

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh sebagian besar masyarakat Indonesia sebagai tumpuan dalam memperoleh pendapatan. Pada dasarnya, UMKM adalah arti usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, maupun rumah tangga. Indonesia sebagai negara berkembang menjadikan UMKM sebagai pondasi utama sektor perekonomian masyarakat, hal ini dilakukan untuk mendorong kemampuan kemandirian dalam berkembang pada masyarakat khususnya dalam sektor ekonomi. UMKM di Indonesia selain berperan sebagai penggerak pertumbuhan serta pembangunan ekonomi juga mampu menyelesaikan permasalahan pengangguran karena dapat menyediakan lapangan pekerjaan yang luas dan banyak UMKM maka semakin baik juga pertumbuhan ekonomi dan berkurangnya pengangguran.

Menurut Rohmah and Saputro (2016) Tanaman Kedelai (*Glycine max. L*) adalah tanaman pangan yang penting terkait kandungan nutrisinya, terutama kandungan protein yang tinggi. Kedelai (*Glycine max L. Merrill*) merupakan tanaman pangan yang dapat diolah untuk berbagai macam bahan pangan, seperti susu kedelai, tahu, kembang tahu, kecap, oncom, tauco, tempe, es krim, minyak makan, dan tepung kedelai. Selain itu, juga banyak dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak. Biji kedelai mengandung protein nabati, karbohidrat dan lemak, serta fosfor, zat besi, kalsium dan vitamin B, serta komposisi asam amino yang lengkap, sehingga cocok untuk pertumbuhan tubuh manusia. kedelai bisa dijual dalam keadaan mentah juga di olah terlebih dahulu menjadi aneka macam produk olahan. Masyarakat tidak mengonsumsi kedelai secara langsung melainkan melewati proses pengolahan kedelai dengan berbagai macam bentuk olahan kedelai seperti tahu dan tempe yang dijadikan lauk oleh masyarakat.

UMKM Keripik Tempe “Lestari” merupakan suatu industri rumahan yang bergerak dalam proses produksi, distribusi, serta penjualan keripik tempe. Tempat

usaha ini berlokasi di Dusun Krajan 2 Banyuputih Lor, Kecamatan Randuagung, Kabupaten Lumajang. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha ini memiliki 10 orang karyawan dimana setiap karyawan memiliki pembagian kerja sesuai tugasnya masing-masing. Terdapat 6 orang karyawan yang bekerja di penggorengan, 3 orang dibagian pengirisan, dan 1 orang karyawan bekerja di bagian pengemasan. harga yang dicantumkan dari keripik tempe ini bervariasi dimulai dari Rp 12.000.

UMKM Keripik Tempe “Lestari” adalah rumah usaha pada umumnya yang dimana masih belum memiliki standar operasi yang bisa digunakan sebagai acuan untuk proses kerja atau proses produksi, bisa dilihat dari proses produksi dari awal sampai proses berakhir belum konsisten, para pekerja yang belum menggunakan APD, serta kedisiplinan karyawan saat bekerja yang bisa membuat proses produksi tidak berjalan maksimal dan konsisten pada kualitas produk keripik dan tahapan proses produksi. Permasalahan tersebut sering terjadi pada tahap pemotongan keripik yang tidak bulat sempurna dimana pada tahap pemotongan ini kecacatan bisa mencapai 100- 200 lebih potongan tempe yang gagal atau tidak dalam bentuk yang utuh, serta pada proses pengemasan produk, pada tahap ini kerusakan keripik bisa mencapai 2-3 kg dalam sekali proses pengemasan perhari, hal tersebut diakibatkan kurangnya pemahaman karyawan akan pentingnya tahapan proses produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi. Berdasarkan permasalahan tersebut, UMKM Keripik Tempe “Lestari” membutuhkan atau perlu memiliki rancangan implementasi *Standard Operating Procedure* (SOP).

Menurut Tathagati (2014) SOP dapat didefinisikan sebagai dokumen atau panduan yang menjabarkan aktivitas operasional yang dilakukan sehari-hari, dengan tujuan agar pekerjaan tersebut dilakukan secara benar, tepat, dan konsisten, untuk menghasilkan produk sesuai standar yang telah ditetapkan. Perancangan SOP pada UMKM Keripik Tempe “Lestari” merupakan hal penting dikarenakan meminimalisir kecacatan pada produk tersebut. Dengan adanya perancangan SOP ini juga bisa menjaga kualitas pada produk tetap terjaga dan lebih tinggi. Adanya SOP semua kegiatan di suatu perusahaan dapat terlaksana

dengan baik dan dapat berjalan sesuai keinginan tujuan perusahaan. Tidak hanya itu manfaat adanya rancangan SOP ini membuat atau mempermudah karyawan dalam setiap alur tahapan produksi serta menjadi panduan bagi seluruh karyawan. SOP proses produksi kripik tempe ini juga menjadi acuan internal perusahaan dan pemilik dalam mengembangkan dan meningkatkan produk usaha serta sumber daya manusia (SDM) yang bekerja di UMKM Kripik Tempe “Lestari”.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, terdapat rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan proses produksi di UMKM Kripik Tempe “Lestari” ?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada tahapan proses produksi pada UMKM Kripik Tempe “Lestari”?
3. Bagaimana evaluasi hasil penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) di UMKM Kripik Tempe “Lestari”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui tahapan proses produksi di UMKM Kripik Tempe “Lestari” di Kabupaten Lumajang
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada UMKM Kripik Tempe “Lestari” di Kabupaten Lumajang.
3. Mengevaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada UMKM Kripik Tempe “Lestari” di Kabupaten Lumajang.

1.4 Manfaat

Berdasarkan uraian dari Latar Belakang, Rumusan Masalah dan Tujuan Penelitian adapun manfaat penelitian sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Memberikan pengalaman bagi peneliti, menambah pemahaman, wawasan yang lebih meningkat dan memperoleh perancangan serta penerapan ilmu mengenai prosedur proses pembuatan di UMKM Kripik Tempe “Lestari” Kabupaten Lumajang.

2. Bagi Pemilik Usaha

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi suatu pedoman atau acuan dan menjadi pengetahuan tambahan serta dapat dijadikan prosedur untuk menyempurnakan proses produksi pada UMKM Kripik Tempe “Lestari” di Kabupaten Lumajang melalui Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) .

3. Bagi Pihak Lain

Dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian yang mengkaji permasalahan yang mengenai perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP).