

Optimasi Produksi dengan Pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada UMKM Bakso Pentol Shena

Wiji Safitri¹, Nani Hartati², Miftakul Huda³, Rismawati⁴, Edri Fauzan⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Pelita Bangsa, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Wiji Safitri

E-mail: wijisafitri@pelitabangsa.ac.id

Abstrak

Bakso adalah makanan yang mudah ditemukan di Indonesia. Tidak hanya dari peminat bakso yang banyak, UMKM yang memproduksi bakso pun juga banyak. Hal ini membuat produsen bakso harus mempunyai keunggulan bersaing. Produksi yang efisien dan efektif dapat menjadi keunggulan bersaing. Dimana Standar Operasional Prosedur dibutuhkan menuju keunggulan bersaing bagi UMKM. Bakso pentol shena adalah UMKM yang memproduksi bakso di Cikarang Utara. Permintaan semakin banyak dan produsen mengalami kendala antara lain waktu produksi yang lama dan dikerjakan oleh satu orang, hal ini membuat tidak efektif. Kemudian dari permasalahan ini, dibuatlah Standar Operasional Prosedur untuk memproduksi bakso pentol shena. Setelah dilakukan diskusi dengan mitra, SOP kemudian dibuat dan diimplementasikan. SOP ini membantu sekali UMKM Bakso Pentol Shena karena waktu produksi menjadi lebih efektif dan efisien diantaranya produksi bisa dilakukan oleh karyawan dengan rasa dan bentuk yang sama karena instruksi telah dituangkan dalam SOP. Selain itu, tim pengabdian masyarakat melakukan re layout tempat produksi. Dengan SOP yang telah dijalankan dan layout yang baru, waktu produksi menjadi lebih cepat.

Kata kunci – Bakso; SOP; Standar Operasional Prosedur; UMKM.

Abstract

Bakso is a food that is easy to find in Indonesia. Not only from the many meatball enthusiasts, there are also many SMEs that produce meatballs. This makes meatball producers must have a competitive advantage. Efficient and effective production can be a competitive advantage. Where Standard Operating Procedures are needed towards competitive advantage for MSMEs. Shena pentol meatballs are UMKM that produce meatballs in North Cikarang. Demand is increasing and producers are experiencing problems, including long production times and being done by one person, this makes it ineffective. Then from this problem, a Standard Operating Procedure was made for producing shena pentol meatballs. After discussions with partners, SOPs were created and implemented. This SOP is very helpful for UMKM Shena Pentol Meatballs because production time becomes more effective and efficient including production can be carried out by employees with the same taste and shape because instructions have been set forth in the SOP. In addition, the community service team re-layout the production site. With the SOP that has been implemented and the new layout, production time is faster.

Keywords - Meatballs; SOP; Standard Operating Procedures; UMKM.

PENDAHULUAN

Standar Operasional Prosedur atau disingkat SOP adalah serangkaian instruksi tertulis mengenai bagaimana cara untuk melakukan pekerjaan, waktu pelaksanaan pekerjaan, tempat penyelenggaraan, dan siapa yang berperan dalam pekerjaan tersebut (Sakti et al., 2020). SOP ini mempunyai tujuan dalam komitmen pekerjaan sehingga terwujud good governance dan sebagai fungsi untuk menilai kerja baik secara internal maupun eksternal (Taufiq, 2019). UMKM Bakso Pentol Shena merupakan UMKM yang memproduksi bakso yang berlokasi di Desa Waluya, Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi. Owner dari UMKM ini adalah Ibu Verania Hikma, yang memulai usaha ini pada tahun 2016. Saat ini, permintaan dari tahun ke tahun terus melonjak. Tanggapan konsumen mengenai bakso ini adalah enak. UMKM ini memproduksi bakso yang dipackaging untuk dijual kepada konsumen. Berikut adalah foto produk Bakso Pentol Shena:



Gambar 1.
Produk Bakso Pentol Shena

Pada Gambar 1 merupakan produk bakso pentol shena yang terdiri dari 3 (tiga) jenis yaitu bakso pentol, tahu bakso, dan bakso krispi. Bakso ini setelah diproduksi, dikemas, kemudian dipasarkan. Pada saat observasi ke lapangan, tim pengabdian yang terdiri dari Dosen Universitas Pelita Bangsa menemukan beberapa permasalahan pada mitra yaitu:

1. Belum optimalnya produksi karena tidak ada aturan atau instruksi kerja
2. Mitra tidak mempunyai karyawan yang memproduksi bakso karena dikhawatirkan rasa dan bentuk tidak sesuai (tidak standar)
3. Karyawan diberdayakan hanya untuk memasarkan produk, sehingga proses produksi memakan waktu yang lama karena hanya terdiri dari 1 (satu) orang yaitu owner Bakso Pentol Shena.
4. Keunggulan produk bakso ini adalah tanpa pengawet, sehingga bakso lebih cepat basi apabila dalam suhu ruangan.

