

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

Raja Cabai Garam adalah sebuah merek kuliner yang didirikan pada tahun 2024 oleh empat mahasiswa Universitas Telkom. Dengan visi besar untuk menjadi salah satu merek kuliner terkenal yang menghadirkan cita rasa pedas dan gurih sebagai identitas khas, Raja Cabai Garam lahir dari semangat inovasi dan kecintaan terhadap dunia kuliner. Bisnis ini berkomitmen untuk memberikan pengalaman kuliner yang sederhana, autentik, dan lezat bagi masyarakat luas, khususnya pecinta makanan pedas di Indonesia.

Awal mula Raja Cabai Garam ditandai dengan berdirinya gerai kecil di Kota Bandung. Kota ini dipilih karena budaya kulinernya yang dinamis dan selera masyarakatnya yang cenderung menyukai makanan berbumbu kuat, terutama yang pedas dan gurih. Kehadiran gerai ini disambut dengan antusias oleh masyarakat sekitar, terbukti dari respons positif yang diterima sejak hari pertama operasionalnya. Kesuksesan awal ini menjadi motivasi utama bagi para pendirinya untuk terus mengembangkan bisnis, baik dalam hal inovasi menu maupun perluasan jangkauan pasar.



Gambar 1.1 Logo Raja Cabai Garam

Ide mendirikan Raja Cabai Garam lahir dari observasi mendalam terhadap kebiasaan masyarakat Indonesia, khususnya di Bandung. Selera masyarakat yang cenderung menyukai makanan pedas dan gurih menciptakan peluang besar untuk menghadirkan sebuah produk yang dapat memenuhi kebutuhan ini. Dari sinilah konsep “cabai garam” sebagai bumbu khas mulai berkembang. Campuran bahan dasar berupa cabai segar dan garam, yang dilengkapi dengan bahan-bahan seperti bawang putih, daun jeruk, dan penyedap rasa, menghasilkan cita rasa khas yang tidak hanya pedas, tetapi juga gurih dan aromatik.

Proses pengolahan bumbu cabai garam dilakukan dengan cara menggoreng atau menumis bahan-bahan hingga garing, lalu dihaluskan secara merata. Hasilnya adalah bumbu dengan tekstur yang kaya dan rasa yang kuat, siap diaplikasikan pada berbagai menu makanan. Beragam menu andalan seperti kulit cabai garam, dori cabai garam, ayam cabai garam, dan tahu cabai garam dirancang untuk menarik perhatian berbagai kalangan, mulai dari anak muda hingga keluarga.

Raja Cabai Garam tidak hanya fokus pada makanan utama, tetapi juga melengkapi pengalaman kuliner pelanggannya dengan menyajikan minuman dingin sebagai pendamping, seperti es teh tawar dan es teh manis. Kombinasi antara makanan pedas dan minuman segar menjadi daya tarik tersendiri yang membuat pelanggan betah kembali.

Dalam hal operasional, Raja Cabai Garam memulai aktivitasnya setiap hari pukul 15.00 WIB untuk mempersiapkan bahan baku dan proses memasak.

Gerai mulai melayani pelanggan pada pukul 17.00 hingga 23.00 WIB, menjadikannya pilihan tepat bagi masyarakat yang mencari makanan berkualitas setelah seharian beraktivitas.

Komitmen terhadap kualitas adalah nilai utama yang dipegang teguh oleh Raja Cabai Garam. Semua bahan baku dipilih dengan cermat untuk memastikan kesegaran dan keaslian rasa. Selain itu, proses pengolahan dilakukan dengan standar kebersihan tinggi, sehingga pelanggan dapat menikmati makanan yang tidak hanya enak tetapi juga aman untuk dikonsumsi.

Untuk terus bertahan di industri kuliner yang kompetitif, Raja Cabai Garam berkomitmen untuk berinovasi dalam menciptakan menu baru. Salah satu inovasi yang sedang dikembangkan adalah menu seperti ebi furai dengan sentuhan bumbu cabai garam khas mereka. Inovasi ini diharapkan dapat memperluas daya tarik merek tidak hanya bagi pecinta makanan pedas, tetapi juga mereka yang menyukai variasi rasa dalam setiap hidangan.

Selain itu, Raja Cabai Garam juga mempertimbangkan untuk memperluas cakupan pasar melalui sistem kemitraan atau franchise. Langkah ini bertujuan untuk menjangkau pelanggan di luar Bandung, sekaligus memperkenalkan cita rasa khas cabai garam ke berbagai kota di Indonesia.

