

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kabupaten Jember merupakan salah satu kabupaten penghasil singkong dimana total produksi singkong pada tahun 2017 mencapai 478.030 kwintal dengan produktivitas sebesar 174,40 kwintal/hektar, dengan total luas panen sebesar 2.471 ha (BPS, 2018). Jumlah tersebut cukup besar jika dibandingkan dengan kabupaten penghasil singkong lainnya di Jawa Timur. Singkong dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan dengan nilai tambah yang tinggi, salah satunya adalah suwar-suwir.

Suwar-suwir merupakan makanan olahan yang berbahan baku tape singkong yang telah diolah dan menjadi makanan ringan yang menjadi salah satu ciri khas di Kabupaten Jember. Usaha pembuatan suwar-suwir merupakan salah satu industri berbasis rumah tangga yang berpotensi untuk dikembangkan, mengingat produksi suwar-suwir yang masih terbilang salah satu komoditas yang memiliki tingkat permintaan cukup tinggi dan memiliki prospek yang sangat baik.

*Standard Operating Procedure* (SOP) adalah satu set instruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang berulang kali dilakukan (Hartatik, 2014). Secara garis besar, *Standart Operating Procedure* (SOP) merupakan prosedur yang tepat untuk dijadikan acuan. Dalam proses produksi suwar-suwir rasa original diperlukan penerapan perancangan *Standart Operating Procedure* (SOP), karena secara spesifik SOP diketahui sebagai sekumpulan tulisan yang menurut langkah-langkah atau tahapan-tahapan menjelaskan setiap detail dari semua kegiatan dan aktivitas yang dilakukan selama proses produksi berlangsung.

Pada produksi suwar-suwir ini karena masih berbasis rumah tangga, maka kebanyakan dari industri tersebut belum memiliki standar yang bisa digunakan untuk dijadikan acuan dalam prosedur kerja, serta pengawasan mutu yang masih rendah. Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan di salah satu industri pembuatan suwar-suwir rasa original di Kecamatan Sumpalsari, ternyata belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP). Hal ini dapat dilihat dari alur proses produksi yang masih tidak beraturan.

Suwar-suwir IRT Doho merupakan salah satu usaha yang memproduksi suwar- suwir di Kabupaten Jember yang belum menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam melakukan tahapan produksinya. Untuk skala industri rumah tangga seperti Suwar-suwir Doho ini, *Standart Operating Procedure* (SOP) sangat dibutuhkan sebagai acuan pedoman kerja dalam mengontrol pelaksanaan proses produksi. Suwar-suwir yang diproduksi oleh IRT DOHO ini ada beberapa rasa diantaranya yaitu rasa original, coklat, coklat kacang, sirsat, nangka, dan nanas.

Pada penelitian ini hanya memfokuskan pada proses produksi SOP suwar-suwir rasa original. Adapun permasalahan yang terjadi pada proses produksi masih belum adanya tahapan-tahapan atau panduan yang secara khusus selama proses produksi suwar-suwir, yang berdampak pada kualitas hasil produksi yang tidak konsisten dengan adanya beberapa penyimpangan selama proses produksi seperti selama pengolahan kurang teratur karena masih menggunakan alat manual atau tradisional dan pada saat melakukan proses produksi karyawan tidak menggunakan perlengkapan kerja yang sesuai dengan standart.

Penelitian ini bertujuan merancang SOP proses produksi suwar-suwir rasa original yang tepat untuk bisa diterapkan pada bagian produksi di Suwar-suwir IRT Doho dan akan menjadi acuan atau pedoman bagi karyawan bagian produksi dalam melakukan proses produksi.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Suwar-suwir Rasa Original IRT DOHO di Kabupaten Jember?
2. Bagaimana perancangan Standart Operating Procedure (SOP) proses produksi Suwar-suwir Rasa Original pada IRT DOHO di Kabupaten Jember?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui dan mengevaluasi proses produksi Suwar-suwir Rasa Original IRT DOHO di Kabupaten Jember.
2. Untuk merancang Standart Operating Procedure (SOP) proses produksi Suwar-suwir Rasa Original pada IRT DOHO di Kabupaten Jember.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang akan diperoleh dari penelitian untuk usaha di Suwar- suwir Doho adalah:

1. Sebagai panduan kerja bagi karyawan pada proses produksi suwar-suwir Rasa Original, dan meminimalisasi kesalahan pelaksanaan bagi para karyawan selama proses produksi.
2. Sebagai referensi bagi usaha suwar-suwir rasa original lainnya dalam pengembangan serta memperbaiki proses produksi.