

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pertanian di Indonesia saat ini masih menjadi salah satu yang berperan penting dalam menopang perekonomian Indonesia. Kedelai merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan pangan dan perkembangan agroindustri. Kedelai merupakan salah satu biji – bijian yang kaya akan lemak nabati dan protein yang sudah menjadi salah satu lauk pokok bagi masyarakat Indonesia (Setyawan dan Huda, 2022:216). Kedelai banyak dibudidayakan di setiap daerah yang ada di Indonesia, dikarenakan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Berdasarkan Badan Pusat Statistika (2024) menjelaskan bahwa budidaya kedelai di Indonesia menjadi 38,14% di lahan sawah irigas dan 87,47% dengan sistem penanaman monokultur, dimana menghasilkan rata-rata produktivitas kedelai nasional pada tahun 2024 tercatat 16,23 kuintal per hektare (ku/ha). Hal ini menjadikan kedelai banyak dilakukan pengolahan pada industri pengolahan pangan, khususnya industri tahu.

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional berbahan baku kedelai yang sangat disukai dikalangan masyarakat. Menurut Herdiansyah, dkk (2022:231) Tahu merupakan makanan yang masih banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena merupakan makanan bergizi dan sumber protein yang tinggi dengan harga terjangkau yang digemari hampir seluruh lapisan masyarakat. Berdasarkan data BPS (Badan Pusat Statistika) tahun 2025 menjelaskan bahwa sumber protein nabati yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Jawa Timur diantaranya adalah tahu dan tempe yaitu sebesar 1,00 kg per kapita sebulan untuk tahu dan 0,84 kg per kapita sebulan untuk tempe. Hal ini membuktikan bahwa masih banyak masyarakat Jawa Timur yang tertarik untuk mengkonsumsi tahu sehingga memunculkan banyak industri pengolahan tahu di Indonesia seperti UMKM yang bergerak di bidang pengolahan tahu.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang berkontribusi besar terhadap perekonomian Indonesia. Keberadaan UMKM tidak hanya berperan dalam menciptakan lapangan kerja, tetapi juga mendukung

peningkatan pendapatan masyarakat serta mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008, UMKM memiliki peran strategis dalam pemerataan pembangunan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. UMKM banyak bergerak pada kegiatan pengolahan hasil pertanian yang memerlukan proses produksi untuk menghasilkan produk bernilai tambah. Salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan pangan kedelai menjadi tahu yaitu CV Sumber Rezeki.

CV Sumber Rezeki merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan berbahan baku kedelai menjadi tahu di Kabupaten Bondowoso. Perusahaan ini telah beroperasi sejak tahun 2016 dan terus menjalankan kegiatan usahanya untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat terhadap produk tahu. Permintaan pasar yang semakin meningkat menjadikan CV Sumber Rezeki mampu mempertahankan keberlangsungan usahanya dan berkembang menjadi salah satu produsen tahu yang cukup dikenal di wilayah Kabupaten Bondowoso. Setiap proses produksi, perusahaan menggunakan sekitar 800–900 kg kedelai sebagai bahan baku dan melibatkan kurang lebih 38 tenaga kerja pada berbagai tahapan produksi. Tahapan tersebut meliputi perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, pengendapan, pencetakan, pemotongan, hingga distribusi produk. Satu kali proses produksi, perusahaan mampu menghasilkan sekitar 500–600 papan tahu mentah, dengan setiap papan terdiri atas 48 potong tahu berukuran 6×8 cm. Besarnya volume produksi dan jumlah tenaga kerja yang terlibat menunjukkan bahwa kegiatan produksi memerlukan koordinasi dan pengendalian yang baik pada setiap tahapan. ‘

Namun, dalam pelaksanaannya masih terdapat permasalahan dalam penerapan prosedur kerja pada proses produksi. Belum adanya pedoman kerja tertulis yang menjadi acuan bersama menyebabkan pelaksanaan beberapa tahapan produksi masih bergantung pada kebiasaan dan pengalaman masing-masing karyawan. Kondisi tersebut dapat menyebabkan adanya perbedaan dalam cara, urutan, maupun ketelitian dalam melaksanakan pekerjaan. Perbedaan pelaksanaan prosedur tersebut berpotensi menimbulkan ketidaksesuaian pada hasil produksi, seperti ukuran dan bentuk tahu yang tidak seragam serta kerusakan produk pada