Setelah melakukan observasi dan menemukan kendala dari mitra, tim Pengabdian masyarakat mencari solusi terkait permasalahan yang dihadapi oleh mitra. SOP membuat pengerjaan pekerjaan menjadi lebih efisien dan efektif (Hapsari & Kurniawanti, 2021). Implementasi dari SOP membantu organisasi dalam menghadapi tantangan (Nikmah & Pratama, 2023) antara lain: tingkat kesulitan dari operasional yang semakin meningkat; banyaknya persyaratan, hukum, dan peraturan yang harus dipatuhi; dan konsumen yang semakin kritis. Sehingga tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk membuat solusi dari permasalahan yang telah dipaparkan sebelumnya dengan membuat Standar Operasional Prosedur dalam produksi Bakso Pentol Shena.

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilakukan oleh Tim pengabdian dari Universitas Pelita Bangsa yang terdiri dari 5 (lima) orang dosen yaitu Wiji Safitri, Nani Hartati, Miftakul Huda, Rismawati, dan Edri Fauzan. Adapun pembagian tugas dari Tim pengabdian masyarakat adalah sbb:

Tabel 1.
Pembagian Tugas Tim Pengabdian Masyarakat

No.	Nama	Tugas
1	Wji Safitri	Observasi lapangan, Proposal kegiatan, dan pendampingan pelaksanaan SOP.
2	Nani Hartati	Penyusunan Materi Abdimas
3	Miftakul Huda	Pelatihan SOP kepada mitra
4	Rismawati	Penyusunan SOP
5	Edri Fauzan	Penyusunan SOP dan laporan

Pada table 1 adalah pembagian tugas tim Pengabdian Masyarakat. Waktu pengabdian dimulai dari tanggal 05 s/d 12 Juni 2023 yang berlokasi di tempat produksi mitra yaitu di Desa Waluya, Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi. Metode yang dilakukan yaitu dengan melakukan pendampingan dalam perancangan Standar Operasional Prosedur dalam memproduksi Bakso Pentol Shena.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan (Hapsari & Kurniawanti, 2021) pembuatan SOP untuk frozen food terdiri dari tahapan persiapan, produksi, pengemasan, penyimpanan, dan produk selesai. Pada pembuatan bakso pentol shena terdiri dari 3 (tiga) jenis yaitu bakso pentol, tahu bakso, dan bakso krispi. Ketiga produk tersebut terdiri dari 1 (satu) adonan yaitu adonan bakso pentol. Sebelum memulai pembuatan SOP untuk mitra, beberapa kegiatan yang dilakukan antara lain:

