

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 LatarBelakang

Tahu merupakan salah satu makanan yang populer khususnya di Indonesia. Tahu berasal dari kedelai, selain rasanya enak, harganya murah dan memiliki gizi yang cukup tinggi. Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyarian kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Penggumpalan protein dilakukan dengan cara penambahan cairan biang atau garam-garam kalsium, misalnya kalsium sulfat yang dikenal dengan nama batu tahu, batu koko, atau sioko. Pada pembuatan tahu (*whey*) sebagai hasil sampingan (Sarwono dan Saragih, 2001).

Proses pengolahan tahu di Kabupaten Situbondo masih sebatas usaha mikro kecil menengah. Kondisi harga kedelai yang cenderung tinggi berdampak pada melemahnya usaha tahu yang ada di lingkungan Situbondo sejak beberapa bulan lalu. Bahkan akibat harga kedelai yang saat ini berkisar 7 ribu rupiah juga berimbas pada banyaknya pengusaha tahu yang gulung tikar (PWI Situbondo, 2008). Disperindag Situbondo (2008) menyebutkan di Situbondo saat ini masih tersisa 225 pengusaha yang membutuhkan bahan baku kedelai hingga mencapai 19,790 kg dalam satu harinya. Selain itu permintaan akan tahu semakin meningkat terutama masyarakat yang menjual makanan dengan bahan dasar tahu. Produksi pengolahan tahu di Kabupaten Situbondo masih sangat bervariasi dan belum ada standar yang dapat digunakan dalam prosedur kerja pada usaha tersebut. Selain itu, pengawasan mutu juga tidak maksimal. Berdasarkan survey lapang yang penulis lakukan terhadap salah satu industri tahu di Kabupaten Situbondo belum menerapkan *Standar Operating Procedure* (SOP), terlihat pada kebersihan lingkungan kerja, pemakaian alat pelindung diri (APD), dan kedisiplinan pekerja dalam proses produksi, serta proses produksi yang kurang maksimal.

Standard Operating Procedure (SOP) biasanya dijadikan standar bagi pelaksanaan prosedur kerja tertentu. Sehingga banyak juga yang menyebutnya “prosedur”, atau dalam Bahasa Indonesia diterjemahkan sebagai prosedur operasional standar. Dalam KBBI, “prosedur” diartikan sebagai tahap kegiatan untuk menyelesaikan suatu aktivitas atau metode yang dilakukan secara pasti untuk memecahkan suatu masalah. Untuk mencapai tujuan dan sasaran yang telah ditetapkan, maka prosedur ini harus memiliki standar kerja sebagai dasarnya.

Penelitian ini dilaksanakan di UD. Jaya Abadi Kabupaten Situbondo. Awalnya usaha ini adalah usaha turun-temurun berdiri pada tahun 1942 di Asembagus, Situbondo oleh Tjoe Tjoea Mien, kemudian pada tahun 1985 diturunkan kepada anaknya bernama Handi Wijaya, kemudian diturunkan kepada anaknya Markus Xaverio namun saat ini lokasinya berada di JL. Mangaran no.1 Panji, Situbondo. Usaha Mikro ini merupakan usaha yang memproduksi tahu berbahan baku kedelai. Sehingga penulis ingin melihat lebih mendalam mengenai kebutuhan usaha sebagai alat bantu untuk melakukan pengembangan, mulai dari Pra produksi, proses produksi, pasca produksi dan ruang produksi. Saat ini belum tersedia SOP dalam pembuatan tahu di UD. Jaya Abadi. Tujuan dari disusunnya SOP ini adalah sebagai pedoman kerja dalam proses pengolahan tahu, sehingga kegiatan dalam Usaha Mikro ini bisa terkontrol dengan baik. Adapun permasalahan yang terjadi di UD. Jaya Abadi adalah mulai dari penimbangan bahan baku, masih kurang terkontrol dengan baik karena pada saat kedelai akan ditimbang beberapa biji kedelai jatuh sehingga mengakibatkan tidak efisiennya bahan baku kedelai yang terbuang. Pada proses produksi karyawan belum memiliki alat pelindung diri (APD) yang baik. Pada proses pemesanan juga masih belum terstruktur dengan baik. Hasil produksi juga masih kurang efisien karena sering terjadi kesalahan seperti produk tahu jatuh sehingga harus dibuang dan produk tahu pecah sehingga tidak dapat dilakukan pengemasan. Kebersihan alat produksi juga masih kurang dijaga kebersihannya. Untuk pengemasan juga masih kurang menarik. Manfaat adanya SOP adalah proses kegiatan mulai dari pra produksi, proses produksi, dan pasca produksi bisa terkontrol dengan baik maka target yang ingin dicapai dalam usaha ini dapat terwujud secara maksimal.

Oleh karena itu, SOP harus dirancang sesuai dengan keadaan lingkungan kerja. Sehingga dapat dengan mudah diterapkan oleh pelaksana dalam lingkungan kerja. SOP pembuatan tahu dapat menjadi acuan internal usaha dalam mengembangkan produk usaha serta dapat meningkatkan kualitas tahu yang ada pada UD. Jaya Abadi.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana proses pengolahan tahu di UD. Jaya Abadi Kabupaten Situbondo?
- b. Bagaimana proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) di UD. Jaya Abadi Kabupaten Situbondo?
- c. Bagaimana evaluasi dari penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) berdasarkan analisis penilaian CPPB-IRT dan analisis Uji *Chi Square* pada UD. Jaya Abadi Kabupaten Situbondo?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Menjelaskan proses pengolahan tahu di UD. Jaya Abadi Kabupaten Situbondo.
- b. Menjelaskan proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) di UD. Jaya Abadi Kabupaten Situbondo.
- c. Menjelaskan evaluasi dari penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) berdasarkan analisis penilaian CPPB-IRT dan analisis Uji *Chi Square* pada UD. Jaya Abadi Kabupaten Situbondo

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dalam perancangan dan pengaplikasian SOP di UD Jaya Abadi adalah :

- a. Sebagai alat panduan kerja bagi karyawan mulai dari pra produksi, produksi, sampai pasca produksi.
- b. Sebagai wawasan dan pengetahuan bagi peneliti dalam merancang SOP pada usaha mikro kecil menengah agroindustri tahu di UD. Jaya Abadi Kabupaten Situbondo.
- c. Sebagai referensi dan penambahan wawasan bagi peneliti lain.