

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman obat (biofarmaka) merupakan jenis tanaman yang berfungsi sebagai obat dan bermanfaat untuk menyembuhkan atau mencegah berbagai penyakit. Berkhasiat obat sendiri berarti memiliki zat aktif yang dapat mengobati penyakit tertentu atau memiliki efek sinergi dari berbagai zat yang mengobati. Oleh karena itu, tanaman obat sangat diminati oleh banyak orang untuk pengobatan dan pencegahan penyakit. Bisa juga digunakan sebagai bahan olahan makanan yang akan menambah nilai rempah ini. Penanganan pascapanen dan pengolahan produk tanaman biofarmaka diperlukan untuk meningkatkan produksi, meningkatkan nilai tambah, dan meningkatkan harga jual.

Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang memiliki rasa atau aroma yang kuat, biasanya ditambahkan pada makanan dalam jumlah kecil. Rempah-rempah tersebut dapat digunakan sebagai pengawet atau menambah cita rasa dalam masakan. Mengolahnya menjadi produk herbal adalah salah satu cara untuk optimalisasi potensi rempah-rempah. Masyarakat telah lama menggunakan obat tradisional untuk pengobatan dan pemeliharaan kesehatan. Jika obat tradisional dikelola secara modern, baik dalam produksi maupun pemasaran, keberadaannya akan semakin diakui. Indonesia termasuk dalam negara yang menghasilkan dan mengekspor rempah-rempah terbaik di dunia yaitu kunyit dan temulawak. Kunyit (*Curcuma longa L.*) dan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) adalah salah satu jenis tanaman obat tradisional yang digunakan masyarakat dan paling banyak diproduksi di Indonesia. Produksi rimpang jahe, kunyit, dan temulawak memiliki peluang untuk diekspor sebagai tanaman obat ke negara tetangga seperti Kamboja, India, dan Malaysia.

Sebagai tanaman obat yang sangat bermanfaat, kunyit memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Digunakan untuk membuat jamu, sebagai bumbu masak, dan juga dapat digunakan sebagai produk ekspor utama. Peningkatan produksi kunyit tidak mengikuti peluang budidaya kunyit. Produksi kunyit masih

menghadapi banyak masalah dan waktu produksi yang singkat. Beberapa penyakit yang ditularkan oleh patogen melalui udara dan tanah menyerang kunyit, yang menghambat pertumbuhan tanaman kunyit (Sontsa-Donhoung et al., 2022).

Temulawak secara tradisional digunakan sebagai obat untuk sakit maag, diare, wasir, batuk, asma, dan sariawan karena memiliki kandungan gizinya. berfungsi sebagai penambah nafsu makan, meningkatkan fungsi pencernaan, menyehatkan hati, dan meredakan nyeri pada tulang dan sendi. Mengandung senyawa kimia seperti kurkumin, minyak atsiri, saponin, flavonoid, alkaloid, dan tanin, rimpang temulawak membuatnya berkhasiat. Tanaman ini disebut sebagai antibakteri, antimikroba, antikanker, antijamur, antijerawat, dan antioksidan secara farmakologi (Kustina & Zulharmita, 2020). Peningkatan produktivitas dan area penanaman dapat meningkatkan produksi temulawak. Produksi temulawak pada data Badan Pusat Statistik (BPS) 2023, pada tahun 2020 mengalami penurunan, tetapi pada tahun 2021 mengalami peningkatan menjadi 32,282,031 kg. Namun, masih ada ruang untuk peningkatan produksi melalui penerapan teknik budidaya yang tepat dan varietas terbaik (GAP).

Tabel 1. Produksi Tanaman Biofarmaka (Obat) di Indonesia (Kg) 2023

No	Jenis Tanaman	2019	2020	2021
1	Jahe	174,380,120	183,517,778	307,241,778
2	Kencur	35,296,213	44,823,793	54,408,609
3	Kunyit	190,909,204	193,582,819	184,825,890
4	Temulawak	29,637,119	26,742,721	32,282,031

Sumber: BPS, 2023

Sesuai dengan informasi pada laporan Badan Pusat Statistik (BPS) 2023 mengalami penurunan produksi kunyit. Pada tahun 2020 produksi kunyit sebesar 190,909,204 kg dan pada tahun 2021 turun sebesar 184,825,890 kg. Menurut (Siska & Ningsih, 2018). Penurunan produksi kunyit disebabkan oleh pembudidayaan kunyit yang tidak menanam benih kunyit berkualitas tinggi. Produksi tanaman kunyit berkualitas tinggi harus diikuti dengan

pembudidayaan benih kunyit berkualitas tinggi. Status benih kunyit sangat penting untuk keberhasilan panen tanaman.

Tanaman biofarmaka yang dihasilkan oleh Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan potensi lokal yang dapat dioptimalkan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Yogyakarta merupakan salah satu provinsi yang memiliki produsen obat herbal yang cukup banyak. Jumlah usaha kecil obat tradisional di Yogyakarta menunjukkan peningkatan jumlah usaha pada tahun 2019 tercatat 32 unit sampai dengan tahun 2022 menjadi 45 unit.

Tabel 2. Produksi Tanaman Biofarmaka (Obat) di Yogyakarta (Kg) 2023

NO	Jenis	2022	2021	2020	2019	2018
Tanaman						
1	Jahe	4,969,766	5,120,703	4,532,098	4,549,794	5,455,788
2	Kencur	2,675,173	1,874,687	1,741,514	1,868,663	1,906,722
3	Kunyit	3,287,539	3,374,060	3,085,478	3,102,219	3,147,465
4	Temulawak	1,453,450	1,485,949	1,394,658	1,464,761	1,408,448
Jumlah		17,292,027	16,332,739	15,094,842	17,285,927	18,264,354

Sumber: BPS, 2023

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (2022) pada tahun 2022 Provinsi Yogyakarta merupakan daerah penghasil tanaman biofarmaka antara lain jahe (4,969,766 kg), kencur (2,675,173 kg), kunyit (3,287,539 kg), dan temulawak (1,453,450 kg). Potensi dalam memproduksi jamu sangat tinggi apalagi tanaman obat tradisional sekarang sedang meningkat. Peningkatan jumlah usaha kecil obat tradisional pada beberapa tahun terakhir dipengaruhi oleh wabah virus corona (Covid-19) yang menyebabkan permintaan obat tradisional meningkat. Hal tersebut juga dipengaruhi oleh penggunaan obat tradisional yang dipercaya mengurangi resiko akan tertular dan meningkatkan kekebalan/imunitas tubuh. Oleh sebab itu, peningkatan jumlah usaha obat tradisional menjadi tantangan tersendiri bagi para pelaku usaha obat tradisional untuk dapat bersaing dengan banyaknya pengusaha yang lain (Dinas Kesehatan, 2022).

CV. Agradaya Indonesia yakni perusahaan yang melakukan olahan pangan rempah biofarmaka seperti jahe, kunyit, temulawak dan rempah lainnya. CV. Agradaya Indonesia berfokus pada pengembangan sumber daya desa di sektor pertanian dan perkebunan. Berkontribusi pada upaya menciptakan bumi yang lestari melalui kemitraan bersama petani rempah dengan menerapkan praktik pertanian yang berkelanjutan berupa pertanian alami, teknologi pasca panen *solar dome dryer*, serta skema harga yang adil dan transparan. Menghasilkan produk rempah dan herba yang mampu memberikan kebaikan pada manusia dan kelestarian bumi. CV. Agradaya Indonesia bermitra dengan para petani untuk memenuhi bahan baku produksi simplisia di daerah Kulon progo. Tepatnya berada di daerah Kecamatan Kokap yakni KWT Asri Anjir yang berfokus pada produksi simplisia temulawak, Samigaluh berkerjasama dengan Koperasi Wahana Mandiri Indonesia pada dalam memenuhi bahan baku simplisia jahe, dan Kecamatan Girimulyo yaitu KWT Asri Pringtali yang di fokuskan memproduksi simplisia kunyit.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan suatu dokumen yang berkaitan dengan prosedur yang akan dijalankan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan demi mendapatkan hasil kerja yang efektif dan efisien. SOP ini harus dimiliki oleh suatu perusahaan atau organisasi sebagai panduan untuk menjalankan tugas dan fungsi setiap bagian yang ada. Adanya SOP ini dapat memudahkan dan menerbitkan pekerjaan yang akan dijalankan. Peran pentingnya SOP ini membuat pelaku bisnis harus mengetahui terkait tujuan dan fungsi dari SOP itu sendiri.