1. Identifikasi masalah

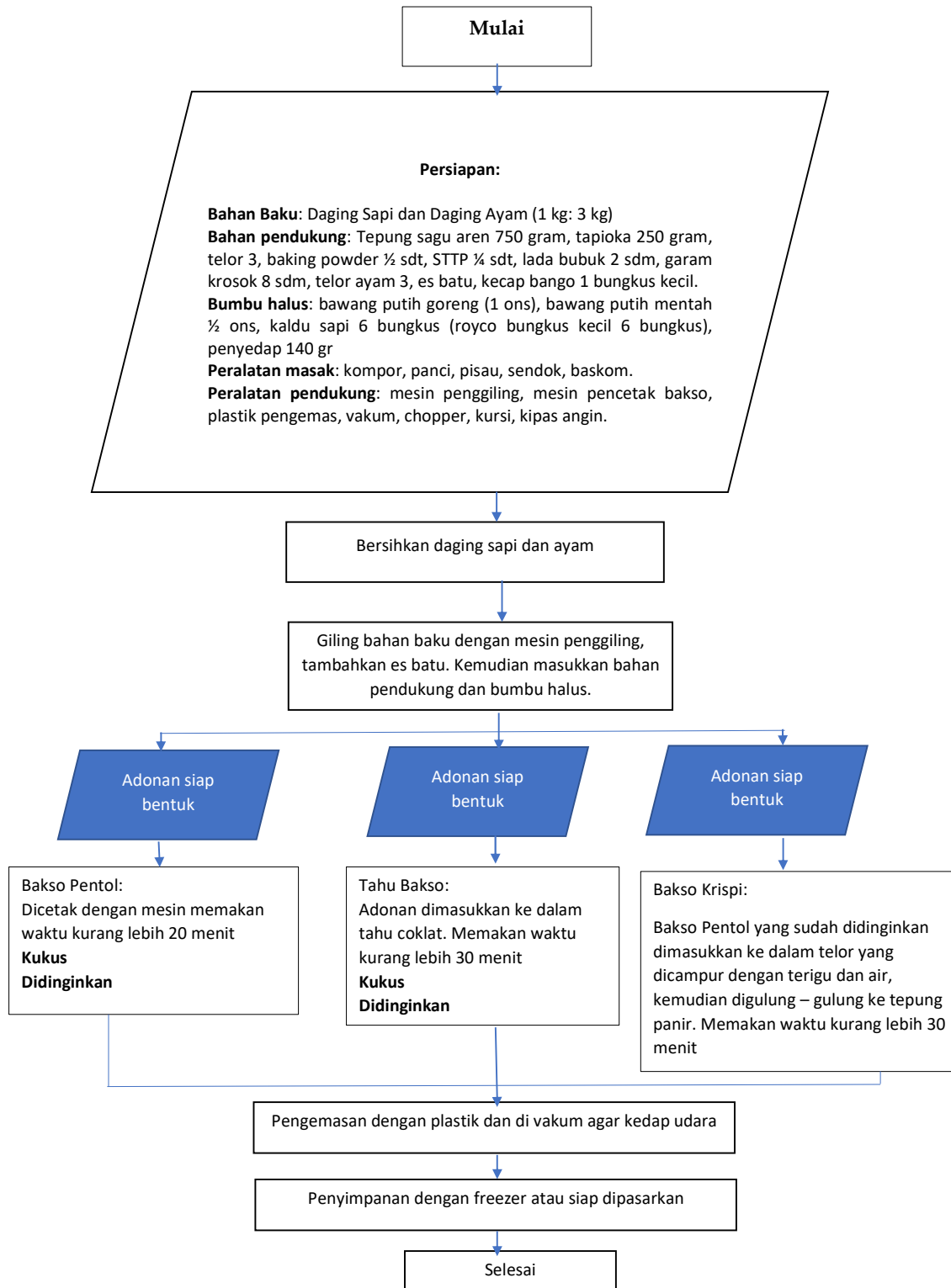
Pada tahapan ini, tim pengabdian masyarakat melakukan observasi ke lapangan langsung yaitu datang ke lokasi produksi bakso mitra yang bertempat di Desa Waluya, Cikarang Utara. Tim melakukan wawancara langsung dengan owner bakso pentol shena yaitu Ibu Verania Hikma. Dari wawancara tersebut ditemukan masalah utama yaitu belum adanya instruksi kerja. Hal ini menjadikan produksi hanya bisa dilakukan oleh owner yang membuat waktu produksi dan pengiriman ke konsumen tidak efisien dan efektif. Karena tidak ada instruksi kerja, rasa dan bentuk bakso tidak standar sehingga muncul complain dari konsumen.

2. Masalah tersebut kemudian dianalisis oleh tim pengabdian. Dilakukan diskusi dengan mitra terkait mengenai SOP. Dalam tahapan ini tim Menyusun materi mengenai SOP mulai dari pengenalan Standar Operasional Prosedur, pentingnya SOP, tujuan SOP, kegunaan SOP dalam organisasi, dan bagaimana cara membuat SOP.

3. Membuat solusi untuk mitra yaitu dengan diskusi untuk pembuatan SOP untuk Bakso Pentol Shena.

4. Implementasi SOP oleh mitra dan evaluasi tim pengabdian masyarakat.

Setelah dilakukan diskusi dengan mitra terkait pembuatan SOP untuk bakso pentol shena, berikut adalah SOP yang disetujui:



Gambar 2.
SOP Bakso Pentol Shena

Pada Gambar 2 adalah SOP bakso pentol shena yang telah dibuat oleh tim pengabdian masyarakat dan mitra. Komposisi untuk setiap bahan baku, bahan pendukung, bumbu halus telah ditetapkan dan dicatat dalam SOP. Hal ini memudahkan untuk memproduksi bakso. Karena selama ini, produksi hanya dilakukan oleh owner dan membuat kerja tidak efisien. Setelah dibuat SOP ini, lebih efektif dengan mengalokasikan satu karyawan bidang pemasaran untuk memproduksi bakso dengan kualitas rasa dan tekstur yang sama. Pada Gambar 2 setelah adonan jadi, adonan akan dicetak menjadi 3 (tiga) bentuk yaitu bakso pentol, tahu bakso, dan bakso krispi. Bakso pentol dikemas dengan menggunakan plastik yang di vakum, sementara untuk tahu bakso dan bakso krispi dikemas dalam kemasan mika.



Gambar 3.

Contoh Kemasan Bakso Krispi Shena

SOP ini kemudian diuji cobakan ke mitra selama kurang lebih 1 (satu) minggu, dan hasil dari SOP ini membuat bakso pentol shena lebih efektif dalam memproduksi bakso dan selesai tepat waktu. Tim pengabdian memberikan alat berupa vakum dan penggiling bumbu untuk keperluan pengemasan dan produksi barang. Vakum dipergunakan dalam pengemasan agar kemasan kedap udara, sehingga bakso tidak mudah basi. Sementara untuk penggiling bumbu berupa chopper yang memudahkan dalam menggiling bumbu sehingga waktu lebih efisien.



Gambar 4.

Pemberian Alat Produksi

Pada Gambar 4 adalah pemberian alat produksi untuk mengoptimalkan produksi UMKM Bakso Pentol Shena oleh perwakilan tim pengabdian masyarakat kepada Bapak Amas (suami owner Bakso Pentol Shena yaitu ibu Verania). Alat produksi berupa mesin penggiling bumbu dan vakum untuk pengemasan agar produk tidak cepat basi.



Gambar 5.

Lokasi Produksi Bakso Pentol Shena

Pada Gambar 5 adalah lokasi produksi bakso pentol shena. Setelah implementasi SOP yang telah dibuat berjalan dengan baik dan menjadikan lebih efektif dan efisien, tim pengabdian melakukan re layout tempat produksi yaitu dengan mendekatkan setiap bahan dan alat yang terkait dengan produksi. Dari mulai kompor untuk memasak bakso, kemudian mesin pencetak yang didekatkan dengan alat untuk mendinginkan bakso (berupa nampan bambu). Sebelumnya lokasi mendinginkan bakso dengan mesin pencetak lokasinya tidak berdekatan. Hal ini membuat waktu produksi dan pendinginan bakso berjalan lama.

KESIMPULAN

Permasalahan yang dialami mitra yaitu belum optimalnya produksi karena tidak ada aturan atau instruksi kerja, mitra tidak mempunyai karyawan yang memproduksi bakso karena dikhawatirkan rasa dan bentuk tidak sesuai (tidak standar), karyawan diberdayakan hanya untuk memasarkan produk, sehingga proses produksi memakan waktu yang lama karena hanya terdiri dari 1 (satu) orang yaitu owner Bakso Pentol Shena, dan keunggulan produk bakso ini adalah tanpa pengawet, sehingga bakso lebih cepat basi apabila dalam suhu ruangan. Permasalahan ini setelah didiskusikan Bersama dengan mitra, dibuat solusi yaitu dengan membuat Standar Operasional Prosedur (SOP). SOP ini kemudian diimplementasikan dan dievaluasi oleh tim pengabdian masyarakat Universitas dan berjalan dengan lancar. Waktu produksi berjalan efektif dan efisien. Sehingga permasalahan yang timbul dapat tersolusikan yaitu produksi lebih optimal karena urutan kerja telah dituliskan dengan jelas, bakso rasa dan ukuran standar, karyawan dapat ikut melakukan produksi bakso, dan bakso lebih tahan lama karena dikemas dengan menggunakan plastic yang divakum.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memfasilitasi dan mendanai pengabdian masyarakat ini yaitu DPPM Universitas Pelita Bangsa.

DAFTAR PUSTAKA

- Hapsari, Y. T., & Kurniawanti, K. (2021). Perancangan Standar Operasional Prosedur (Sop) Pada Proses Produksi Frozen Food. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 8. <https://doi.org/10.25273/jta.v7i1.8671>
- Nikmah, F. K., & Pratama, R. A. (2023). Pengembangan standar operasional prosedur (sop) pada bagian keuangan pt. Xyz. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Akuntansi (JEBA)*, 25(1), 2–8.
- Sakti, D. P. B., Nurmayanti, S., Putra, I. N. N. A., & Wardani, L. (2020). Pelatihan Penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) Keuangan Bagi Pengelola BUMDes Desa Karang Bayan Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal PEPADU*, 1(2), 185–190. <https://doi.org/10.29303/jurnalpepadu.v1i2.95>
- Taufiq, A. R. (2019). Penerapan Standar Operasional Prosedur (Sop) Dan Akuntabilitas Kinerja Rumah Sakit. *Jurnal Profita*, 12(1), 56. <https://doi.org/10.22441/profita.2019.v12.01.005>