Dalam jangka panjang, Raja Cabai Garam memiliki visi untuk tidak hanya menjadi merek kuliner lokal yang dicintai, tetapi juga menjadi ikon kuliner nasional yang dikenal luas. Dengan dedikasi pada kualitas, inovasi, dan pemahaman mendalam terhadap selera pasar, Raja Cabai Garam optimis dapat

menjadi pelopor dalam menyajikan sensasi pedas gurih yang khas dan memuaskan di dunia kuliner Indonesia.

1.2 Latar Belakang Penelitian

Dewasa ini, kondisi di Indonesia menunjukkan bahwa Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sering menghadapi tantangan dalam mempertahankan produktivitas yang konsisten akibat ketidakteraturan dalam proses produksi. Produktivitas adalah ukuran sejauh mana sumber-sumber daya alam, teknologi dan manusia dipergunakan dengan baik dan dapat mewujudkan hasil tertentu yang diinginkan, secara singkat dapat dikatakan produktivitas adalah ukuran mengenai apa yang diperoleh dari apa yang diberikan, seberapa jauh masukan (*input*) dapat menghasilkan keluaran (*output*), baik kuantitatif maupun kualitatif sesuai dengan standar baku yang telah ditetapkan (Mun'im et al., 2015). Sedangkan, produktivitas produksi merupakan perbandingan antara penjualan bersih dengan harta tetap yang dimiliki perusahaan atau dengan cara lain sebagai perbandingan antara penjualan bersih dengan harga pokok penjualan (Widodo & Jumeri, 2019).

Sebagian besar permasalahan inkonsistensi produktivitas ini disebabkan oleh ketiadaan atau kurangnya penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP), yaitu instruksi kerja atau langkah-langkah tertulis yang mendokumentasikan kegiatan-kegiatan rutin atau aktivitas-aktivitas yang dilakukan berulang-ulang dan diterapkan di suatu organisasi atau perusahaan (Dora et al., 2023). Hal ini sejalan dengan pendapat Chatab dalam Mun'im (2015), yang menyatakan bahwa SOP adalah dokumen tertulis yang memuat

prosedur kerja secara rinci, tahap demi tahap dan sistematis. SOP memuat serangkaian instruksi secara tertulis tentang kegiatan rutin atau berulang-ulang yang dilakukan oleh sebuah organisasi. Untuk itu SOP juga dilengkapi dengan referensi, lampiran, formulir, diagram dan alur kerja (*flow chart*). Penyusunan SOP harus jelas, singkat, sistematis, menggunakan bahasa sehari-hari, mudah dimengerti, tidak bermakna ganda, mempunyai urutan dan teknis, urutan prosesnya logis, rujukan penanggung jawab ditujukan kepada jabatan, dan penggunaan diagram alur untuk menjelaskan secara umum.

Banyak UMKM di Indonesia, termasuk sektor makanan dan minuman, masih mengandalkan cara-cara tradisional yang tidak terstandarisasi dalam produksinya. Ketergantungan pada cara kerja yang tidak sistematis seringkali berdampak pada inkonsistensi kualitas produk, serta menimbulkan pemborosan bahan baku, waktu, dan energi. Ketidakhadiran SOP dalam UMKM berdampak langsung pada produktivitas dan kualitas produk. Misalnya, ketidakseragaman dalam metode produksi dapat menyebabkan variasi kualitas dari satu *batch* produksi ke *batch* lainnya, yang akhirnya menurunkan tingkat kepuasan pelanggan. Selain itu, tanpa SOP, proses kerja cenderung tidak efisien karena sering terjadi kesalahan yang harus diperbaiki berulang kali, sehingga menghabiskan waktu dan menurunkan produktivitas.

Belakangan ini, perhatian terhadap pentingnya SOP dalam UMKM semakin meningkat, terutama dengan dukungan dari pemerintah dan lembaga pemberdayaan ekonomi yang melihat SOP sebagai salah satu faktor penting dalam peningkatan daya saing produk lokal. Beberapa pelatihan dan bimbingan

teknis telah diberikan kepada pelaku UMKM untuk membantu mereka memahami pentingnya SOP dan bagaimana penerapannya dapat mengoptimalkan alur kerja, meningkatkan efisiensi, serta mengurangi pemborosan. Namun, meskipun sudah ada kesadaran tentang pentingnya SOP, banyak UMKM masih terkendala dalam implementasinya karena keterbatasan pengetahuan, sumber daya, dan kemampuan manajerial. Oleh karena itu, penerapan SOP yang efektif menjadi kunci untuk meningkatkan produktivitas dan memastikan kualitas produk yang konsisten, yang pada akhirnya akan membantu UMKM bersaing di pasar yang lebih luas.

