

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang dan Masalah

Tempe adalah salah satu produk fermentasi yang umumnya berbahan baku kedelai dan mempunyai nilai gizi yang baik. Fermentasi pada pembuatan tempe terjadi karena aktivitas kapang *Rhizopus sp.* Tempe dapat dikatakan sebagai bahan pangan yang cukup populer bagi rakyat Indonesia. Kondisi ini dapat dilihat dari tiga aspek yaitu nilai gizi cukup tinggi, harga yang relatif terjangkau oleh daya beli berbagai lapisan masyarakat. Selain itu, pembuatan tempe tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang biasa terdapat di rumah tangga.

Industri tempe merupakan salah satu industri kecil sektor informal yang terdapat di desa maupun di kota (Ferdinandus, 1998). Pembuatan tempe di Indonesia sudah menjadi industri rakyat (Seri Iptek Pangan, 2000). Berdasarkan data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Lampung (2010), jumlah industri tempe di Provinsi Lampung adalah 1.858 industri dan merupakan industri rumah tangga yang mana umumnya belum memiliki rancangan proses produksi yang diterapkan pada setiap proses produksinya.

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dilakukan dalam bentuk tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain (seperti tauco, kecap, dan lain-lain). Konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia saat ini diperkirakan sekitar 6,45 kg (Yuliana, 2010). Menurut Supriadi (2009), jumlah produksi tempe untuk industri tempe besar di Bandar Lampung terdapat di Kelurahan Gunung Sulah sebesar 8.100 kg per bulan.

Produksi tempe di Indonesia saat ini masih tradisional dan merupakan usaha turun temurun. Proses pengolahan tempe di Indonesia juga masih sangat bervariasi dan belum ada standar yang dapat digunakan secara nasional (Hidayat,*et.al.*, 2006). Konsistensi mutu produk merupakan suatu cara yang harus dilakukan agar cacat produk dapat diminimalkan. Mutu produk harus dijaga dan cacat produk harus dikendalikan agar konsistensi dapat dilakukan dengan baik (Purnomo, 2008). Dengan keadaan tersebut industri tempe sulit untuk berkembang menjadi industri besar karena konsistensi mutu produk tidak stabil.

Inkonsistensi mutu tempe juga disebabkan oleh improvisasi tahapan proses pembuatan untuk menekan biaya produksi oleh pengrajin tempe. Improvisasi ini menghasilkan produk tempe yang berkualitas rendah (Pratomo, 2009). Improvisasi tersebut dapat berupa melakukan satu perebusan saja dan menghilangkan tahap perendaman. Yang paling banyak dilakukan adalah mengurangi jumlah pemakaian bahan baku kedelai, tetapi supaya volume tempe yang dihasilkan masih kelihatan besar, pengrajin memasukkan lagi kulit kedelai(ampas) dan atau menir jagung, parutan ketela pohon, karak, potongan

pepaya dan sebagainya ke dalam kedelai masak yang siap diberi ragi (Pratomo, 2009).

Industri tempe di Bandar Lampung sebagian besar merupakan industri rumah tangga dengan pengawasan mutu yang tidak maksimal. Sentra produksi tempe terbesar di Bandar Lampung terletak di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Sukarame dengan 241 unit usaha tempe atau 43,34% dari total industri tempe di Bandar Lampung (Supriadi, 2009). Hasil survey yang penulis lakukan terhadap produk tempe di salah satu unit produksi tempe di Kelurahan Gunung Sulah selama tujuh hari menunjukkan bahwa sifat sensori produk tempe (rasa, aroma dan tekstur) perharinya memiliki perbedaan pada tingkat intensitasnya (Tabel 13, 15 dan 17). Hal tersebut menunjukkan bahwa konsistensi mutu tempe belum terpenuhi ditinjau dari sifat sensorinya.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan tata cara atau tahapan yang dibakukan dan harus dilalui untuk menyelesaikan suatu proses kerja tertentu (U.S. EPA.,2007). *Draft SOP* dibuat berdasarkan *review* terhadap prosedur yang sudah ada dan kemudian disesuaikan agar diperoleh produk yang berkualitas dan aman. Adapun untuk memperoleh SOP dilakukan pengujian dan evaluasi prosedur pengendalian proses dan produk akhir (Camus, 2009). Dengan adanya SOP diharapkan tiap tahapan proses pengolahan tempe mempunyai pedoman dan rujukan yang pasti sehingga tidak ada lagi improvisasi-improvisasi dalam pengolahan tempe dan produk tempe memiliki mutu yang konsisten.

Untuk menghasilkan produk tempe dengan mutu yang konsisten diperlukan beberapa SOP seperti SOP penerimaan bahan baku SSOP, SOP pengolahan

tempe, SOP distribusi dan transportasi dan lain sebagainya. Pada penelitian ini hanya akan dilakukan penyusunan *draft* SOP proses pengolahan tempe mulai dari tahap sortasi sampai dengan inkubasi. Penyusunan *draft* SOP pengolahan tempe juga mengacu pada Cara Produksi Pangan yang Baik skala Rumah Tangga (CPPB-IRT). CPPB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. CPPB merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir (BPOM, 2002).

Draft SOP yang akan disusun merupakan suatu prosedur kerja meliputi persiapan bahan baku dan bahan pendukung, persiapan peralatan yang digunakan dan proses pengolahan tempe. Diharapkan hasil *draft* SOP pengolahan tempe pada penelitian ini dapat menjadi bahan acuan penyusunan SOP pengolahan tempe di masa yang akan datang.

B. Tujuan

Menyusun *draft standard operating procedure* (SOP) pengolahan tempe.

C. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi industri tempe di Bandar Lampung dalam penerapan sistem manajemen mutu.