

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering atau cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan bermutu tinggi yang banyak digemari karena teksturnya yang renyah dan daya tahan simpan yang lama. Cookies umumnya dibuat dari bahan dasar tepung terigu, gula, dan telur, serta memiliki kadar air kurang dari 5%, sehingga memberikan tekstur yang garing saat dikonsumsi. Selain itu, kandungan gula dan lemak dalam cookies cenderung tinggi, menjadikannya sumber energi cepat dan camilan praktis untuk berbagai kesempatan, baik sehari-hari maupun pada perayaan tertentu. Sebagai makanan ringan yang memiliki nilai ekonomi tinggi, cookies tidak hanya diproduksi secara industri besar, tetapi juga sering dibuat dalam skala UMKM atau rumahan, sehingga memiliki potensi pasar yang luas dan berkelanjutan (Rosida, I., dkk 2020).

Kue kuping gajah merupakan kue tradisional khas Indonesia yang menjadi ciri khas camilan dari kota Solo. Sesuai dengan namanya kue ini memiliki bentuk tipis, bulat atau lonjong seperti kuping gajah dan memiliki motif coklat putih melingkar dengan rasa manis dan tekstur yang renyah. Kue kuping gajah terbuat dari tepung terigu yang dicampur dengan telur, mentega, gula tepung, santan dan coklat bubuk. Untuk menghasilkan kue kuping gajah yang baik, campuran adonan yang telah digulung menjadi satu, dibekukan agar mudah di iris, lalu digoreng. Kue kuping gajah biasa ditemui di pasar-pasar tradisional atau swalayan, Kue kuping gajah biasa dikonsumsi sebagai camilan sehari-hari atau hidangan kue kering pada hari raya keagamaan atau sebagai sarana dalam upacara agama hindu di Bali (Banten Sodan). Kue kuping gajah memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang manis, sehingga banyak yang menyukai kue ini. Sekarang sudah banyak produsen yang berkreasi dengan kue kuping gajah. Kreasinya antara lain dengan mengganti warna hitam putih pada kue dengan warna lain ataupun menambah variasi rasa seperti rasa coklat, vanila hingga mocca.

Shincan Snack merupakan suatu *home industry* yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan ringan terutama produk kuping gajah. Shincan Snack didirikan pada tahun 2014 yang berlokasi di Desa Jajag, Kecamatan Gambiran,

Kabupaten Banyuwangi. Kuping gajah terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas tinggi, seperti tepung terigu pilihan, santan segar, gula, garam dan pasta coklat alami sehingga memiliki tekstur yang renyah dengan rasa manis, dengan cita rasa autentik dan kualitas terjamin. *Home industry* Shincan Snack juga memproduksi beberapa macam produk makanan ringan seperti kuping gajah, ladrang, kue kacang, dan kripik pangsit. Produk makanan ringan yang sering diproduksi yaitu kuping gajah yang memiliki nilai penjualan tinggi karena banyaknya peminat. Produk kuping gajah dijual dengan harga Rp 70.000 perkg. Pemasaran produk kuping gajah melalui media sosial seperti *WhatsApp*, *Facebook* dan juga melalui *Offline*.

Tepung terigu merupakan salah satu bahan baku utama dalam pembuatan berbagai produk pangan olahan, termasuk kue tradisional seperti kuping gajah yang banyak digemari masyarakat karena rasanya yang renyah dan tampilannya yang unik. Dalam proses produksinya, penggunaan tepung terigu sebanyak 10 kg dalam adonan mentah mampu menghasilkan sekitar 13 kg produk kuping gajah yang sudah jadi, menunjukkan adanya peningkatan berat akibat penambahan bahan lain seperti telur, gula, mentega, dan santan selama proses pembuatan. Dalam satu bulan, proses produksi kuping gajah ini dilakukan sebanyak 4 hingga 5 kali, dengan jumlah produksi yang bervariasi, yakni paling sedikit sebanyak 5 kg dan paling banyak mencapai 10 kg dalam satu kali produksi. Dengan pola produksi tersebut, total hasil produksi kuping gajah dalam satu bulan dapat mencapai sekitar ± 100 kg. Data ini menunjukkan bahwa skala produksi tergolong cukup intensif dan terencana, sehingga penting untuk menganalisis secara lebih mendalam mengenai efisiensi penggunaan bahan baku, khususnya tepung terigu, dalam kaitannya dengan hasil akhir produksi serta potensi pengembangan usaha berbasis kue tradisional kuping gajah ini dalam skala yang lebih luas dan berkelanjutan.

