

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri roti merupakan salah satu industri yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan pokok yang sehat, lezat dan aman untuk dikonsumsi. Roti merupakan salah satu makanan yang paling umum dikonsumsi oleh masyarakat. Roti memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat digunakan sebagai sumber energi. Roti kini telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat. Dengan begitu pentingnya menjaga kualitas roti pada saat proses produksi. Proses produksi harus sesuai dengan *Standart Operating Procedure* (SOP) agar roti tidak cacat dan terjamin bersih.

Dalam UU No. 20 Tahun 2008, menyatakan bahwa UMKM adalah usaha perdagangan yang dikelola oleh perorangan yang merujuk pada usaha ekonomi produktif dengan kriteria yang sudah ditetapkan dalam undang-undang. Menurut Abid, dkk. (2021), bahwa UMKM ialah suatu usaha perdagangan yang dikelola oleh perorangan atau bentuk badan usaha yang kegiatan usahanya pada lingkup kecil atau juga mikro.

“Donato Bakery” merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang *bakery*. UMKM ini dirintis oleh bapak Sugianto dan ibu Irma sejak tahun 2008 yang berada di Dusun Sidoluhur RT 02/RW 05 Desa Sepanjang Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur. Sampai saat ini bapak sugik dibantu oleh enam karyawan produksi, tiga karyawan *packing*, dan lima *sales*. Kapasitas produksi “Donato Bakery” lebih dari 1 kuintal/hari yang menghasilkan sekitar 3255 pcs (93 keranjang) roti manis dengan harga 2000 dan 3000 per pcs roti.

Donato Bakery memiliki 4 produk yaitu roti manis isi coklat, roti manis meses, gabin, dan kue kacang. Roti manis isi coklat merupakan produk unggulan yang sangat banyak diminati oleh konsumen. Hal ini menjadikan produksi roti manis lebih banyak dari produk lainnya. Kapasitas produksi roti manis isi coklat 50% lebih tinggi dari produk lainnya.

Standart Operating Procedure (SOP) merupakan tahap kegiatan untuk menyelesaikan suatu aktivitas atau metode langkah demi langkah secara pasti

dalam memecahkan suatu masalah (Fatimah, 2015). Pengaruh penerapan *standart operating procedure* berpengaruh terhadap kinerja karyawan dan disiplin kerja karyawan.

Proses produksi roti “Donato Bakery” selama ini belum mempunyai prosedur SOP yang tertulis dan resmi ditetapkan oleh pemilik UMKM “Donato Bakery” sehingga perusahaan proses produksi belum konsisten, berstandart dan sistematis. Tingginya persaingan usaha roti manis membuat pentingnya penerapan *Standart Operating Procedure* (SOP) dalam bidang produksi sebagai pedoman kerja dalam setiap proses produksinya. Diantaranya proses produksi yang membutuhkan adanya SOP yaitu pada proses penimbangan bahan baku, proses proofing, dan proses pengovenan. Hal ini memastikan produk roti manis yang diproduksi “Donato Bakery” sesuai standart. Maka dari itu perlu adanya perancangan system *Standart Operating Procedure* (SOP) proses produksi yang tertulis dan ditetapkan oleh perusahaan. Pada produksi selanjutnya dapat dijadikan pedoman yang diterapkan saat proses produksi. Dalam perancangan tersebut disesuaikan dengan kondisi dan lingkungan kerja agar memudahkan pemilik dan karyawan bekerja.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tahapan proses produksi roti manis di “Donato Bakery”?
2. Bagaimana proses perancangan *Standart Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi roti manis di “Donato Bakery”?
3. Bagaimana evaluasi penerapan perancangan SOP (*Standart Operating Procedure*) di “Donato Bakery”?

1.3 Tujuan penelitian

1. Menjelaskan tahapan proses produksi roti manis di “Donato Bakery”
2. Merancang *Standart Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi di “Donato Bakery”
3. Mengevaluasi peneranan SOP (*Standart Operating Procedure*) di “Donato Bakery”

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian diantaranya :

1. Bagi peneliti

Mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama masa perkuliahan dan memberi wawasan bagi peneliti tentang perancangan *Standart Operating Procedure* (SOP)

2. Bagi perusahaan

Memiliki *Standart Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman dan panduan produksi roti

3. Bagi akademis

Memberikan pengetahuan dan dapat menjadi tambahan referensi bagi peneliti berikutnya.