

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong (*Manihot utilissima* atau *Manihot esculenta crantz*) atau sering dikenali sebagai Ubi Kayu merupakan tumbuhan jenis umbi-umbian yang marak dijumpai di lahan masyarakat Indonesia, khususnya daerah pedesaan. Penanaman singkong lebih mudah dilakukan daripada padi dan jagung. Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat karena memiliki kandungan pati. Manfaat singkong bagi tubuh antara lain sebagai sumber vitamin B, tinggi kalium, bebas gluten, mengandung magnesium dan tembaga. Singkong dapat dijadikan sumber karbohidrat karena mengandung 146 kalori (Ikhrum & Chotimah, 2022). Di kehidupan sehari-hari sering sekali menjumpai singkong sebagai makanan pengganti lapar, paling sering dan mudah dijumpai adalah singkong goreng. Produk turunan lain yang populer adalah tape singkong.

Tape merupakan olahan tradisional yang sangat populer di Indonesia. Umumnya tape terbuat dari beras ketan atau singkong yang memiliki kandungan karbohidrat di dalamnya. Tape merupakan produk yang tercipta dari hasil fermentasi. Pada fermentasi tape, terjadi perubahan bahan yang tidak sederhana. Zat pati yang terkandung dalam karbohidrat beras ketan atau singkong berubah menjadi bentuk yang sederhana yaitu gula, alkohol, dan rasa asam organik dengan bantuan suatu mikroorganisme yaitu ragi (Barus & Wijaya, 2011) Menurut Achyar, dkk. (2023) Tape selain merupakan olahan makanan juga termasuk produk hasil bioteknologi tradisional yang diperoleh dari jalan fermentasi. Fermentasi merupakan suatu perubahan kimia pada substrat organik melalui kegiatan aktivitas enzim yang dihasilkan oleh mikroorganisme. Fermentasi adalah salah satu metode pengolahan dan pengawetan bahan pangan dan salah satu produk hasil fermentasi adalah tape singkong.

Pada proses pembuatan tape, pemberian ragi dan beberapa proses lainnya sangat mempengaruhi rasa dari tape itu sendiri. Sehingga dalam proses pembuatan tape diperlukan takaran yang sama sehingga didapatkan rasa tape yang sama pula. Perusahaan pengolahan tape akan menerapkan standar operasional prosedur (SOP) pada proses pengolahan sehingga dapat mempertahankan cita rasa tape yang menjadi identitas dari perusahaan tersebut. Ragi merupakan bahan pemicu fermentasi pada tape. Suatu proses perubahan kimia pada suhu subtract oragnik merupakan definisi dari fermentasi. Proses tersebut terjadi akibat produktivitas mikroorganismen menghasilkan enzim (Suprihatin, 2010). Pada dasarnya proses fermentasi membutuhkan starter supaya mikroba dapat berkembangbiak dalam substrat. Standar operasional prosedur (SOP) disusun agar mempermudah, merapikan, dan menertibkan pekerjaan tersebut. Selain itu juga diartikan sebagai proses non klinis yang dilakukan secara berkala (Bustami, 2011: 27).

Perusahaan pengolahan tape di Kabupaten Jember yaitu UD Sari Madu merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi tape manis dengan nama produk "Tape Manis Pohung Kuning Sari Madu". Perusahaan ini berdiri sejak tahun 1978 dengan alamat rumah produksi di Jl. Kenanga Gg.3 No.122, Kb. Kidul, Jember Kidul, Kec. Kaliwates, Kab. Jember, Jawa Timur. UD Tape Sari Madu merupakan usaha milik Bapak Januar Pribadi. Rata-rata produksi harian Tape Sari Madu sebanyak 3-4 kuintal dengan hasil produksi sebanyak ± 450 wadah. Tape Sari Madu memiliki 1 jenis kemasan dengan berat 650gr dengan harga Rp23.000/pcs, namun pemilik juga menerima pesanan tape dengan berat *custom* sesuai permintaan pelanggan. Saat ini produksi Tape Sari Madu belum memiliki prosedur tertulis atau *Standard Operating Procedure* pada proses produksi. Sebelum SOP diterapkan produksi tape mengalami produk cacat sebanyak 20,8% dari total produksi. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi Tape Sari Madu Jember. Sehingga penerapan SOP mampu membantu perusahaan meminimalisir kecacatan produk Tape Sari Madu.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Tape Sari Madu Jember?
2. Bagaimana penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi Tape Sari Madu Jember?
3. Bagaimana hasil evaluasi *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi Tape Sari Madu Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi proses produksi Tape Sari Madu Jember.
2. Mengidentifikasi SOP yang diterapkan oleh perusahaan pada proses produksi Tape Sari Madu Jember.
3. Mengevaluasi serta menyempurnakan SOP yang dimiliki perusahaan melalui penyusunan SOP proses produksi Tape Sari Madu Jember dapat dimaksimalkan sesuai kondisi perusahaan.

1.4 Manfaat Penelitian

Berikut adalah manfaat penelitian ini untuk beberapa pihak, yaitu:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian bisa dimanfaatkan oleh perusahaan sebagai referensi untuk menyempurnakan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi Tape Sari Madu Jember.

2. Bagi Peneliti

Peneliti berkesempatan mempelajari secara mendalam terkait SOP proses produksi suatu produk khususnya produk Tape Sari Madu. Sehingga peneliti dapat memperluas pengetahuan dan meningkatkan kemampuan mengidentifikasi, mengevaluasi, serta menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi suatu produk khususnya produk Tape.

3. Bagi Pihak Lain

Hasil dari penelitian yang telah disusun dapat digunakan bagi pihak lain atau peneliti lain sebagai sumber referensi penelitian terdahulu serta untuk memperluas pengetahuan mengenai penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi suatu produk khususnya produk Tape.