Proses pembuatan kuping gajah meliputi beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran adonan, pemotongan adonan, penggorengan, penirisan atau pendinginan dan tahap terakhir yaitu pengemasan. Beberapa tahap produksi yang harus diperhatikan yaitu pada pemilihan bahan baku, proses penimbangan bahan, proses pencampuran bahan, proses pemotongan, proses

penggorengan, dan proses pengemasan kuping gajah. Berbagai variabel seperti pemilihan bahan baku yang berkualitas, penimbangan bahan sesuai dengan takaran, suhu minyak yang sesuai, lama penggorengan dapat mempengaruhi hasil akhir kualitas produk. Sehingga dalam proses produksi diperlukan adanya SOP, untuk menjaga konsisten dan kualitas produk kuping gajah. Tanpa adanya SOP dapat menyebabkan ketidakkonsistenan kualitas produk kuping gajah, permasalahan seperti pemilihan bahan baku yang tidak berkualitas, kesalahan pencampuran adonan, penimbangan bahan yang tidak sesuai takaran, produk gosong akibat kontrol suhu yang tidak konsisten, lama waktu penggorengan yang tidak tepat atau kesalahan teknis lainnya.

Standard Operating Procedure (SOP) dapat membantu meminimalkan risiko dengan menetapkan langkah - langkah standar, parameter suhu, waktu, serta prosedur pengendalian kualitas yang ketat. *Standard Operating Procedure* atau biasa disebut dengan SOP merupakan suatu dokumen yang berkaitan dengan prosedur yang akan dijalankan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan demi mendapatkan hasil kerja yang efektif dan efisien. SOP ini harus dimiliki oleh suatu Perusahaan atau organisasi sebagai panduan untuk menjalankan tugas dan fungsi setiap bagian yang ada sehingga dengan adanya SOP ini dapat memudahkan dan menertibkan pekerjaan yang akan dijalankan. Peran pentingnya SOP ini membuat pelaku bisnis harus mengetahui terkait tujuan dan fungsi dari SOP ini sendiri (Putra, 2020).

Home Industry Shincan Snack belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi kuping gajah. Proses produksi kuping gajah hanya mengandalkan instruksi yang menjadi kebiasaan dan dijalankan setiap hari. Hal ini menyebabkan sering terjadi kesalahan dalam proses produksi kuping gajah seperti produk gosong, kurang matang serta kualitas rasa yang berbeda karena penggunaan minyak yang berulang kali. Berdasarkan permasalahan tersebut peneliti melakukan penelitian yang berjudul “Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Proses Produksi Kuping Gajah *Home Industry* Shincan Snack Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahap proses produksi kuping gajah pada *Home Industry* Shincan Snack Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi kuping gajah *Home Industry* Shincan Snack Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana evaluasi setelah diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi kuping gajah *Home Industry* Shincan Snack Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, 4ambar tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui dan menjelaskan proses produksi kuping gajah pada *Home Industry* Shincan Snack Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi kuping gajah *Home Industry* Shincan Snack Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
3. Mengevaluasi perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi kuping gajah *Home Industry* Shincan Snack Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang bisa didapatkan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan
Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan atau informasi yang dapat membantu *Home Industry* Shincan Snack untuk menghasilkan produk kuping gajah yang berkualitas.
2. Bagi peneliti

Meningkatkan pemahaman dan pengetahuan peneliti tentang SOP khusus pada proses produksi kuping gajah *Home Industry* Shincan Snack.

3. Bagi Pembaca

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadikan sumber referensi dan bahan perbandingan untuk penelitian selanjutnya pada topik yang serupa yaitu Perancangan SOP.