

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, tanaman bawang merah banyak dibudidayakan di daerah dataran rendah yang beriklim kering dengan suhu panas dan cuaca cerah. Musim tanam biasanya pada bulan April dan Oktober. Bawang merah merupakan salah satu komoditas hortikultura unggulan yang sejak lama telah diusahakan oleh petani secara intensif. Bawang merah memiliki peran penting bagi masyarakat baik dilihat dari segi harga maupun dari segi kandungan gizi. Meskipun tergolong sayuran hortikultura ini bukan merupakan kebutuhan pokok, namun kebutuhan sayuran hortikultura ini tidak dapat dihindari oleh konsumen rumah tangga yaitu sebagai pelengkap bumbu masakan, baik untuk masakan rumah tangga, restoran maupun bahan industri makanan. Salah satu produk olahan bawang merah yang berkembang pesat adalah bawang goreng.

Bawang goreng adalah sebuah bumbu masakan yang berasal dari bawang merah yang diiris tipis kemudian digoreng hingga garing dan kriuk dengan bentuk yang menggebung padat di bagian tengah dan mengerucut pada bagian ujung. Jika sudah diolah menjadi bawang goreng maka teksturnya berubah menjadi seperti kering dan renyah. Warnanya coklat keemasan dan rasanya sangat gurih. Bawang goreng ini juga salah satu produk yang dikenal oleh masyarakat karena cita rasanya yang khas dan biasa dipakai sebagai bahan campuran masakan.

Data stok bawang merah di Pasar Kebonsari, Kabupaten Jember untuk periode Januari-Agustus (update setiap tanggal 1, 8, 15, 22) tahun 2020 menunjukkan angka yang konstan. Angka ini diperoleh dari pengambilan 3 sampel dari 5 penjual bawang merah di Pasar Kebonsari. Data bawang merah yang diperoleh adalah sebesar 10 kg/hari untuk setiap pedagang. Sedangkan untuk data di Pasar Tanjung, Kabupaten Jember diperoleh angka stok bawang merah sebesar 150-250 kg/hari dari semua penjual bawang merah di pasar. Untuk stok bawang merah mayoritas berasal dari daerah Probolinggo dan Situbondo (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember, 2020).

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memiliki peranan yang sangat penting bagi perekonomian khususnya di Indonesia. UMKM Super Quality adalah salah satu agroindustri yang memproduksi bawang goreng serta memiliki tenaga kerja sebanyak 13 orang dan memiliki total penjualan per tahun sebesar Rp. 855.000.000,- dan memiliki laba bersih sebesar Rp. 23.358.400,-, berdasarkan data tersebut usaha ini termasuk jenis usaha mikro. UMKM Super Quality ini berdiri sejak tahun 2003 sampai sekarang yang berlokasi di jalan Teratai XVI No. 6, Kabupaten Jember. Berdasarkan dari pengamatan pada UMKM Super Quality terdapat permasalahan dalam menentukan kualitas produk yang baik sesuai dengan harapan produsen, tentunya tidak lepas dari kegiatan produksi. Pemilik usaha tersebut menjelaskan bahwa dalam suatu kinerja karyawan dan proses produksi masih belum memiliki standarisasi dan prosedur tertulis serta terdokumentasi yaitu *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat digunakan sebagai acuan dalam melakukan aktivitas produksi. Terdapat beberapa permasalahan yang terjadi, hasil tersebut berimbas terkait dengan hasil produksi bawang goreng pada perusahaan yang tidak sesuai dengan produsen. Seperti kurang bersihnya karyawan dalam proses pengupasan bawang merah, proses pengirisan bawang yang tidak konsisten ketebalannya, pada saat proses penggorengan kualitas warna yang dihasilkan terdapat beberapa warna yang merah atau gosong yang diakibatkan oleh bahan baku yang kurang memenuhi kualitas.

SOP (*Standard Operating Procedure*) adalah pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas dan pekerjaan sesuai dengan fungsi dari pekerjaan tersebut. SOP dapat didefinisikan sebagai dokumen yang menjabarkan aktivitas operasional yang dilakukan sehari-hari dengan tujuan agar pekerjaan tersebut dilakukan secara benar, tepat, dan konsisten untuk menghasilkan produk sesuai standar yang telah ditetapkan sebelumnya, sehingga dengan adanya SOP akan membantu perusahaan untuk mencapai tujuannya. Dalam mencapai tujuannya perusahaan memberikan rancangan berupa SOP yang akan menjadi pedoman karyawan dalam melakukan tugasnya dan untuk meminimalisir kesalahan saat melakukan tugas masing-masing karyawan.

Berdasarkan latar belakang diatas, dengan melihat permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Super Quality tersebut maka penelitian ini ingin merancang SOP (*Standard Operating Procedure*) pada perusahaan sebagai pedoman dalam aktivitas operasional perusahaan dengan standard proses produksi yang tertata dengan baik dan mampu mengurangi permasalahan pada saat bekerja sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan konsisten.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tahapan proses produksi bawang goreng pada UMKM Super Quality sebelum di terapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) ?
2. Bagaimana rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam tahapan proses produksi bawang goreng pada UMKM Super Quality ?
3. Bagaimana evaluasi hasil dari penerapan penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam tahapan proses produksi bawang goreng pada UMKM Super Quality ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui setiap tahapan proses produksi bawang goreng pada UMKM Super Quality sebelum di terapkan *Standard Operating Procedure* (SOP).
2. Membuat rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam tahapan proses produksi bawang goreng pada UMKM Super Quality.
3. Mengevaluasi hasil dari penerapan penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam tahapan proses produksi bawang goreng pada UMKM Super Quality.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan
Diharapkan dapat sebagai panduan, standarisasi cara yang dilakukan karyawan dalam menyelesaikan pekerjaan dengan lebih efisien dan efektif dalam proses produksi bawang goreng pada UMKM Super Quality.

2. Bagi Penulis

Dapat menambah wawasan dan memperoleh penerapan ilmu pengetahuan khususnya mengenai setiap tahapan proses produksi pada UMKM Super Quality dengan cara merancang dan menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP).

3. Bagi Pihak Lain

Sebagai acuan bagi yang berminat untuk mendalami lebih lanjut tentang penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada perusahaan bawang goreng lainnya, serta referensi bagi mahasiswa khususnya yang akan menyusun skripsi.