Seperti yang diketahui bersama, tren konsumsi makanan pedas semakin digemari oleh masyarakat Indonesia. Begitu banyak jenis dan variasi olahan makanan pedas yang ada di pasaran dan cukup diminati Masyarakat dari berbagai generasi. Raja Cabai Garam melihat kondisi ini sebagai peluang yang bagus dan mencoba untuk membuka usaha kuliner pedas dengan ciri khas sendiri. Namun, berdasarkan pengalaman yang telah dilewati dalam merintis dan mempersiapkan bisnis Raja Cabai Garam, beberapa hal menjadi tantangan sendiri bagi Raja Cabai Garam untuk memberikan kualitas produk yang memuaskan bagi masyarakat yang akan menikmati produk ini, seperti efisiensi pada proses produksi yang belum memiliki standarisasi. Beberapa tantangan yang paling dirasakan akibat ketiadaan SOP dalam proses produksi ini adalah terkait tahapan-tahapan produksi yang belum jelas, rencana kebutuhan bahan baku yang seringkali masih dihitung dalam perkiraan yang tidak jelas, sehingga

memungkinkan terjadi kesalahan *budgeting* dan proses produksi menjadi tidak efisien.

Dampak dari kendala ini adalah ketidakkonsistenan dalam kualitas produk dan produktivitas yang rendah akibat proses produksi yang belum terstandarisasi. Saat ini, proses produksi produk Raja Cabai Garam masih bergantung pada cara-cara tradisional dan kurangnya panduan yang terstruktur, sehingga terjadi ketidaksesuaian dalam rasa, tekstur, dan kemasan. Hal ini mengakibatkan terjadinya pemborosan waktu, bahan baku, dan energi, yang berdampak pada rendahnya efisiensi dan produktivitas. Ketidakteraturan ini dapat mempengaruhi kepuasan pelanggan dan daya saing produk di pasar.

Salah satu akibat dari ketiadaan SOP ini adalah pemborosan bahan baku yang terjadi pada setiap tahap produksi, seperti kesalahan *budgeting* untuk proses pembuatan tiap menu Raja Cabai Garam yang belum berdasarkan pada standar produksi tiap menunya. Pemborosan ini tidak hanya menyebabkan biaya produksi meningkat, tetapi juga menurunkan produktivitas produksi karena jumlah produk yang dihasilkan menjadi tidak sesuai dengan yang diharapkan. Selain itu, ketidakstabilan dalam takaran bahan menyebabkan hasil produksi menjadi tidak konsisten, yang dapat mempengaruhi kualitas produk dan kepuasan konsumen.

Ketiadaan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi Raja Cabai Garam membawa sejumlah tantangan yang berdampak signifikan terhadap produktivitas, terutama pada aspek kualitas dan kuantitas produksi. Selain itu, tantangan ini juga berpengaruh pada indikator *Key Performance*

Indicators (KPI) yang meliputi waktu, mutu, dan biaya produksi. Ketidakkonsistenan dalam cara produksi menyebabkan mutu produk menjadi bervariasi. Produk yang dihasilkan tidak selalu memenuhi standar kualitas yang diharapkan oleh konsumen, yang dapat menurunkan kepuasan pelanggan dan loyalitas mereka. Ketidakjelasan tahapan produksi juga menghambat produktivitas tenaga kerja. Pekerja membutuhkan waktu lebih lama untuk menyelesaikan tugas karena tidak adanya pedoman yang terstruktur, sehingga produksi per jam atau per hari menurun dan tidak mencapai target.

Ketika bahan baku dianggarkan secara tidak tepat, bisa terjadi pemborosan atau kekurangan bahan baku. Pemborosan meningkatkan biaya produksi secara keseluruhan, sementara kekurangan bahan baku dapat menghambat proses produksi dan mengurangi kuantitas produk yang dihasilkan. Jika bahan baku tidak terstandarisasi atau tidak tersedia dalam jumlah yang tepat, kualitas produk akhir bisa menurun. Penggunaan bahan baku pengganti atau bahan dengan mutu yang tidak konsisten akan berdampak negatif pada kualitas produk yang dihasilkan. Ketidaktepatan dalam merencanakan kebutuhan bahan baku mengakibatkan biaya tambahan yang mungkin tidak terduga. Kesalahan dalam budgeting dapat mengurangi profitabilitas dan efisiensi anggaran produksi.

Dalam rangka meningkatkan produktivitas dan konsistensi kualitas produk, perlu adanya Standard Operating Procedure (SOP) yang sistematis dan jelas. Dengan adanya SOP, setiap tahapan proses produksi akan menjadi lebih efisien, mengurangi kesalahan, dan meminimalkan pemborosan. Dengan

penerapan SOP yang efektif, proses produksi dapat distandarisasi, mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, hingga tahap pengemasan untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi, sehingga produk yang dihasilkan lebih konsisten dan mampu memenuhi ekspektasi konsumen. Di sisi lain, SOP untuk aktivitas penjualan diharapkan dapat membantu menciptakan standar dalam strategi promosi, pengemasan, dan distribusi, yang dapat mendukung peningkatan daya tarik dan daya saing produk di pasar.

SOP sangat dibutuhkan untuk menjaga kualitas karena berfungsi sebagai panduan yang mengatur seluruh langkah dan prosedur yang harus dilakukan dalam setiap proses produksi dan aktivitas lainnya. Dengan adanya SOP, semua individu yang terlibat dalam proses kerja memiliki acuan yang sama, sehingga mengurangi risiko variasi dalam hasil akhir yang disebabkan oleh perbedaan cara kerja. SOP juga memastikan bahwa setiap tahapan dilakukan sesuai standar yang telah ditentukan, mulai dari penggunaan bahan baku yang sesuai spesifikasi, pengaturan parameter produksi, hingga pengawasan kualitas pada setiap tahap. Hal ini penting untuk menjaga konsistensi kualitas produk, meminimalkan terjadinya cacat atau kesalahan, dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Dengan demikian, SOP tidak hanya berfungsi sebagai alat kontrol kualitas, tetapi juga sebagai bentuk komitmen perusahaan dalam memberikan hasil terbaik kepada pelanggan.

Berdasarkan gambaran permasalahan di atas, dirasa perlu untuk melakukan penelitian untuk menyusun usulan penerapan SOP sebagai strategi untuk

meningkatkan produktivitas produksi produk "Raja Cabai Garam" dengan mengangkat judul “Usulan Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Untuk Meningkatkan Produktivitas Produksi Produk Raja Cabai Garam”.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, permasalahan pada penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi produk Raja Cabai Garam saat ini?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses produksi produk Raja Cabai Garam?
3. Bagaimana rancangan SOP yang efektif untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas produk Raja Cabai Garam?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis proses produksi Raja Cabai Garam yang sedang berjalan
2. Mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam proses produksi Raja Cabai Garam
3. Merancang SOP yang terstruktur dan efektif untuk diterapkan pada proses produksi Raja Cabai Garam.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi beberapa pihak, antara lain:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini menambah literatur tentang implementasi SOP dalam meningkatkan produktivitas, khususnya pada industri makanan di sektor UKM.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini memberikan panduan praktis bagi Raja Cabai Garam untuk meningkatkan efisiensi dan produktivitas melalui penerapan SOP.

1.6 Sistematika Penulisan Tugas Akhir

Sistematika penulisan tugas akhir ini disusun untuk memberikan gambaran terstruktur mengenai isi laporan. Pada Bab I: Pendahuluan, dijelaskan gambaran umum objek penelitian, latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan itu sendiri. Bab II: Tinjauan Pustaka berisi deskripsi teoritik yang mencakup konsep Standar Operating Procedure (SOP), produktivitas dalam produksi, dan pengaruh SOP terhadap produktivitas. Bab ini juga mencakup penelitian terdahulu yang relevan serta kerangka pemikiran yang digunakan dalam penelitian.

Selanjutnya, Bab III: Metode Penelitian menjelaskan jenis dan desain penelitian, lokasi dan waktu penelitian, subjek dan objek penelitian, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, serta teknik analisis data yang digunakan untuk mengolah data. Bab IV: Hasil dan Pembahasan berfokus pada deskripsi proses produksi Raja Cabai Garam saat ini, identifikasi kendala dalam proses produksi, perancangan dan usulan SOP, serta analisis dampak penerapan SOP terhadap produktivitas.

Akhirnya, pada Bab V: Kesimpulan dan Saran, disampaikan kesimpulan dari hasil penelitian dan saran yang diberikan untuk perbaikan atau pengembangan lebih lanjut. Laporan ini diakhiri dengan Daftar Pustaka yang mencantumkan semua referensi yang digunakan dalam penelitian, serta Lampiran yang berisi dokumen pendukung terkait penelitian ini.