

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Agroindustri kerupuk merupakan salah satu dari sekian banyak industri yang berpotensi untuk dikembangkan, karena kerupuk menjadi pelengkap makanan favorit yang digemari oleh seluruh kalangan masyarakat di Indonesia. Oleh sebab itu, belum ada data statistik yang valid mengenai jumlah konsumsi kerupuk. Karena hal itu, jumlah konsumsi kerupuk di Indonesia dapat dikatakan relatif tinggi dilihat dari peningkatan jumlah produksi kerupuk dalam kurun waktu 10 tahun terakhir, yang selaras dengan meningkatnya permintaan konsumen.

Kerupuk adalah salah satu produk olahan berbahan dasar hasil pertanian yang banyak diproduksi oleh masyarakat Kabupaten Jember, tepatnya di Kecamatan Kaliwates. Usaha pembuatan kerupuk merupakan salah satu industri berbasis rumah tangga yang berpotensi untuk dikembangkan, mengingat kerupuk merupakan salah satu komoditas yang memiliki tingkat permintaan cukup tinggi dan memiliki prospek yang sangat baik.

Namun karena masih berbasis rumah tangga, industri tersebut belum memiliki standar yang bisa digunakan dalam prosedur kerja, serta pengawasan mutu yang masih rendah. Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan di salah satu industri pembuatan kerupuk di Kecamatan Kaliwates, ternyata belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP). Hal ini dapat dilihat dari penggunaan APD yang kurang lengkap saat melakukan proses produksi, takaran yang belum pasti, dan kemasan yang kurang aman.

Secara garis besar, *Standard Operating Procedure* (SOP) merupakan tata cara yang dibakukan yang harus dilalui untuk menyelesaikan proses pekerjaan, sebagai suatu standar tertulis yang digunakan untuk mendorong dan menggerakkan suatu kelompok untuk mencapai tujuan organisasi. SOP juga dapat diartikan sebagai gambaran langkah-langkah kerja yang diperlukan sebagai pedoman dalam pelaksanaan suatu tugas untuk mencapai tujuan yang dikehendaki

UD. Barokah merupakan salah satu produsen kerupuk di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember yang dirasa belum optimal menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam melakukan tahapan produksinya. Untuk skala industri rumah tangga seperti UD. Barokah, SOP sangat dibutuhkan sebagai pedoman kerja dalam mengontrol pelaksanaan proses produksi. Adapun permasalahan yang terjadi pada usaha kerupuk ini mulai dari penggunaan APD yang tidak sesuai standard pada umumnya, pekerjaan yang dilakukan masih berdasarkan *feeling*, serta masih ada beberapa penyimpanan saat proses produksi yang menyebabkan kualitas kerupuk tidak konsisten. Sehingga dengan adanya SOP ini diharapkan dapat memperbaiki permasalahan yang terjadi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari uraian latar belakang, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan kerupuk di UD. Barokah Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses pembuatan kerupuk pada UD. Barokah Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana evaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) di UD. Barokah Kabupaten Jember ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan di atas, tujuan dilakukan penelitian ini adalah :

1. Menguraikan proses pembuatan kerupuk di UD. Barokah Kabupaten Jember.
2. Merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada UD. Barokah Kabupaten Jember.
3. Mengevaluasi penerapan perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) di UD. Barokah Kabupaten Jember.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah mendapatkan rancangan SOP yang berguna untuk :

1. Sebagai panduan, kontrol, dan meminimalisasi kesalahan pelaksanaan bagi para karyawan pada semua tahap proses produksi kerupuk di UD. Barokah Kabupaten Jember.
2. Sebagai referensi bagi usaha kerupuk lainnya untuk memperbaiki proses produksinya.