

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berlandaskan UU No. 18 Tahun 2012 terkait keberagaman pangan, yang menjelaskan pangan merupakan keperluan individu yang terpenting dimana terpenuhinya keperluan tersebut bagian HAM yang terjamin dalam UUD RI Tahun 1945 sebagai unsur utama dalam menciptakan SDM yang unggul (Kemenpan RB, 2012). Fenomena persistensi produk pangan dengan tingkat durabilitas rendah masih teramati secara signifikan dalam lanskap perdagangan ritel skala mikro dan makro di lingkungan sekitar. Kondisi ini diindikasikan sebagai respons strategis pelaku usaha dalam mencegah potensi kerugian ekonomi melalui praktik penjualan produk dengan umur simpan terbatas.

Roti adalah produk yang telah menjadi familiar sejak dahulu serta sering ditemui serta dikonsumsi oleh seluruh masyarakat belahan dunia. Roti banyak diminati dikarenakan selain memiliki cita rasa lezat juga mengandung gizi yang baik. Roti tawar menjadi satu diantara varian roti yang banyak diedarkan di pasaran, serta banyak dikonsumsi saat waktu sarapan pagi oleh sebagian masyarakat Indonesia (Mizana et al., 2016). Pembuatan roti menggunakan mesin oven salah satu cara untuk memanggang roti dengan tujuan menghasilkan beberapa adonan olahan produksi roti yang sudah menggunakan cara modern. Usaha roti dengan menggunakan mesin oven sudah tersebar luas di seluruh Indonesia bahkan menjadi familiar bagi para usaha roti.

Clarista bakery merupakan salah satu Usaha dagang yang bergerak di bidang bakery dengan brand Clarista bakery. Roti Clarista sudah berdiri sejak 2005 yang berlokasi di Kaliwates Kabupaten Jember. Clarista bakery adalah makanan berat dengan rasa khas yang terletak pada kelembutan dan kelezatan rotinya. Clarista bakery terkenal dengan produk roti yang berkualitas tinggi seperti roti tawar, roti sobek, dan roti sisir.

Clarista bakery memiliki 5 orang karyawan 2 orang pada tahap produksi dan 2 orang keliling memasarkan roti Clarista tersebut dan 1 orang pemilik. Untuk proses produksi roti Clarista dengan jumlah 1 kali produksi menghasilkan 50 kg roti.

Produk roti sobek yang dihasilkan sekitar 60% dari total produk akhir atau 30 kg roti, kemudian 20 kg sisanya merupakan roti tawar dan roti sisir. Roti sobek merupakan salah satu produk andalan di Clarista Bakery yang memiliki tingkat permintaan tinggi karena teksturnya yang lembut, rasanya yang khas, serta kepraktisannya untuk dikonsumsi dalam berbagai kesempatan. Untuk menjaga konsistensi rasa, kualitas, dan penampilan produk, dibutuhkan proses produksi yang terstandarisasi dan dapat diterapkan secara berkelanjutan.

Pada saat ini, UD. Clarista Bakery belum memiliki *Standard Operating Procedure* yang sesuai kriteria. Oleh karena itu, dalam proses produksi roti, hanya mengandalkan instruksi dan metode yang telah menjadi kebiasaan atau cara tradisional yang digunakan sehari-hari, maka diperlukan SOP agar perusahaan menjadi lebih terarah, proses produksi menjadi lebih efisien dan kinerja pegawai dapat di maksimalkan. Sebagai contoh SOP yang belum sesuai kriteria yaitu tidak menggunakan perlengkapan kerja yang sesuai standar dan pencampuran bahan baku yang kurang jelas sehingga produksi roti kurang maksimal dan kurangnya kualitas produk yang dihasilkan. Maka dari itu, jika UD. Clarista Bakery tidak memiliki *Standard Operating Procedure* yang sesuai, UD. Clarista Bakery tidak akan mencapai keunggulan bersaing yang kompetitif. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dibutuhkan perancangan *Standard Operating Procedure* pada UD. Clarista Bakery 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 roti menjadi lebih efisien.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan tata cara yang harus diterapkan dalam kegiatan menyelesaikan sebuah proses kerja dan menjadi standart tertulis untuk mencapai tujuan organisasi atau unit usaha. SOP juga dapat dikatakan sebagai gambaran langkah-langkah kerja yang diperlukan sebagai pedoman dalam pelaksanaan suatu tugas untuk mencapai tujuan yang dikehendaki. SOP dalam arti luas dapat diartikan sebagai lisensi yang menguraikan mekanisme operasional agar pelaksanaannya sesuai, akurat, dan stabil, dalam menciptakan produk yang sebanding dengan penetapan standar sebelumnya. SOP dalam arti sempit ialah

bagian dari lisensi yang dengan rinci mengontrol sistem kerja ataupun aktivitas operasional organisasi agar pelaksanaannya terorganisir/sistemik.

Dilihat dari permasalahan tersebut maka diperlukan membuat perancangan *Standard Operating Procedures* (SOP) secara tertulis untuk pedoman dan menjadi acuan untuk Clarista Bakery dalam mengembangkan produk usaha serta dapat meningkatkan produksi roti secara konsisten dan meningkatkan sumber daya manusia (SDM) yang ada di UD Clarista Bakery.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran persoalan pada latar belakang, penyusunan rumusan masalah pada pengamatan diantaranya:

1. Bagaimana prosedur pembuatan roti pada Home Industri Clarista Bakery sebelum penerapan SOP pada UD. Clarista Bakery?
2. Bagaimana perancangan SOP pada tahapan Persiapan dan penimbangan bahan baku, SOP Pencampuran bahan baku, SOP Pemotongan adonan dan Rounding, SOP Percetakan Adonan, SOP Pelayangan Adonan atau panning, SOP Proofing atau pengembangan adonan, SOP Pengovenan, SOP Pendinginan, dan SOP Pengemasan pada UD. Clarista Bakery?
3. Bagaimana evaluasi yang dilaksanakan setelah dijalankan rancangan SOP pada UD. Clarista Bakery?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan penjelasan perumusan masalah, pengamatan ini bertujuan untuk:

1. Mengidentifikasi prosedur pembuatan pada UD. Clarista Bakery sebelum diterapkannya *Standard Operating Procedure*.
2. Merancang SOP pada tahapan SOP Perencanaan dan penimbangan bahan baku, SOP Pencampuran bahan utama, SOP Pemotongan adonan dan Rounding, SOP Percetakan Adonan, SOP Pelayangan Adonan atau panning, SOP Proofing atau pengembangan adonan, SOP Pengovenan, SOP Pendinginan, dan SOP Pengemasan Pada UD. Clarista Bakery.

3. Mengevaluasi kinerja setelah penerapan *Standard Operating Procedure* pada UD. Clarista Bakery.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Menjadi penjelasan/laporan serta pengetahuan tambahan untuk pihak UD. Clarista Bakery terkait prosedur pembuatan roti sesuai perancangan SOP.

2. Bagi Peneliti

Menjadikan pemahaman dan pengetahuan peneliti lebih meningkat dan mendalam tentang prosedur pembuatan roti pada UD. Clarista Bakery melalui perancangan dan penyusunan (SOP).

3. Bagi Pembaca

Bagi pembaca atau akademisi khususnya mahasiswa dalam penyusunan skripsi dengan bidang minat kajian yang sama dapat dijadikan sebagai referensi/acuan data tambahan.