

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis di Indonesia semakin beragam dan memberikan banyak peluang, hal ini disebabkan oleh globalisasi dan perkembangan zaman, yang mendorong masyarakat untuk beradaptasi agar tidak tertinggal. Bisnis memainkan peran penting dalam pertumbuhan ekonomi, seperti peningkatan pajak yang berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat dan pembangunan negara. Jenis bisnis yang berkembang meliputi fashion, pariwisata, jasa, serta *food and beverages*. Bisnis *food and beverages* sangat diminati oleh masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan. Menurut Badan Pusat Statistika (2024), terdapat 214 juta penduduk usia kerja, dan 20,47% di antaranya memilih untuk memulai usaha sendiri, menjadikannya pekerjaan terbanyak kedua. Bidang usaha yang dipilih mencakup industri pertanian, kehutanan, perikanan (28,64%), dan industri pengolahan (13,8%). Salah satu produk agroindustri yang bernilai tinggi dan banyak digunakan dalam industri pengolahan makanan adalah olahan buah pisang, karena mudah ditemukan di berbagai daerah dan harganya terjangkau..

Pisang banyak ditemui di Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Pisang berukuran besar ini cocok ditanam di iklim tropis dan sub-tropis, serta sering dijadikan berbagai hidangan dari hidangan utama hingga penutup. Menurut Badan Pusat Statistika (2024), produksi pisang meningkat setiap tahun, dengan produksi mencapai 9,34 juta ton pada 2023, naik 0,97% dari tahun 2022. Provinsi dengan produksi terbesar adalah Jawa Timur (2,81 juta ton, 30,07%), Lampung (1,32 juta ton, 14,16%), dan Jawa Barat (1,27 juta ton, 13,58%). Tingginya produksi pisang nasional turut mendorong berkembangnya berbagai produk olahan, dengan banyak diolah menjadi makanan dan camilan terutama menjadi keripik pisang.

Keripik pisang adalah camilan populer karena teksturnya yang renyah dan variasi rasa seperti manis, asin, dan pedas. Keripik pisang biasanya dibuat dari pisang kepok, tanduk, dan raja yang dipotong tipis untuk mendapatkan kerenyahan optimal saat digoreng (Nazilah, 2021:102). Proses pembuatannya melibatkan sortasi pisang yang tidak terlalu matang dan padat, perendaman, penirisan,

pengirisan, penggorengan, pemberian bumbu, dan pengemasan. Banyak variasi rasa dan metode, termasuk penggunaan oven setelah penggorengan untuk tekstur yang lebih renyah. Salah satu bisnis yang memproduksi keripik pisang oven adalah Dedeun Chips.

Dedeun Chips adalah sebuah usaha agroindustri skala mikro yang bergerak dibidang pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang oven. Usaha ini didirikan pada tahun 2016 oleh Dedeun Pratama dan berlokasi di Desa Sidodadi, Tempurejo, Jember. Dalam kegiatan operasionalnya, Dedeun Chips mempekerjakan 8 tenaga kerja lokal dan memproduksi keripik setiap hari dengan menggunakan bahan baku pisang raja nangka sebanyak sekitar 130 tandan per bulan, 1 tandan pisang berisi 6-9 sisir dan setiap sisir berisi 14-16 buah pisang. Berat 1 tandan pisang raja berkisar antara 12-16 Kg. Keripik tersedia dalam berbagai rasa seperti coklat, susu, keju, dan strawberry. Harga keripik pisang oven terdiri dari ukuran 5 kg dengan harga Rp 323.000, ukuran 850 gram dengan harga Rp 70.000 apabila membeli banyak diberikan harga untuk 5-6 pcs seharga Rp 67.000, 10-14 pcs seharga Rp 65.000 dan 15 pcs seharga Rp 60.000, ukuran 425 gram dengan harga Rp 38.000 apabila membeli banyak diberikan harga untuk 5-9 pcs seharga Rp 35.000, 10-14 pcs seharga Rp 32.000, 15 pcs seharga Rp 31.000, dan untuk ukuran 120 gram seharga Rp 13.000. Proses pembuatan keripik pisang oven melalui beberapa tahapan mulai dari proses persiapan bahan baku, pengupasan dan pengirisan, penggorengan dan penirisan, pemberian rasa, pengovenan dan pengemasan.

Menurut Dinas Koperasi dan UMKM Berdasarkan jumlah tenaga kerja, omset, dan nilai aset, Dedeun Chips tergolong sebagai usaha mikro dalam kategori UMKM. Usaha ini memiliki aset toko online dengan estimasi nilai sebesar Rp 50 juta dan aset bergerak seperti alat produksi dan perlengkapan senilai sekitar Rp 15 juta. Dengan memadukan potensi hasil pertanian lokal dan inovasi produk, Dedeun Chips terus berkembang sebagai home industri yang berkontribusi pada perekonomian desa dan membuka lapangan kerja di daerah Jember.

Proses produksi keripik pisang oven Dedeun Chips menghadapi beberapa masalah. Pertama, pengirisan manual menghasilkan ukuran tidak seragam, meskipun ukuran ideal adalah 3-3,5 cm dengan ketebalan 2-3 mm. Kedua, suhu

penggorengan tidak stabil karena menggunakan tungku kayu bakar, yang menyebabkan suhu sering berada di luar batas ideal 160-170°C, mempengaruhi kematangan keripik. Ketiga, keripik sering hancur saat pengemasan karena kurang hati-hati. Selain itu, beberapa pekerja tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti penutup kepala dan masker, dan Dedeun Chips belum memiliki SOP tertulis untuk proses produksinya.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada usaha keripik pisang oven Dedeun Chips yang belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) dan masih terdapat permasalahan di setiap produksi serta karyawan yang belum disiplin dalam penggunaan alat pelindung diri, sehingga peneliti tertarik untuk membuat perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada usaha pembuatan keripik pisang oven Dedeun Chips. Harapan dengan terdapatnya kesepakatan dalam pembuatan *Standard Operating Procedure* (SOP) mampu mengatasi permasalahan pada proses produksi dan membuat karyawan Dedeun Chips lebih disiplin dalam penggunaan alat pelindung diri (APD).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian permasalahan pada latar belakang, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi keripik pisang Dedeun Chips di Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* proses produksi keripik pisang Dedeun Chips di Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember?
3. Bagaimana penilaian evaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* proses produksi keripik pisang Dedeun Chips di Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan dan rumusan masalah yang telah dijelaskan, didapatkan tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi dan menganalisis proses produksi keripik pisang Dedeun Chips di Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember

2. Merancang *Standard Operating Procedure* proses produksi keripik pisang Dedeun Chips di Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember.
3. Menilai dan mengevaluasi penerapan rancangan *Standard Operating Procedure* proses produksi keripik pisang Dedeun Chips di Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan permasalahan, rumusan masalah dan tujuan penelitian, didapatkan manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti, diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai perancangan *Standard Operating Procedure* proses produksi keripik pisang oven.
2. Bagi Perusahaan, diharapkan bisa menjadi acuan dan referensi yang dapat memaksimalkan proses produksi keripik pisang oven pada perusahaan.
3. Bagi Peneliti selanjutnya, diharapkan dapat menjadi referensi dalam penelitian berikutnya terkait dengan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP).