

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri hasil pertanian merupakan salah satu bentuk agroindustri yang menghasilkan berbagai macam produk olahan, baik sebagai makanan maupun bahan baku untuk industri lain. Penggunaan tepung tapioka sebagai bahan baku olahan makanan merupakan salah satu bentuk agroindustri dan dapat menunjang penganekaragaman konsumsi pangan lokal di Indonesia. Salah satu penganekaragaman tersebut adalah mengolah tepung tapioka menjadi makanan ringan seperti kerupuk (Husniah, 2019).

Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi seperti tepung tapioka yang paling sering digunakan (Koswara, 2009). Proses pembuatan kerupuk memerlukan bahan baku pengikat adonan yang mengandung gluten seperti tepung terigu agar adonan kerupuk yang diproduksi lebih cepat mengembang (Suismono, 2003). Agroindustri merupakan salah satu industri pengolahan makanan yang dapat memanfaatkan hasil pertaniannya untuk dikembangkan. Kerupuk sangat populer dan banyak digemari diseluruh kalangan masyarakat selain rasanya yang enak, harganya yang murah dan produknya mudah didapatkan. Salah satu wilayah di Jawa Timur yang masyarakatnya mempunyai minat tinggi terhadap konsumsi kerupuk yaitu di Kabupaten Jember.

Standard Operating Procedure (SOP) adalah proses yang menjelaskan secara rinci cara karyawan dalam melakukan pekerjaan tertentu. *Standard Operating Procedure* (SOP) dapat berbentuk diagram alir proses (*flowchart*), spesifikasi material, dan sebagainya (De Treville *et al.*, 2005). *Standard Operating Procedure* merupakan suatu pedoman yang berisi prosedur standar yang bertujuan untuk menjamin bahwa semua tindakan yang dilakukan didalam organisasi berjalan secara terencana, efektif, dan efisien (Tambunan, 2008). Sedangkan menurut Mesilla dalam (Winata, 2016), bahwa *Standard Operating Procedure* merupakan sebuah acuan yang dimiliki oleh suatu perusahaan yang dapat membantu

perusahaan dalam melakukan pengendalian terhadap kegiatan operasional perusahaan.

UD. Sumber Jaya merupakan salah satu pabrik kerupuk mentah yang berlokasi di Kecamatan Mayang Kabupaten Jember. UD. Sumber Jaya berdiri sejak tahun 2008 yakni usaha ini berjalan 17 tahun beroperasi memproduksi kerupuk abir mentah. Produk kerupuk abir mentah merupakan produk kerupuk yang paling banyak disukai oleh konsumen, sehingga UD. Sumber Jaya lebih banyak memproduksi kerupuk abir mentah karena permintaan konsumen yang cukup tinggi. Setiap kali produksi UD. Sumber Jaya menghasilkan sebanyak 40 pack plastik berat 5kg dalam sehari, artinya jumlah keping kerupuk dalam 5kg bervariasi tergantung berat dan ukuran kerupuk, jika diasumsikan satu keping kerupuk abir beratnya sekitar 15 gram, maka 5kg akan berisi 333 keping kerupuk abir mentah, jadi bisa disimpulkan dalam sehari produksi kerupuk abir mentah menghasilkan 13.320 keping kerupuk. Proses produksi dilakukan setiap hari dengan jumlah bahan baku berupa tepung tapioka sebanyak ± 200 kg dan tepung gaplek sebanyak 15kg. Adapun bahan lainnya seperti penambahan garam sebanyak 1kg, pewarna makanan 1kg dan 75 liter air yang ditambahkan dalam adonan kerupuk dan lain sebagainya. Selama proses produksi terdapat produk cacat sebesar 5%.

Kegiatan proses produksi skala industri rumah tangga seperti UD. Sumber Jaya sebagian prosesnya menggunakan tenaga kerja manusia sebanyak 12 orang, produk kerupuk dihasilkan sebanyak 5kg dengan harga Rp.85.000. Jangkauan pemasaran tersebar di daerah Tapal Kuda seperti Kabupaten Jember, Kabupaten Bondowoso, Kabupaten Probolinggo, Kabupaten Banyuwangi dan daerah lainnya. Produk yang diolah oleh UD. Sumber Jaya belum bisa dikatakan maksimal secara keamanan pangan karena belum menerapkan *Standard Operating Procedure* secara tertulis dan kegiatan produksi masih berjalan dengan seadanya, dikarenakan hal tersebut dengan hasil produk juga dapat mengalami kecacatan, salah satunya saat proses pengadonan bahan, warna kerupuk tidak seragam, ukuran kerupuk yang kurang konsisten sehingga terjadinya ukuran tebal dan tipis, kelalaian karyawan pada saat pengemasan hingga terjadinya pecah atau patah pada produk kerupuk tersebut, selain itu penggunaan APD juga masih belum diterapkan dengan baik,

sehingga dapat berpengaruh pada produktivitas usahanya. Karena UD. Sumber Jaya belum memiliki *Standard Operating Procedure* yang baik, maka relatif belum memiliki keunggulan yang kompetitif. Dengan diperlukan *Standard Operating Procedure* agar perusahaan menjadi lebih terarah, proses produksi menjadi lebih efisien dan kinerja pegawai dapat dimaksimalkan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dibutuhkan perancangan *Standard Operating Procedure* pada UD. Sumber Jaya yang berfungsi untuk menjaga konsistensi proses produksi guna mengurangi kemungkinan terjadinya masalah, meminimalisir kesalahan pelaksanaan pada semua tahap proses produksi serta dapat membuat proses produksi kerupuk abir mentah menjadi lebih efisien. Dalam hal ini perancangan *Standard Operating Procedure* dibuat tujuannya untuk mengurangi kesalahan atau kelalaian tenaga kerja pada saat kegiatan produksi berlangsung dan dapat membangun kedisiplinan karyawan. Namun setelah melakukan perancangan SOP sekaligus diterapkan, kegiatan evaluasi SOP juga perlu dilakukan untuk mengetahui apakah hasil rancangan SOP dapat berjalan dengan capaian yang diinginkan, proses kegiatan evaluasi SOP dapat dilakukan melalui survei dengan menggunakan kuisioner yang diisi oleh pemilik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dibahas diatas adapun perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi kerupuk abir mentah di UD. Sumber Jaya Kecamatan Mayang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi kerupuk abir mentah di UD. Sumber Jaya Kecamatan Mayang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana evaluasi penerapan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada Produksi kerupuk abir Mentah di UD. Sumber Jaya Kecamatan Mayang Kabupaten Jember

1.3 Tujuan

Adapun tujuan penelitian produksi Kerupuk Abir mentah di UD. Sumber Jaya sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi tahapan proses produksi kerupuk abir mentah di UD. Sumber Jaya Kecamatan Mayang Kabupaten Jember.
2. Merancang dan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi kerupuk abir mentah di UD. Sumber Jaya Kecamatan Mayang Kabupaten Jember.
3. Mengevaluasi tingkat penerapan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi kerupuk abir mentah di UD. Sumber Jaya Kecamatan Mayang Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

1. Bagi Perusahaan
Berdasarkan hasil dari penelitian ini diharapkan menjadi pedoman atau laporan, dimana dapat membantu pelaku usaha seperti kerupuk abir mentah di UD. Sumber Jaya dalam mengelola usahanya pada proses produksinya agar lebih baik.
2. Bagi Peneliti
Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada kerupuk abir mentah di UD. Sumber Jaya.
3. Bagi Pembaca
Dari hasil penelitian ini tentunya bermanfaat untuk menjadi pedoman atau acuan bagi mahasiswa dalam Menyusun sebuah penelitian baru tentang penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP).