

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan lautan dan memiliki potensi besar dalam sumber daya perikanan seluas 55 juta km². Potensi tersebut didukung oleh tingginya keanekaragaman hayati perikanan yang mampu memenuhi kebutuhan konsumsi dalam negeri dan permintaan pasar ekspor sehingga menjadi salah satu sumber devisa negara (Ambara, 2015 *dalam* Saputra dkk. 2024). Salah satu komoditas yang memiliki nilai ekonomis tinggi adalah udang rebon (*Acetes sp.*). Udang rebon merupakan jenis udang yang berukuran kecil antara 1-3 cm yang secara fisik memiliki garis coklat kemerahan pada ruas tubuhnya (Nadya Rafika dkk. 2023). Udang rebon memiliki kadar air dan protein yang tinggi sehingga bersifat mudah mengalami kerusakan dan pembusukan setelah ditangkap. Kondisi ini memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang masa simpan. Salah satu bentuk pengolahan udang yang banyak dijumpai di Indonesia adalah terasi udang.

Terasi udang merupakan produk fermentasi berbahan baku udang yang telah lama dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai penyedap makanan. Menurut Kadir (2020), terasi udang merupakan produk olahan yang bahan bakunya berasal dari udang selanjutnya dilakukan proses fermentasi dengan penambahan garam sehingga berbentuk pasta dan memiliki bau yang khas. Mutu terasi dipengaruhi oleh setiap tahapan proses produksinya mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan. Salah satu tahapan yang tidak tepat dapat menyebabkan mutu produk tidak konsisten dan meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi yang dapat mengancam keamanan pangan.

Kecamatan Puger merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Jember yang menjadi sentra usaha pengolahan terasi udang yang mayoritas produksinya masih dilakukan secara tradisional (Anrosana dkk. 2021). Salah satu pelaku usaha yang berkembang di wilayah tersebut adalah UD Al-Barokah yang berlokasi di Desa Puger Wetan, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 1982 dan memproduksi terasi udang sebanyak 2-3 kuintal dalam sekali

produksi. Produk yang dihasilkan dipasarkan ke berbagai wilayah, seperti Jember, Pasuruan, dan Surabaya dengan harga jual Rp60.000 per kilogram. Meskipun berlokasi di wilayah pesisir selatan Kabupaten Jember, bahan baku udang rebon yang digunakan berasal dari daerah Probolinggo dan Madura. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, pemilihan bahan baku dari daerah tersebut dilakukan karena kualitas udang rebon dinilai lebih baik dan sesuai dengan karakteristik terasi yang diinginkan.

UD Al-Barokah memiliki 5 orang pekerja yang bertugas pada beberapa tahapan produksi terdiri dari bagian penumbuk, pencetak, penimbang, dan penjemuran terasi. Apabila terjadi peningkatan jumlah produksi karena permintaan maka akan menambah tenaga kerja menjadi 6-7 orang untuk mempercepat proses produksi. Proses produksi terasi udang di UD Al-Barokah masih menggunakan resep dan kebiasaan kerja secara turun temurun tanpa adanya dokumen *Standard Operating Procedure* yang tertulis. Seluruh instruksi kerja hanya disampaikan secara lisan oleh pemilik usaha kepada pekerja. Hal ini menyebabkan setiap pekerja memiliki pemahaman dan cara kerja yang berbeda, sehingga berpotensi menimbulkan ketidakkonsistenan dalam proses produksi dan mutu produk akhir yang dihasilkan. Berdasarkan hasil wawancara, terdapat keluhan konsumen terkait rasa terasi yang tidak konsisten, ditemukan perbedaan warna dan tekstur yang dihasilkan karena belum adanya standar baku dalam proses penggaraman dan pewarnaan. Selain itu, pernah ditemukan kontaminan fisik berupa kerikil dan pasir pada produk terasi yang telah dipasarkan. Adanya benda asing dapat membahayakan konsumen apabila ikut dikonsumsi serta menunjukkan bahwa aspek keamanan pangan belum sepenuhnya terpenuhi. Kontaminasi fisik tersebut berkaitan dengan belum optimalnya proses persiapan bahan baku, pencucian, dan saat penjemuran yang dilakukan tanpa prosedur baku. Oleh karena itu, diperlukan SOP persiapan bahan baku, SOP pencucian bahan baku, SOP penjemuran untuk memastikan bahan baku yang digunakan dan produk bebas dari benda asing yang dapat menurunkan mutu dan membahayakan konsumen.

Berdasarkan hasil observasi, pekerja di UD Al-Barokah belum menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap seperti penutup kepala, masker, apron,

dan sarung tangan selama proses produksi berlangsung. Penggunaan APD merupakan bagian dari penerapan higiene pekerja yang bertujuan mencegah terjadinya kontaminasi fisik maupun biologis pada produk pangan. Selain itu tahapan penumbukan, penimbangan adonan, pencetakan, penjemuran, dan pengemasan juga memerlukan prosedur yang baku untuk menjaga keseragaman ukuran, tekstur, kadar air, serta mutu akhir produk yang dihasilkan

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan dokumen yang menguraikan kegiatan operasional dengan rinci dan sistematis untuk memastikan kualitas produk yang konsisten. Menurut Fatimah (2015), SOP adalah pedoman tertulis yang berisi serangkaian prosedur kerja operasional suatu organisasi agar berjalan efektif, serta mencapai sasaran yang telah ditetapkan. Berdasarkan permasalahan yang terjadi di UD Al-Barokah yaitu tidak adanya instruksi kerja yang masih disampaikan secara lisan, rasa, warna, dan tekstur produk yang tidak konsisten, adanya kontaminasi fisik berupa kerikil dan pasir, dan rendahnya penggunaan APD oleh pekerja. Maka diperlukan perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi terasi udang. SOP yang dirancang meliputi SOP persiapan bahan baku hingga pengemasan. Penyusunan SOP tersebut diharapkan dapat menjadi pedoman operasional dalam pelaksanaan proses produksi, meningkatkan konsistensi mutu produk, meminimalkan risiko kontaminasi, serta mendukung penerapan keamanan pangan pada usaha terasi udang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang yang telah dirumuskan terdapat beberapa permasalahan diantaranya adalah sebagai berikut:

- 1.1 Bagaimana tahapan proses produksi terasi udang di UD Al-Barokah?
- 1.2 Bagaimana rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi terasi udang di UD Al-Barokah?
- 1.3 Bagaimana evaluasi penerapan Rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) berdasarkan mutu produk, higienitas dan kepatuhan pekerja di UD Al-Barokah?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang serta rumusan masalah yang telah disampaikan diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Menjelaskan tahapan proses produksi terasi udang di UD Al-Barokah.
- b. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi terasi udang di UD Al-Barokah
- c. Mengevaluasi efektivitas penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) terhadap keseragaman mutu dan higienitas proses produksi terasi udang di UD Al-Barokah.

1.4 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain:

- a. Bagi Perusahaan
Memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman dan panduan produksi terasi udang dan sebagai panduan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) untuk meningkatkan konsistensi mutu produk dan meminimalkan risiko kontaminasi produk.
- b. Bagi Peneliti
Mengaplikasikan ilmu pengetahuan terkait manajemen mutu yang diperoleh selama perkuliahan dan menambah wawasan mengenai penyusunan SOP dan standar keamanan pangan pada UMKM
- c. Bagi Pembaca
Memberikan tambahan literatur serta menjadi bahan referensi yang relevan bagi penelitian selanjutnya yang mengkaji topik standarisasi operasional, higienitas, dan sanitasi pada industri tradisional.