tahapan tertentu, terutama pada proses pencetakan, pemotongan, dan penanganan tahu. Ketidaksesuaian dalam pelaksanaan tahapan produksi juga dapat menyebabkan pekerjaan harus diperbaiki atau dilakukan kembali sehingga berpotensi menambah penggunaan bahan baku dan waktu kerja. Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa proses produksi tidak hanya membutuhkan tenaga kerja dalam jumlah yang memadai, tetapi juga memerlukan prosedur kerja yang jelas dan seragam. Setiap tahapan produksi memiliki keterkaitan dengan tahapan berikutnya, sehingga kesalahan pada satu tahapan dapat memengaruhi proses selanjutnya dan berdampak pada hasil akhir produk. Oleh karena itu, diperlukan suatu pedoman yang dapat memberikan acuan yang sama bagi seluruh karyawan mengenai urutan pekerjaan, cara pelaksanaan, serta standar yang harus dipenuhi pada setiap tahapan produksi. Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dapat menjadi salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan serangkaian instruksi atau pedoman kerja tertulis yang disusun secara sistematis untuk mengatur pelaksanaan suatu kegiatan agar dilakukan secara konsisten, efektif, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah satu set intruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang berulang kali dilakukan (Sudaryantiningsih dan Pambudi, 2022:182). Keberadaan *Standard Operating Procedure* (SOP) menjadi penting bagi perusahaan yang memiliki proses produksi berkelanjutan karena dapat menjadi pedoman dalam menjaga keseragaman proses kerja dan kualitas produk yang dihasilkan. CV Sumber Rezeki meskipun telah beroperasi selama bertahun-tahun dan memiliki kapasitas produksi yang cukup besar, masih menghadapi beberapa permasalahan yang berpotensi memengaruhi kualitas produk. Permasalahan tersebut seperti masih banyak ditemukan produk tahu yang mengalami kerusakan atau hancur saat pemberian cuka harus dilakukan sesuai takaran yang telah ditetapkan dan diberikan secara bertahap sambil diaduk secara merata. Takaran cuka yang tepat diperlukan agar proses penggumpalan berjalan optimal sehingga menghasilkan tahu dengan tekstur yang padat dan tidak mudah hancur saat pencetakan atau pemotongan. Permasalahan tersebut menunjukkan adanya hal yang tidak konsisten dalam hasil

produksi. Aspek keselamatan dan kesehatan kerja juga masih perlu ditingkatkan, terutama terkait penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) oleh pekerja selama proses produksi. Kondisi tersebut diduga dipengaruhi oleh belum adanya *Standard Operating Procedure* (SOP) yang mengatur secara jelas dan terstandar setiap tahapan proses produksi maupun pelaksanaan pekerjaan. Tanpa adanya *Standard Operating Procedure* (SOP), pelaksanaan kegiatan produksi masih bergantung pada kebiasaan dan pengalaman masing-masing pekerja sehingga berpotensi menimbulkan perbedaan cara kerja, tidak konsisten dalam kualitas produk, serta kurang optimalnya penerapan keselamatan kerja.

Berdasarkan berbagai permasalahan yang ditemukan pada proses produksi di CV Sumber Rezeki Bondowoso, diperlukan suatu pedoman kerja yang mampu mengatur setiap tahapan produksi secara terstandarisasi. Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) menjadi salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas pelaksanaan proses produksi, menjaga konsistensi kualitas produk, serta meminimalkan terjadinya kesalahan kerja. Keberadaan *Standard Operating Procedure* (SOP) juga diharapkan dapat menjadi acuan bagi karyawan dalam menjalankan tugas sesuai dengan standar yang telah ditetapkan sehingga tercipta sistem kerja yang lebih teratur dan efisien.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi tahu di CV Sumber Rezeki Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi tahu di CV Sumber Rezeki Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana evaluasi hasil penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi tahu di CV Sumber Rezeki Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menjelaskan tahapan proses produksi tahu di CV Sumber Rezeki Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso.
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi tahu di CV Sumber Rezeki Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso.
3. Mengevaluasi hasil penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi tahu di CV Sumber Rezeki Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat diantaranya:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan praktis di CV Sumber Rezeki Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso pada proses produksi tahu, sehingga meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi pemborosan bahan baku, dan menstandarisasi kualitas produk. Evaluasi hasil penerapan SOP diharapkan dapat membantu perusahaan meminimalkan kesalahan produksi, mempercepat waktu produksi, serta meningkatkan daya saing di pasar lokal.

2. Bagi Akademisi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan serta menjadi bahan referensi dan acuan bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian terkait perancangan dan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP).

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan, serta menambah wawasan, pengalaman, dan pemahaman peneliti mengenai perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi.