

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi besar di sektor pertanian dengan berbagai jenis komoditas yang dihasilkan. Hasil dari sektor pertanian tersebut tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan, tetapi juga dapat diolah kembali menjadi berbagai produk yang memiliki nilai tambah sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Salah satu hasil pertanian yang banyak dimanfaatkan adalah kedelai. Kedelai adalah tanaman polong-polongan yang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yaitu tempe. Tempe merupakan makanan fermentasi tradisional Indonesia yang terbuat dari biji kedelai sebagai bahan baku utama dalam proses pembuatan tempe. Selain mengandung banyak protein dan gizi, produk tempe juga memiliki pasar yang besar sehingga membuat industri tempe tumbuh dan berkembang dengan cepat di mana saja walaupun sebagian besar masih skala kecil dan rumah tangga yang dimana proses produksinya masih menggunakan cara yang sederhana atau tradisional, masih menggunakan tungku dengan bahan bakar kayu, sehingga proses pembuatan tempe masih belum memperhatikan kebersihan (BSN, 2015). Oleh karena itu diperlukan adanya SOP dalam pembuatan tempe.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan pedoman kerja tertulis yang berisi langkah-langkah atau prosedur yang harus dilakukan dalam melaksanakan suatu pekerjaan. SOP berfungsi sebagai acuan agar setiap tahapan pekerjaan dilakukan secara konsisten, aman, efektif, dan efisien. Dengan adanya SOP, proses produksi dapat berjalan lebih terarah, mengurangi kesalahan kerja, serta membantu menjaga kualitas produk yang dihasilkan (Fatimah, 2015).

UD. Yuzak merupakan salah satu *home industry* yang memproduksi kedelai untuk dijadikan tempe. Berlokasi di Jalan Pengkepeng, Desa Mimbaan, Kecamatan Panji, Kabupaten Situbondo yang telah berdiri sejak tahun 1991 oleh Bapak Muhammad Jazak selaku pemilik usaha. UD. Yuzak memproduksi tempe sebanyak 100-200 kg kedelai dalam satu kali produksi. Tempe dalam kemasan plastik terdapat 3 ukuran, dari ukuran paling kecil seharga Rp 2.500 hingga

kemasan paling besar seharga Rp 15.000. Berdasarkan hasil pengamatan observasi dan wawancara bulan juni tahun 2025 dengan pemilik disebutkan bahwa proses produksi pada UD. Yuzak masih tetap berjalan secara tradisional dan perusahaan belum memiliki pedoman kerja tertulis sehingga proses produksi yang dilakukan belum berstandar dan sistematis. Diantaranya proses produksi tempe yang membutuhkan SOP yakni mulai proses persiapan bahan baku, pembersihan kedelai mentah, perebusan kedelai mentah, penggilingan, perendaman, perebusan kedelai matang, penaburan ragi, pengemasan hingga fermentasi.

Berdasarkan hasil observasi seluruh kegiatan produksi masih mengandalkan pengalaman dan kebiasaan pekerja, masih ditemukan pada proses produksi tempe di UD. Yuzak meliputi penggunaan APD yang belum konsisten sehingga berisiko menyebabkan kontaminasi produk, pemeriksaan bahan baku yang kurang teliti sehingga kedelai rusak atau berjamur dapat menurunkan kualitas tempe, proses perebusan yang tidak sesuai waktu sehingga memengaruhi tingkat kematangan kedelai, serta proses pengemasan yang dilakukan terburu-buru sehingga berat dan bentuk tempe menjadi tidak seragam dan berdampak pada ketidakkonsistenan mutu produk. Oleh karena itu, perlu adanya perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi tempe sesuai dengan kondisi lingkungan kerja.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi tempe pada UD. Yuzak sebelum diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP)?
2. Bagaimana proses perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) sebagai pedoman dalam proses produksi tempe di UD. Yuzak?
3. Bagaimana evaluasi setelah diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi tempe di UD. Yuzak?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan, maka tujuan dari penelitian ini diantaranya adalah:

1. Mengetahui proses produksi tempe sebelum diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP) pada UD.Yuzak.
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi tempe di UD. Yuzak.
3. Mengevaluasi proses produksi tempe setelah diterapkannya *Standard Operating Procedure* (SOP) pada UD. Yuzak.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Peneliti
Dapat mengetahui proses *Standard Operating Procedure* (SOP) agar dapat menghasilkan pedoman atau acuan untuk melaksanakan suatu pekerjaan.
2. Bagi Perusahaan
Diharapkan hasil penelitian ini dapat membantu perusahaan untuk merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat digunakan sebagai pedoman dalam pelaksanaan pekerjaan sehingga mampu menghasilkan produk dengan kualitas yang baik.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya
Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sumber referensi dan informasi sebagai bahan perbandingan bagi penelitian selanjutnya dengan topik *Standard Operating Procedure* (SOP).