

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dimana sektor pertanian menjadi sektor yang memiliki peran penting dan strategis dalam pertumbuhan ekonomi serta pemenuhan kebutuhan pangan bagi masyarakat di Indonesia (Tri et al., 2024). Letak geografis yang strategis serta kondisi iklim tropis menjadikan wilayah ini memiliki tingkat kesuburan tanah yang tinggi dan sangat mendukung kegiatan pertanian. Kondisi alam tersebut menyebabkan ketersediaan sumber daya alam, khususnya di sektor pertanian, menjadi sangat melimpah. Sebagian besar penduduk menggantungkan mata pencaharian pada sektor pertanian sehingga sektor ini memegang peranan penting dalam perekonomian nasional. Berbagai komoditas pangan unggulan dihasilkan dari sektor tanaman pangan, antara lain beras, jagung, kedelai, ubi kayu, ubi jalar, kacang hijau, dan kacang tanah, yang berperan dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat secara berkelanjutan.

Kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) merupakan komoditas pangan utama ketiga setelah padi dan jagung (septiani, 2012 dalam Anjasmoro, 2022). Kedelai sebagai salah satu komoditas tanaman kacang-kacangan berperan sebagai sumber utama protein nabati yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tanaman ini selain dimanfaatkan sebagai bahan pangan juga digunakan sebagai bahan pakan ternak serta bahan baku berbagai industri manufaktur dan industri pangan olahan. Dalam upaya mendukung ketahanan pangan nasional, kedelai menempati posisi penting sebagai tanaman pangan strategis setelah padi dan jagung. Peran strategis tersebut menjadikan kedelai sebagai salah satu komoditas utama yang mendukung pelaksanaan program diversifikasi pangan di Indonesia secara berkelanjutan.

Tahu merupakan salah satu jenis makanan yang dibuat dari kedelai dengan jalan memekatkan protein kedelai (Purnawan et al., 2025). Protein kedelai yang telah mengalami proses pemekatan selanjutnya dicetak melalui tahapan pengendapan pada kondisi tertentu yang menyebabkan protein menggumpal secara optimal. Proses penggumpalan tersebut dilakukan dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan, seperti cuka makan yang berfungsi sebagai koagulan.

Proses pembuatan tahu dilaksanakan melalui beberapa tahapan pengolahan yang sistematis dan berurutan, yaitu perendaman biji kedelai, penggilingan, pemanasan, penyaringan, dan pencetakan, sehingga dihasilkan produk tahu dengan mutu yang sesuai untuk dikonsumsi.

Kabupaten Bondowoso merupakan salah satu wilayah di Provinsi Jawa Timur yang dikenal sebagai daerah agraris dengan ketersediaan bahan baku pertanian serta aktivitas pelaku usaha pangan yang cukup berkembang. Kondisi tersebut mendorong UD Summersari menjalankan kegiatan usahanya sebagai produsen tahu yang bergerak di bidang pengolahan pangan berbahan dasar kedelai untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat setempat. Perusahaan ini telah beroperasi sejak tahun 1984 sebagai salah satu pabrik tahu di Kabupaten Bondowoso, sehingga menunjukkan eksistensinya sebagai pelaku usaha yang cukup dikenal oleh masyarakat. UD Summersari memiliki kapasitas produksi sekitar 400–500 papan tahu mentah per hari dengan melibatkan 27 tenaga kerja serta menggunakan bahan baku kedelai sebanyak 700–800 kg dalam setiap kali proses produksi.

Proses produksi tahu di UD Summersari Kabupaten Bondowoso meskipun telah berlangsung cukup lama dan didukung oleh kapasitas produksi yang besar, masih ditemukan beberapa permasalahan yang berpotensi memengaruhi mutu dan keamanan pangan produk yang dihasilkan. Permasalahan tersebut meliputi penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yang belum konsisten, kedisiplinan karyawan yang masih rendah, serta kesalahan pada beberapa tahapan produksi seperti pencucian, perendaman, pemasakan, pencetakan, dan pemotongan tahu. Pada tahap perendaman, waktu perendaman yang tidak sesuai dapat menyebabkan penurunan kualitas kedelai dan meningkatkan risiko pertumbuhan mikroorganisme yang dapat memengaruhi keamanan produk. Pada tahap pemasakan, pengaturan waktu dan suhu yang kurang tepat dapat menghambat proses penggumpalan sari kedelai secara optimal sehingga memengaruhi mutu tahu yang dihasilkan. Selain itu, ketidaksesuaian ukuran pada tahap pencetakan dan pemotongan menunjukkan belum adanya standar kerja yang diterapkan secara konsisten. Kondisi tersebut tidak hanya berdampak pada kualitas dan keseragaman produk, tetapi juga dapat

meningkatkan risiko kontaminasi selama proses produksi. Oleh karena itu, diperlukan penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) sebagai pedoman kerja tertulis untuk menstandarkan setiap tahapan produksi, meningkatkan disiplin pekerja, meminimalkan risiko kontaminasi, serta mendukung penerapan keamanan pangan sehingga mutu dan keamanan produk tahu dapat terjamin Menurut Subandi dan Rahmawati (2024) *Standard Operating Procedure* (SOP) merupakan acuan utama dalam mengatur tahapan aktivitas kerja dan bersifat mengikat dalam pelaksanaan pekerjaan. Sedangkan menurut Soemohadiwidjojo, (2014) merupakan panduan yang digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau Perusahaan berjalan dengan lancar.

Berdasarkan identifikasi permasalahan dan titik-titik kritis proses produksi, disusun rancangan SOP yang mencakup tahapan pra-produksi, produksi, dan pasca-produksi dengan mengombinasikan uraian naratif dan diagram alir. Penyusunan SOP dilatarbelakangi oleh tingginya potensi terjadinya cacat (*defect*) produk akibat ketidakkonsistenan tahapan kerja dan belum adanya standar operasional yang baku. Rancangan SOP bertujuan untuk menstandarkan proses produksi, memperjelas pembagian tugas karyawan, serta meminimalkan kesalahan kerja, sehingga diharapkan mampu meningkatkan efisiensi, konsistensi mutu produk, dan menurunkan potensi cacat produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan uraian latar belakang yang telah dirumuskan terdapat beberapa permasalahan diantaranya Adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi pada usaha UD Sumpersari berlangsung tanpa penerapan Standar Operasional prosedur (SOP)?
2. Bagaimana proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi tahu di UD Sumpersari?
3. Bagaimana evaluasi setelah diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP) pada usaha produk tahu di UD Sumpersari?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini Adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi tahu sebelum diterapkannya *Standard Operating Procedure* di UD. Sumbersari.
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi tahu di UD Sumbersari
3. Mengevaluasi proses produksi setelah diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP) pada usaha produk tahu di UD Sumbersari.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan
Membantu usaha dalam menerapkan prosedur kerja yang sistematis dan standar, sehingga meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen.
2. Bagi Akademis
Memberikan pengetahuan dan dapat menjadi tambahan referensi bagi peneliti berikutnya.
3. Bagi Peneliti
Mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama masa perkuliahan dan memberi wawasan bagi peneliti tentang perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP)