

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Tahu putih merupakan produk olahan kedelai yang diperoleh melalui proses penggumpalan protein sari kedelai, kemudian dicetak dan dipres. Tahu putih merupakan salah satu bentuk produk tahu yang secara umum memiliki karakteristik warna putih hingga putih kekuningan, tekstur yang padat dan lembut, serta bentuk yang seragam. Tahu telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya kuliner Indonesia dan memiliki sejarah panjang yang menarik. Di Indonesia, tahu tidak hanya dianggap sebagai sumber protein nabati yang terjangkau, tetapi juga karena kemudahannya dalam proses produksi. Proses pembuatan tahu yang relatif sederhana memungkinkan siapa saja untuk mempelajarinya dan menjadikannya sebagai peluang usaha. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika banyak masyarakat, terutama di daerah pedesaan, memilih usaha tahu sebagai alternatif penghasilan yang menjanjikan. Keberadaan usaha ini juga sejalan dengan semangat kemandirian dan pemanfaatan potensi lokal yang dimiliki masyarakat.

Melihat potensi tersebut, usaha tahu sering kali dijalankan dalam bentuk Industri rumahan atau yang lebih dikenal dengan *home industry* merupakan bentuk usaha kecil yang tumbuh bersama kehidupan masyarakat terutama di wilayah pedesaan. Usaha seperti ini biasanya dijalankan secara sederhana oleh keluarga atau kelompok kecil warga dengan mengandalkan sumber daya yang tersedia di sekitar mereka. Keunggulan utamanya terletak pada fleksibilitas dalam menjalankan operasional dan kebutuhan modal yang tidak terlalu besar sehingga bisa dijalankan oleh siapa saja yang memiliki kemauan. Meskipun skalanya kecil peran *home industry* tidak bisa dianggap remeh, usaha ini mampu membantu roda perekonomian lokal tetap berputar dan memberikan lapangan kerja bagi banyak orang di sekitarnya. Salah satu pelaku usaha *Home Industry* yaitu, Tahu Mbak Nanik.

Home Industry Tahu Mbak Nanik di Jember merupakan salah satu produsen tahu yang cukup dikenal di wilayah tersebut. *Home Industry* ini merupakan warisan turun-temurun dari keluarga Mbak Nanik, *Home Industry* ini telah lama beroperasi sejak tahun 1985 hingga saat ini yang berlokasi di Desa Sumber Ketangi, Kelurahan Wirolegi, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember. Dengan pengalaman lebih dari 30 tahun dalam memproduksi tahu, Mbak Nanik telah membangun reputasi yang baik di kalangan masyarakat sekitar. Mereka dikenal karena kualitas tahu yang lembut, padat, serta cita rasa khas yang menjadi kebanggaan mereka. Proses pembuatan tahu di *Home Industry* Tahu Mbak Nanik masih dilakukan secara tradisional. Meskipun dikelola secara sederhana Tahu Mbak Nanik telah mempekerjakan beberapa orang dari lingkungan sekitar untuk membantu proses produksi dan pemasaran produk mereka. Hal ini turut memberikan kontribusi positif bagi perekonomian masyarakat di Desa Sumber Ketangi. *Home Industry* Tahu Mbak Nanik mampu memproduksi 1,5 kwintal kedelai setiap harinya dengan kisaran harga Rp 200 /Biji untuk tahu mentah. Produk tahu yang dihasilkan memiliki dua ukuran yaitu tahu besar dan tahu kecil. Tahu ukuran besar memiliki panjang 5,5 cm; lebar 3,5 cm dan tinggi 2 cm dengan jumlah produksi sebanyak 384 buah dalam satu kali produksi. Sementara itu, tahu ukuran kecil memiliki panjang 5,5 cm; lebar 2 cm; dan tinggi 1,5 cm dengan jumlah produksi sebanyak 704 buah dalam satu kali produksi.

Home Industry Tahu Mbak Nanik juga menghadapi beberapa tantangan, terutama dalam proses produksinya. Kesalahan terjadi di berbagai tahap produksi seperti perendaman, pencucian, pemasakan, dan pemotongan. Kesalahan pertama terjadi pada waktu perendaman yang kurang tepat mengakibatkan kedelai tidak lunak secara merata, Pada tahap pencucian kedelai tidak mendapatkan pembersihan yang menyeluruh, menyebabkan kualitas tahu menurun karena adanya sisa kotoran atau bau tidak sedap yang terbawa ke dalam proses produksi, selanjutnya pada tahap pemasakan waktu penambahan zat asam (cuka) dan jumlahnya seringkali tidak sesuai takaran sehingga tahu yang di hasilkan tidak menggumpal dengan baik. Selain itu, kesalahan juga sering terjadi pada proses pencetakan tahu terutama ukuran potongan yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan akibatnya

produksi tahu menjadi tidak merata. Semua masalah ini membuat hasil produksi tidak memenuhi harapan pemilik *Home Industry* Tahu Mbak Nanik. Hal ini kemungkinan besar disebabkan karena pabrik tersebut belum menerapkan prosedur baku dalam proses produksinya.

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, *Home Industry* Tahu Mbak Nanik perlu menyusun *Standard Operating Procedure (SOP)* sebagai panduan dalam kegiatan produksinya. *Standard Operating Procedure (SOP)* merupakan salah satu acuan pokok mengenai langkah atau tahapan yang berhubungan dengan aktivitas aplikatif yang merupakan aktifitas kerja dalam sebuah perusahaan. SOP tersebut juga bersifat mengikat dan membatasi bagaimana karyawan bekerja. SOP di buat dengan menuliskan target-target atau hasil kerja yang harus dipenuhi masing-masing posisi SOP juga mendokumentasikan secara tertulis mengenai prosedur kerja secara rinci dan sistematis. SOP ini diharapkan dapat meningkatkan mutu tahu yang dihasilkan meminimalkan potensi kesalahan dalam proses produksi, serta menjadi acuan yang jelas untuk pelaksanaan kerja. Mengacu pada latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan kajian dengan judul: "Perancangan *Standar Operasional Prosedur (SOP)* Proses Produksi Tahu pada *Home Industry* Tahu Mbak Nanik ".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan proses produksi pada *Home Industry* Tahu Mbak Nanik di Kabupaten Jember?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure (SOP)* Proses Produksi pada *Home Industry* Tahu Mbak Nanik di Kabupaten Jember?
3. Bagaimana evaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure (SOP)* Proses Produksi pada *Home Industry* Tahu Mbak Nanik di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi tahapan proses produksi pada *Home Industry* Tahu Mbak Nanik di Kabupaten Jember
2. Merumuskan dan merancang *Standard Operating Procedure* pada proses produksi pada *Home Industry* Tahu Mbak Nanik di Kabupaten Jember.
3. Mengevaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* pada proses produksi pada *Home Industry* Tahu Mbak Nanik di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti
 Penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan dan pengetahuan mengenai perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) khususnya proses produksi Tahu
2. Bagi Perusahaan
 Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi terkait *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam memproduksi Tahu.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya
 Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan referensi dan rujukan bagi penelitian-penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) khususnya proses produksi tahu.