Standard Operating Procedure (SOP) yang dimiliki Agradaya ini terdiri dari HACCP, BPOM TR dan MD, Halal, *Natural Farming*, *Good Agriculture Practises* (GAP), *Monthly Monitoring*, dan *critical control point* (CCP). HACCP merupakan Standar system pengendalian untuk memastikan proses produksi yang aman dari potensi bahaya kesehatan dan keselamatan, menjamin kualitas bahan dan produk jadi, serta menentukan bagaimana mengontrol nya. Standar HAACP berada di atas BPOM dan memiliki ijin penjualan untuk ekspor.

CV. Agradaya Indonesia dalam proses produksi herbal dan simplisia baik di petani mitra maupun di Agradaya memiliki tahapan proses produksi yang berbeda. Pada proses sortasi ulang yang dilakukan oleh Agradaya, tim produksi Agradaya menemukan dan terbukti bahwa pada simplisia kunyit dan temulawak yang dikirim dari petani mitra masih tercampur dengan bahan lainnya seperti sampah, rempah lain, dan terdapat jamur. Selanjutnya ditemukan simplisia kunyit dan temulawak tidak kering secara menyeluruh atau tidak maksimal diduga kunyit dan temulawak yang belum kering sudah dimasukan kedalam plastik yang menyebabkan berjamur hal tersebut dapat mempengaruhi kualitas produk, sehingga perlu disortasi ulang oleh Agradaya. Proses pengeringan yang dilakukan petani mitra yaitu memanfaatkan sinar matahari yang dibantu dengan menggunakan rumah surya (*Solar Drying*), dalam penempatan rumah surya (*Solar Drying*) di petani mitra yang dikelilingi rimbunya pepohonan sehingga untuk mendapatkan sinar mataharinya tidak maksimal. Untuk itu dalam memenuhi Standar kering yang telah berlaku, Agradaya melakukan pengeringan kembali menggunakan oven.

Berdasarkan uraian diatas bagaimana tingkat penerapan SOP pada petani mitra dan bagaimana hubungan faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat penerapan SOP dengan produksi simplisia kunyit dan temulawak di petani mitra CV. Agradaya Indonesia.

B. Tujuan

1. Mengetahui tingkat penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi simplisia kunyit dan temulawak di petani mitra CV. Agradaya Indonesia
2. Menganalisis hubungan faktor – faktor yang mempengaruhi dengan tingkat penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi simplisia kunyit dan temulawak di petani mitra CV. Agradaya Indonesia

C. Kegunaan

1. Bagi pemerintah daerah dan pihak terkait, penelitian ini sebagai rekomendasi dan informasi untuk pengambilan kebijakan yang dapat mendukung kemajuan produksi simplisia
2. Bagi CV. Agradaya Indonesia, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai tingkat penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi simplisia kunyit di petani mitra KWT Asri Pringtali dan temulawak di petani mitra KWT Asri Anjir, Kabupaten Kulon Progo dan hubungan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi proses penerapan tersebut terhadap CV. Agradaya Indonesia.
3. Bagi peneliti, penelitian ini digunakan untuk menerapkan sekaligus menambah ilmu pengetahuan tentang penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi simplisia.

