

## **BAB 1.PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ubi ungu atau ubi jalar Ungu merupakan jenis tanaman ubi-ubian yang banyak tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia. Ubi jalar ungu memiliki berbagai kandungan nutrisi yang lebih tinggi dibandingkan dengan ubi jalar putih maupun ubi jalar kuning. Keunggulan ubi jalar ungu adalah adanya kandungan antosianin yang memiliki peranan sebagai antioksidan kuat untuk menetralkan penyebab penuaan dini dan aneka penyakit seperti kanker dan jantung.

Produksi ubi jalar di Indonesia, menurut Pusdatin Kementerian Pertanian, menunjukkan peningkatan selama 1995 - 2016 cenderung mengalami peningkatan sebesar 2,81% per tahun. Produktivitas pada tahun 1995 adalah 95,00 ku/ha dan pada tahun 2016 meningkat menjadi 168,18 ku/ha. Sedangkan perkembangan produktivitas selama lima tahun terakhir meningkat sebesar 4,83%. Volume ekspor ubi jalar tahun 2003 - 2016 rata-rata meningkat sebesar 91,47% per tahun, demikian halnya dengan nilai ekspornya yang meningkat sebesar 108,35% per tahun. Ekspor ubi jalar Indonesia dalam bentuk ubi jalar beku dan ubi jalar selain beku di ekspor terutama ke Malaysia, Jepang, Korea dan Singapore. Perkembangan volume impor ubi jalar pada periode 2003 - 2016 sebesar 117,86% per tahun, lebih tinggi dari pertumbuhan nilai impor ubi jalar yakni sebesar 108,59% per tahun. Impor ubi jalar Indonesia umumnya dalam bentuk pati ubi jalar beku dan selain beku terutama berasal dari Cina dan Singapore. Prediksi permintaan ubi jalar tahun 2016 -2020 untuk konsumsi langsung atau konsumsi ubi jalar tingkat rumah tangga diperkirakan akan mengalami kenaikan dengan pertumbuhan 4,55/tahun, untuk itu perlu diimbangi dengan peningkatan produksi (Krbtmentrian Pertanian, 2016)

Penggunaan tepung sebagai bahan baku industri pangan maupun industri lain cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, tape,suwar-suwir, kripik, bakpia, opak gulung, dll, umumnya menggunakan tepung sebagai bahan baku. olahan ubi jalar ungu relatif banyak, namun perlu ada suatu peningkatan dalam mengolah ubi ungu menjadi bahan baku dalam

membuat suatu produk yang menarik untuk dikonsumsi, Sehingga usaha olahan tepung ubi ungu ini sangat menguntungkan bagi para usahawan untuk menjadikan beberapa olahan produk tepung ubi ungu ini sebagai bisnis.

*Good Manufacturing Practice* menjelaskan persyaratan yang harus dipenuhi oleh industri pangan termasuk UMKM, produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir dalam rangka menjamin keamanan pangan. Agar mengetahui bagaimana cara mengendalikan resiko bahaya pada produk, sehingga penyediaan pangan aman dan bermutu. *Good Manufacturing Practice* merupakan sebuah konsep manajemen yang berbentuk prosedur dan cara untuk menghasilkan sebuah produk. Seluruh produk yang dihasilkan ini harus memenuhi standard yang ada. Oleh karena itu perusahaan wajib melaksanakan konsep ini. Agar dapat memperoleh produk yang baik.

Identifikasi permintaan produksi tepung ubi ungu yaitu bergantung terhadap setiap produk yang dipesan dan terjual. Produk yang sering terjual dan dipesan oleh konsumen yaitu dodol ubi ungu, tape ubi ungu, opak ubi ungu, serta tepung ubi ungu. Yaitu dimana masing-masing produk biasanya di distribusikan ke tokoh-tokoh mulai dari kemasan kecil = 40 bungkus dan kemasan besar 20 bungkus setiap distribusi. Yaitu 5 tokoh suwar-suwir di kabupaten Jember dan disekitar wilayah Bondowoso, disekitar lingkungan tidak menentu tergantung pesanan. Keberhasilan usaha dari produksi tepung ubi ungu ini yaitu terdapat pada setiap produk yang dipesan atau yang terjual. Kapasitas produksi tepung ubi ungu setiap bulannya 100kg.

Untuk mempermudah dan mempercepat karyawan dalam proses olahan produksi tepung ubi ungu yang diolah menjadi berbagai macam produk olahan makanan. Diperlukan *Standard Operating Procedure* untuk meningkatkan produktivitas. *Standard Operating Procedure* secara khusus diketahui sebagai sekumpulan tulisan yang memuat langkah-langkah khusus secara spesifik yang menjelaskan tiap detail dari aktivitas untuk mempermudah dalam melakukan suatu hal yang disusun sedemikian rupa dalam sebuah dokumen yang diakses dan dimiliki setiap anggota. Selain itu, UD. Nula Abadi memerlukan adanya

pengendalian mutu untuk menjamin kesesuaian dari suatu proses produksi. UD. Nula Abadi ini memproduksi olahan dari tepung ubi ungu ini berbagai macam produk antara lain : tape ubi ungu, bola-bola ubi ungu, bakpia ubi ungu, suwar-suwir, kripik ubi ungu,dll.

Oleh karena itu Permasalahan diatas mendorong saya untuk melakukan penelitian yaitu untuk menyusun atau merancang *Standard Operating Procedure* pada usaha UD. Nula Abadi yang memproduksi tepung ubi ungu yang bertempat di Desa Petung Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso.

### **1.2 Rumusan Masalah**

- a. Apa yang tepat dalam penerapan *Good Manufacturing Practice* pada produksi tepung ubi ungu di UD. Nula Abadi?
- b. Bagaimana cara merancang *Standard Operating Procedure* pada produksi tepung ubi ungu di UD. Nula Abadi?

### **1.3 Tujuan**

- a. Memperkuat hasil penerapan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) *Good Manufacturing Practice* pada produksi tepung ubi ungu di UD. Nula Abadi.
- b. Mempelajari cara merancang *Standard Operating Procedure* pada produksi tepung ubi ungu di UD. Nula Abadi.

### **1.4 Manfaat**

- a. Bagi peneliti  
Diharapkan dari adanya penelitian ini dapat menambah literatur perpustakaan mengenai konsep *Good Manufacturing Practice* dan dapat merancang prosedur *Standard Operating Procedure*.

b. Bagi perusahaan

Diharapkan dengan adanya penelitian ini pihak perusahaan lebih mengetahui tentang apakah proses produksi sudah sesuai dengan konsep *Good Manufacturing Practice*. Dan menerapkan *Standard Operating Procedure* yang berguna untuk meningkatkan produktivitas perusahaan.

c. Bagi peneliti lain

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi relasi bagi peneliti lain.