

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang memiliki berbagai macam kekayaan rempah yang melimpah salah satunya adalah tanaman jahe. Tanaman jahe merupakan salah satu tanaman yang memiliki banyak manfaat antara lain sebagai rempah-rempah, minyak atsiri, juga sebagai ramuan herbal. Salah satu khasiat jahe yang paling sering dibicarakan adalah untuk meningkatkan kekebalan tubuh atau penangkal masuk angin, sehingga jahe sering dimasukkan dalam ramuan jamu atau obat-obatan tradisional. Jahe sendiri memiliki berbagai macam jenis dilihat dari ukuran dan warna rimpang yaitu jahe putih besar atau jahe gajah, jahe putih kecil atau jahe emprit, dan jahe merah. Berdasarkan ketiga jenis jahe yang ada, jahe merah yang lebih banyak digunakan sebagai obat. Hal ini dikarenakan kandungan minyak atsiri pada jahe merah paling tinggi dibandingkan dengan dua jenis jahe yang lain sehingga lebih ampuh menyembuhkan berbagai jenis penyakit dan sangat cocok digunakan sebagai bahan baku obat-obatan atau jamu.

Minuman herbal instan jahe merah adalah minuman tradisional yang terbuat dari campuran gula, jahe, dan rempah-rempah lainnya yang diracik sehingga menghasilkan minuman dengan cita rasa yang khas dan jahe merah memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan sudah dikenal oleh kalangan masyarakat.

Minuman serbuk instan merupakan produk pangan berbentuk butiran yang mudah larut dalam air. Cara penyajiannya cukup diseduh dengan air dan siap untuk dikonsumsi. Minuman serbuk jahe merupakan jahe yang melalui tahap ekstraksi lalu dikeringkan dan diolah sehingga menjadi serbuk. Produk ini disukai oleh masyarakat sebab dalam penyajiannya mudah dan praktis dibandingkan dengan membuat minuman sari jahe sendiri.

Pengolahan minuman herbal instan jahe merah di Kabupaten Situbondo masih sebatas usaha mikro kecil menengah sehingga masih sangat bervariasi dan belum memiliki standar yang dapat digunakan dalam prosedur kerja pada usaha tersebut. Tidak hanya itu, pengawasan mutu juga masih belum maksimal.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, usaha pengolahan minuman herbal instan jahe merah di Kabupaten Situbondo belum memiliki Standar Operating Procedure (SOP), dilihat dari alat-alat produksi yang digunakan, proses produksi yang masih belum maksimal, pemakaian alat pelindung diri oleh karyawan, dan kebersihan lingkungan disekitarnya.

Standar Operating Procedure (SOP) merupakan serangkaian panduan yang terdokumentasi secara jelas, lengkap, dan rinci mengenai proses, tugas, dan peran setiap individu atau kelompok yang dilakukan sehari-hari di dalam suatu organisasi. Dilihat dari fungsinya, SOP berfungsi membentuk sistem kerja dan aliran kerja yang teratur, sistematis, serta dapat dipertanggungjawabkan; dan menggambarkan bagaimana tujuan pekerjaan dilaksanakan sesuai dengan kebijakan dan peraturan yang berlaku.

UD Muzaffer merupakan salah satu usaha produsen minuman herbal instan jahe merah yang berada di Kabupaten Situbondo, terletak di daerah Dusun Wirakrama, Desa Arjasa, Kecamatan Arjasa. Dalam melakukan pengolahan minuman herbal instan jahe merah, UD Muzaffer belum menerapkan Standar Operating Procedure (SOP) dalam tahap kegiatan menyelesaikan aktivitas pengolahan minuman herbal instan jahe merah. Sehingga untuk mencapai tujuan dan sasarannya maka harus memiliki standar kerja sebagai dasarnya. Tujuan dari perancangan SOP ini adalah sebagai acuan atau pedoman kerja dalam proses pengolahan minuman herbal instan jahe merah agar dalam melakukan kegiatan produksi ini dapat terkontrol dengan baik sesuai dengan aturan yang berlaku. Permasalahan yang terjadi pada UD Muzaffer ini yaitu kurang maksimalnya pengecekan bahan baku yang dipilih sehingga masih terdapat bahan baku yang kurang sesuai standard, belum adanya ketetapan takaran penambahan air dalam proses penggilingan, sering terjadinya potongan jahe yang tumpah saat proses penuangan ke dalam mesin penggiling, dan terdapat banyak kemasan yang kurang melekat dikarekan mesin press kurang panas sehingga kurang efisien. Selain itu, kebersihan dari alat-alat produksi juga masih kurang dijaga kebersihannya, pemakaian alat pelindung diri oleh karyawan yang belum terstandard, serta pengawasan mutu yang kurang maksimal. Dengan adanya Standard Operating

Procedure dalam proses produksi pengolahan minuman herbal instan jahe merah yang baik dan terkontrol, maka target yang ingin dicapai pada usaha ini dapat terwujud dengan maksimal. Dengan begitu, perancangan SOP harus sesuai dengan kondisi lingkungan kerja agar dapat dilaksanakan dan diterapkan dengan mudah di lapang. SOP pengolahan minuman herbal instan jahe merah bisa menjadi acuan dalam meningkatkan kualitas produk minuman herbal instan jahe merah pada usaha UD Muzaffer dari tahap pengadaan bahan baku, proses produksi, sampai pada pengemasan.

### **1.2 Rumusan Masalah**

- a. Bagaimanakah proses pengolahan minuman herbal instan jahe merah di UD Muzaffer ?
- b. Bagaimana proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam proses produksi pengolahan minuman herbal instan jahe merah pada UDMuzaffer ?
- c. Bagaimana evaluasi penerapan peracancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) berdasarkan analisis Uji *Chi Square* pada UD Muzaffer ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

- a. Menjelaskan proses pengolahan minuman herbal instan jahe merah di UD Muzaffer
- b. Menyusun proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam proses produksi pengolahan minuman herbal instan jahe merah pada UD Muzaffer
- c. Mengevaluasi penerapan peracancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) berdasarkan analisis Uji *Chi Square* pada UD Muzaffer

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

- a. Sebagai panduan kerja yang dapat digunakan karyawan UD Muzaffer dalam pekerjaannya di semua lini proses produksi.
- b. Sebagai wawasan dan pengetahuan untuk peneliti di dalam perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP).
- c. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan referensi dan wawasan bagi peneliti lain.