kesehatan. (Isnawati dan Sumarno, 2021)

Kementerian Kesehatan menyebutkan terdapat 32.013 ramuan obat tradisional dan 2.848 spesies tumbuhan bahan obat tradisional. Banyaknya ragam jamu nusantara ini membuktikan masyarakat Indonesia menggunakan ramuan tradisional untuk menjaga kesehatan, pengobatan, dan perawatan tubuh, baik dalam bentuk sediaan yang sederhana seperti seduhan, maupun dalam bentuk modern seperti kapsul dan tablet. Namun demikian, sangat disayangkan sebagian orang hanya mengenal jamu sebatas beras kencur, kunyit asam, dan meniran. Padahal setiap daerah memiliki ragam jamu yang diwariskan nenek moyang mereka. Sebagai contoh Indonesia bagian Barat, Pulau Jawa dikenal dengan jamu untuk kebugaran yang sudah menjadi kebutuhan masyarakat, mulai dari masa kehamilan, anak bayi, balita, remaja, sampai dewasa. Sedangkan di Sumatera, banyak diproduksi minyak gosok dari tanaman kearifan lokal. (BPOM, 2021)

Permintaan jamu di Jawa Timur menunjukkan peningkatan signifikan, tercermin dari data di beberapa daerah seperti Blitar, di mana produksi meningkat

dari 100 botol menjadi 350 botol per minggu selama pandemi, serta di Madiun, yang mencatat lonjakan penjualan dari 50–60 botol menjadi lebih dari 100 botol per hari, dengan produksi harian naik dari 75 liter menjadi 100 liter lebih (Republika, 2021; Antara News, 2020). Fenomena ini menunjukkan adanya tren konsumsi jamu yang semakin tinggi seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya imunitas dan pengobatan alami. Oleh karena itu, topik atau fenomena ini sangat relevan dan cocok untuk dijadikan objek penelitian,

Dewi Fortuna merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak di bidang minuman herbal atau jamu tradisional yang berdiri pada tahun 2018, yang berlokasi di Perumahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. Dewi Fortuna menggunakan bahan-bahan tradisional seperti kencur, asam jawa, dan kunyit sehingga menghasilkan berbagai macam minuman herbal, seperti jamu beras kencur, jamu sinom, dan jamu kunir asem. Kapasitas produksi untuk jamu beras kencur adalah 70 botol/hari, jamu sinom 65 botol/hari, dan jamu kunir asem 65 botol/hari, sehingga kapasitas produksi keseluruhan untuk 3 produk tersebut adalah sebanyak 200 botol/hari yang diproduksi setiap hari senin sampai sabtu. Dewi Fortuna melakukan konsinyasi atau penitipan barang dagangannya kepada sejumlah rumah makan, toko-toko kelontong, dan juga toko oleh-oleh. Sistem perjanjiannya adalah jika produk yang sudah dititipkan selama dua minggu belum habis, maka produk lama yang telah dititipkan akan ditarik dan kemudian langsung digantikan dengan produk yang baru.

Usaha ini tergolong sebagai industri rumah tangga sehingga belum memiliki standar yang jelas untuk dapat digunakan sebagai pedoman prosedur kerja. Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan pada *Home Industry* Dewi Fortuna, usaha tersebut masih belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP). Hal ini dapat dilihat pada saat proses produksi berlangsung, para pekerja belum menggunakan alat pelindung diri (APD), kemudian inkonsistensi dalam menakar penggunaan bahan baku pada proses pembumbuan. Penyusunan SOP untuk proses produksi jamu beras kencur Dewi Fortuna ini sangat penting untuk memastikan bahwa setiap tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan akhir mengikuti standar yang sudah ditetapkan. Dengan dirancangnya

SOP, diharapkan produksi jamu beras kencur dapat berjalan lebih efisien dan memastikan kualitas produk yang dihasilkan tetap konsisten dan aman bagi konsumen untuk di konsumsi. SOP juga berperan dalam meminimalisir kesalahan produksi dan memaksimalkan penggunaan sumber daya yang ada, sehingga mampu meningkatkan produktivitas dan keuntungan perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana deskripsi tahapan proses produksi jamu beras kencur Dewi Fortuna?
2. Bagaimana rancangan SOP jamu beras kencur Dewi Fortuna?
3. Bagaimana evaluasi penerapan SOP jamu beras kencur Dewi Fortuna?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian rumusan masalah di atas, maka tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan tahapan proses produksi jamu beras kencur Dewi Fortuna.
2. Merancang SOP Produksi jamu beras kencur Dewi Fortuna.
3. Mengevaluasi efektivitas penerapan SOP dalam produksi jamu beras kencur Dewi Fortuna.

1.4 Manfaat

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan yang telah di uraikan, maka manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai panduan kerja bagi karyawan Dewi Fortuna
2. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan atau referensi bagi peneliti lain
3. Menambah wawasan dan pengetahuan peneliti mengenai perancangan SOP