

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengolahan bawang merah di Provinsi Jawa Timur, khususnya di Kabupaten Jember, mengalami perkembangan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Perubahan pola konsumsi masyarakat yang cenderung memilih produk pangan praktis dan siap pakai mendorong peningkatan permintaan terhadap produk olahan bawang merah. Secara umum, bawang merah tidak hanya dimanfaatkan sebagai bumbu dalam bentuk segar, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk, seperti bawang merah goreng, pasta bawang, serta obat-obatan Octaviani dkk., (2019). Dari berbagai bentuk olahan tersebut, bawang merah goreng merupakan produk yang paling diminati karena memiliki daya simpan yang lebih lama, praktis digunakan, serta berfungsi sebagai pelengkap berbagai jenis makanan. Kondisi ini mendorong pertumbuhan usaha pengolahan bawang merah di tingkat daerah.

Perkembangan usaha pengolahan bawang merah tidak terlepas dari berbagai kendala, terutama yang berkaitan dengan fluktuasi harga bahan baku. Berdasarkan data Sistem Informasi Ketersediaan dan Perkembangan Harga Bahan Pokok (SISKAPERBAPO, 2025), harga bawang merah di Provinsi Jawa Timur menunjukkan kenaikan dan fluktuasi yang cukup tinggi selama periode 2021–2025. Rata-rata harga bawang merah meningkat dari Rp23.000/kg pada tahun 2021 menjadi Rp36.897/kg pada tahun 2025. Kenaikan tersebut dipengaruhi oleh perubahan iklim, gangguan distribusi, serta dinamika pasar global yang berdampak pada stabilitas pasokan komoditas pangan. Kondisi ini menyebabkan peningkatan biaya bahan baku bagi usaha pengolahan bawang merah di Kabupaten Jember. Situasi tersebut menjadi kendala bagi pelaku usaha, khususnya UMKM UD Super Quality, dalam menjaga kualitas produk tanpa melakukan kenaikan harga secara berlebihan agar tetap mampu bersaing di pasar.

UMKM UD Super Quality Bawang Merah Goreng merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan bawang merah goreng dengan tingkat permintaan yang cukup tinggi di Kabupaten Jember. Usaha milik Ibu Munawiro ini berlokasi di Jalan Teratai XVI/B 6, Desa Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten

Jember. Usaha tersebut telah berdiri sejak tahun 2003 dan memiliki legalitas berupa Nomor Induk Berusaha (NIB). UMKM UD Super Quality mengolah bawang merah mentah menjadi bawang merah goreng yang renyah tanpa menggunakan bahan pengawet, dengan penambahan sedikit tepung terigu untuk menghasilkan tekstur yang lebih garing. Harga jual produk mengikuti harga bahan baku dan saat ini mencapai Rp160.000 per kilogram. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, proses produksi dibantu oleh 13 orang karyawan dengan kapasitas pengolahan mencapai 1 kuintal bahan baku per hari dan menghasilkan sekitar 30 kg bawang merah goreng setelah mengalami penyusutan. Produk dikemas sesuai pesanan dalam ukuran seperempat kilogram dan setengah kilogram serta diproduksi berdasarkan permintaan konsumen. UMKM UD Super Quality termasuk dalam kategori usaha mikro dan melayani kebutuhan rumah tangga, usaha kuliner, serta berbagai kegiatan seperti hajatan dan acara lainnya.

Tingginya kapasitas produksi pada UMKM UD Super Quality menuntut adanya konsistensi dalam menjaga mutu produk. Proses pengolahan bawang merah yang masih dilakukan secara manual menyebabkan ketidakkonsistenan dalam setiap tahapan produksi. Permasalahan tersebut terjadi pada tahap pengupasan dan pengirisan yang dikerjakan di rumah masing-masing karyawan sehingga ketebalan irisan dan tingkat kebersihan bahan baku sering kali tidak seragam. Kondisi tersebut dapat memengaruhi kualitas hasil akhir produk. Permasalahan juga muncul pada tahap penggorengan karena pengaturan suhu dan waktu belum memiliki standar yang pasti sehingga berpotensi menghasilkan bawang yang kurang renyah atau bahkan gosong. Selain itu, bahan baku yang mudah mengalami pembusukan dapat menurunkan mutu produk apabila terlalu lama didiamkan sebelum proses penggorengan. Minimnya penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap juga berpotensi memengaruhi kualitas produk dan keamanan pangan. Kinerja karyawan yang belum optimal serta belum adanya pengaturan kerja yang baku menyebabkan proses produksi lebih banyak dilakukan berdasarkan kebiasaan dan perkiraan. Beberapa tahapan produksi belum memiliki pedoman tertulis yang jelas sehingga berpotensi menghambat efisiensi dan konsistensi hasil produksi. Kondisi ini dipengaruhi oleh kurangnya pelatihan, minimnya pengawasan, serta belum

tersedianya Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis sebagai acuan kerja.

Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa proses produksi belum didukung oleh pedoman kerja tertulis yang mengatur setiap tahapan secara sistematis. Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang memuat serangkaian instruksi kerja yang disusun secara terstruktur dan rinci untuk memastikan suatu kegiatan berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Penerapan SOP bertujuan untuk menciptakan keseragaman prosedur, meningkatkan efisiensi kerja, menjaga konsistensi mutu produk, serta meminimalkan risiko kesalahan dalam proses produksi Juli dkk, (2024). Selain itu, SOP juga menjadi acuan dalam penerapan standar kebersihan, penggunaan APD, serta pengendalian proses produksi guna menjamin keamanan pangan.

Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi bawang merah goreng di UMKM UD Super Quality diharapkan dapat memberikan panduan kerja yang jelas dalam menghasilkan produk yang sesuai dengan harapan konsumen. SOP memberikan arahan kepada karyawan untuk memperhatikan standar kebersihan diri, penggunaan APD, serta menjaga sanitasi lingkungan produksi. Perancangan SOP menjadi langkah penting untuk meminimalkan risiko kecacatan produk, seperti hasil gorengan yang gosong, ketidakteraturan ketebalan irisan, maupun penurunan mutu akibat bahan baku yang mudah rusak. SOP dirancang dan didokumentasikan secara tertulis dengan memuat prosedur kerja yang rinci dan sistematis mulai dari penerimaan bahan baku, pengupasan, pengirisan, penggorengan, hingga pengemasan sesuai pesanan. Penerapan SOP juga dapat meningkatkan efisiensi proses produksi serta menjaga konsistensi hasil akhir. Oleh karena itu, setiap usaha, baik berskala mikro maupun besar, memerlukan SOP sebagai alat pengendalian dan evaluasi kinerja produksi. SOP bersifat mengikat bagi seluruh karyawan sehingga harus disusun secara jelas, mudah dipahami, dan dapat diimplementasikan secara optimal.

Berdasarkan uraian tersebut, diperlukan perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi bawang merah goreng di UMKM UD Super Quality sebagai upaya untuk meningkatkan konsistensi kualitas, efisiensi kerja, serta keamanan produk. Perancangan SOP diharapkan mampu menjadi solusi atas

permasalahan yang ada serta menjadi pedoman kerja yang jelas dan aplikatif bagi seluruh karyawan. Oleh karena itu, penelitian ini mengambil judul: “Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Proses Produksi Bawang Merah Goreng UD Super Quality di Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan dalam latar belakang tersebut, terdapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi bawang merah goreng pada UD Super Quality saat ini, khususnya terkait alur kerja dan pelaksanaan kegiatan operasional?
2. Bagaimana proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman pada proses produksi bawang merah goreng di UD Super Quality?
3. Bagaimana hasil evaluasi dari penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi bawang merah goreng di UD Super Quality?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah tersebut, penelitian memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menjelaskan proses produksi bawang goreng yang berlangsung di UD Super Quality.
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi bawang goreng yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam pada UD Super Quality
3. Mengevaluasi hasil dari penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada setiap tahapan proses produksi bawang merah goreng di UD Super Quality

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah memperoleh rancangan SOP yang berguna:

1. Bagi Perusahaan

Menjadi bahan penjelasan yang dapat memberikan tambahan pengetahuan bagi UD Super Quality dalam upaya menyempurnakan proses produksi bawang merah goreng melalui perancangan dan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang telah disusun.

2. Bagi Peneliti

Memberikan peningkatan pemahaman dan wawasan yang lebih mendalam mengenai proses produksi bawang merah goreng pada UD Super Quality di Kabupaten Jember, khususnya dalam perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP).

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan atau referensi, terutama bagi kalangan akademisi, untuk penelitian selanjutnya yang mengkaji permasalahan sejenis terkait perancangan dan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada industri pengolahan pangan