

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang kedelai (*Glycine Max*) merupakan salah satu sumber protein di Indonesia, termasuk kedalam jenis tanaman polong-polongan. Tanaman kacang kedelai juga merupakan tanaman palawija atau tanaman semusim. Kedelai menjadi salah satu bahan pangan sumber protein yang penting di Indonesia. Kebutuhan kedelai semakin meningkat seiring dengan permintaan masyarakat tentang bahan baku kedelai (Mustamin et al., 2023). Kacang kedelai adalah tanaman yang berasal dari Manchuria dan sebagian Cina yang kemudian menyebar ke daerah tropika. Dilihat dari segi pangan dan gizi, kedelai merupakan sumber protein tinggi, berbagai varietas kedelai yang ada di Indonesia mempunyai kadar lemak; 30,318-35,350% untuk kadar protein; 5,526-5,958% dan kadar karbohidrat 36,834- 43,926% (Yuwono et al., 2012:90). Selain mengandung protein tinggi, kedelai juga termasuk bahan makanan yang mengandung tinggi akan karbohidrat. Kedelai mengandung nutrisi lengkap yang bermanfaat bagi kesehatan sehingga pengolahannya oleh masyarakat dijadikan sebagai bahan baku makanan tradisional, salah satu makanan tradisional yang berbahan dasar kedelai adalah tahu.

Tahu merupakan makanan khas Indonesia yang pembuatannya dengan menggunakan sari dari kedelai yang digumpalkan dan dicetak melalui beberapa proses seperti pengepresan agar kadar air yang ada pada tahu berkurang (Sholehah et al., 2021:53). harga tahu relatif lebih murah jika dibandingkan dengan jenis makanan lain yang memiliki protein tinggi tahu yang diperdagangkan dipasar memiliki berbagai variasi bentuk, ukuran, nama dan berciri khas, tahu memiliki berbagai jenis yaitu, tahu putih, tahu kuning dan tahu susu Menjadi alasan kenapa orang Indonesia lebih memilih tahu sebagai sumber protein (Fipah et al., 2023:134).

Salah satu pabrik yang membuat tahu adalah UD. Tahu barokah berdiri sejak tahun 2019 yang beralamat di RT.003/RW.001 desa Tegalgayam, kecamatan Jenggawah, kabupaten Jember, Jawa Timur 68171. Dalam proses produksinya UD. Tahu Barokah dapat memproduksi hingga 1200 pcs tahu mentah setiap harinya yang di pasarkan di daerah jenggawah hingga ambulu.

Dalam proses produksi pabrik tahu UD. Tahu barokah masih terdapat kesalahan di beberapa produksinya yaitu tidak adanya alat pelindung diri (APD) pada proses produksi, kedisiplinan karyawan yang tidak terkontrol dengan baik, dan kesalahan pada proses perendaman, pencucian, pemasakan, dan pemotongan. Kesalahan tersebut terjadi apabila proses perendaman tidak sesuai dengan waktu yang ditentukan yang menyebabkan kualitas bahan baku kedelai menurun, dalam proses pencucian terjadi kesalahan yaitu kedelai tidak dibersihkan dengan benar-benar bersih, pada saat pemasakan jika terjadi penguapan sari kedelai harus sesuai dengan waktu yang ditentukan supaya saat dicampur dengan zat asam (cuka) dapat menggumpal dengan sempurna, selanjutnya dalam proses pencetakan sering terjadi kesalahan pada ukuran saat pemotongan tahu tidak sesuai dengan batas ukur yang disediakan sehingga tahu yang di hasilkan memiliki perbedaan bentuk satu sama lain. Maka dari itu dilihat dari beberapa kesalahan yang terdapat pada proses produksi tidak sesuai dengan harapan dari pemilik pabrik tahu UD. Tahu barokah karena perusahaan ini masih belum menerapkan SOP (*Standard Operating Procedure*). Menurut (Fatimah et al., 2023:49) *Standard Operational Procedure* atau SOP merupakan pedoman tertulis yang berisi serangkaian prosedur kerja operasional suatu organisasi agar dapat berjalan efektif, serta mencapai sasaran yang telah diterapkan. Berdasarkan permasalahan yang di hadapi perusahaan tersebut menjadikan penelitian perancangan *Standard Operating Procedure* akan sangat bermanfaat bagi perusahaan yang dimana dapat menjadi acuan dalam kegiatan produksinya, sehingga perusahaan dapat memaksimalkan kualitas dari produk tahu dan mengurangi kesalahan saat kegiatan produksinya. Penerapan *Standard Operating Procedure* dapat menjadi pedoman karyawan dalam bekerja.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, adapun tujuan dari penelitian ini meliputi:

1. Bagaimana proses produksi tahu di UD Tahu Barokah kecamatan Jenggawah sebelum menerapkan *Standard Operational Procedure* (SOP)?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operational Procedure* (SOP) pada setiap tahapan proses produksi tahu di UD Tahu Barokah kecamatan jenggawah?
3. Bagaimana hasil evaluasi dari hasil penerapan perancangan *Standart Operational Procedure* (SOP) pada proses produksi tahu di rumah produksi tahu barokah kecamatan Jenggawah?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi tahapan proses produksi tahu di UD. Tahu Barokah kecamatan Jenggawah.
2. Merancang dan mendesain *Standard Operational Procedure* (SOP) pada setiap tahapan pembuatan tahu.
3. Mengevaluasi hasil dari penerapan *Standart Operational Procedure* (SOP) pada setiap tahapan proses produksi tahu di UD. Tahu Barokah kecamatan jenggawah.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang di dapatkan dalam penelitian ini adalah:

1. Perusahaan

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan menjadi pedoman atau laporan dimana dapat membantu rumah produksi tahu barokah dalam mengelola usahanya terlebih pada proses produksinya agar lebih baik dan terstandarisi

2. Peneliti

Menjadi bahan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti khususnya dalam merancang *Standard Operational Procedure* (SOP) tentang prosedur pembuatan tahu pada UD Tahu Barokah.

3. Peneliti selanjutnya

Dari hasil penelitian ini tentunya bermanfaat yang mana menjadi pedoman atau acuan bagi akademisi atau mahasiswa dalam menyusun sebuah penelitian baru tentang perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP).

6. Bagaimana proses produksi tahu dari awal hingga akhir?

Proses produksi di mulai dari persiapan bahan baku, perendaman biji kedelai penggilisan biji kedelai, pemasakan bubur kedelai, penyangiran bubur kedelai, pengendapan dan pemberian cuka, peretakan dan pengepresan, pemotongan tahu, hingga pensemaman.

7. Apa saja permasalahan yang terjadi pada proses produksi di UD Tahu Barokah?

tidak lengkapnya penggunaan APD, ketidak konsistenan dalam pemberian cuka ketidak efisienan waktu produksi, belum adanya SOP tertulis yang mengatur proses produksi.

8. Apakah UD Tahu Barokah sudah memiliki SOP tertulis?

belum memiliki SOP tertulis, proses produksi masih berjalan seadanya tanpa pedoman.

9. Apakah produk Tahu Barokah sudah terverifikasi secara resmi?

Ya. sudah memiliki legalitas HIB