

Analisis Pengembangan Standar Operasional Prosedur Sebagai Langkah Peningkatan Kualitas Produk (Studi Kasus Pada UKM Kaya Rasa) Di Samarinda

Derit Septian Nurmalasari Sunan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mulawarman, JL.

Muara Muntai No. 1 Gunung Kelua Samarinda

deritseptian@gmail.com

Abstrak

UKM Kaya Rasa adalah usaha pengolahan hasil laut sebagai bahan olahannya. Penelitian bertujuan untuk menganalisis bagaimana SOP yang diterapkan dapat menjadi langkah inovatif dalam meningkatkan kualitas produk. Penelitian ini berjenis penelitian kualitatif berfokus pada studi kasus. Teknik pengumpulan menggunakan metode wawancara kepada narasumber utama, lalu dikembangkan menjadi sebuah hasil analisis penelitian. Kesimpulan yang didapat 1) Standar operasional prosedur yang dibuat UKM Kaya Rasa telah mengalami beberapa perubahan ke arah yang baik. Sebelumnya standar operasional prosedur yang dibuat masih berupa langkah biasa dalam produksi tanpa mengetahui rincian tugas masing-masing karyawan. Namun dengan adanya perbaikan terus menerus membuat standar operasional prosedur semakin terperinci, baik dari tugas masing-masing karyawan siapa penanggung jawab dan waktu dalam proses produksi. Hal ini yang membuat proses produksi menjadi lebih efektif dan efisien. 2) Standar operasional prosedur, berdampak baik bagi produk yang dihasilkan meliputi peningkatan kualitas produk dari segi rasa dan ketahanan produk. Inilah yang membuat terjadinya peningkatan penjualan produk. Rekomendasi 1) Untuk tidak berhenti melakukan inovasi bertujuan untuk pembaruan terhadap SOP agar menjadi lebih baik. 2) Perlunya melengkapi SOP yang ada dengan menambahkan dasar hukum yang melandasi mengapa SOP tersebut dibuat dan harus dijalankan. Serta melengkapi SOP dengan kode tiap bagian yang dapat lebih mempermudah karyawan dalam memahami SOP. 3) Membuat jadwal rutin pasti untuk melakukan evaluasi bersama dengan seluruh karyawan, yang berguna untuk mengetahui apa yang perlu ditambahkan atau diperbarui dalam proses produksi yang nantinya akan dimasukkan sebagai pembaruan dari SOP yang ada.

Kata kunci: Standar Operasional Prosedur, Pengembangan, Kualitas Produk

PENDAHULUAN

Pedoman kerja yang terdapat di dalam suatu perusahaan biasa kita kenal dengan nama Standar Operasional Prosedur (SOP). Standar operasional prosedur merupakan sebuah sistem yang disusun untuk memudahkan, merapikan dan menertibkan pekerjaan kita, sistem ini merupakan suatu proses yang berurutan untuk melakukan pekerjaan dari awal sampai akhir (Ekotama, 2011). Penerapan standar operasional prosedur pada sebuah perusahaan atau kegiatan bisnis sangat penting untuk di implementasikan, sebab hal ini dapat membantu keberlangsungan kegiatan aktifitas pekerjaan di dalam perusahaan, sehingga kegiatan perusahaan dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Standar operasional prosedur merupakan suatu rangkaian dari proses pengembangan produk yang bertujuan agar produk yang diproduksi perusahaan menjadi lebih baik lagi. Pembuatan dan penyusunan standar operasional prosedur tentunya mempunyai *goals* yaitu menciptakan standar operasional prosedur yang baik, jelas, singkat, sistematis, mudah dimengerti, logis dan harus jelas siapa yang menjadi penanggung jawab pelaksanaannya.

Standar operasional prosedur sendiri memang harus ditekankan penerapannya, terlebih pada sektor industri makanan dan minuman. Inilah mengapa sektor industri makanan harus memiliki komitmen untuk menjaga kelayakan makanan yang mereka sajikan yang didalamnya meliputi mutu dan kualitas produk. Bisnis yang berfokus pada memproduksi makanan tentunya harus dapat menjaga tingkat konsistensi produk agar selalu stabil, baik dari kestabilan rasa, bentuk dan komponen-komponen yang terkandung dalam makanan yang disajikan tersebut. Semua ini dilakukan semata-mata demi kepuasan para konsumen, yang tentunya berdampak pada konsumen yang loyal pada usaha kita dan memandang bahwa bisnis kita merupakan bisnis yang profesional dan memiliki citra yang baik.

Industri olahan makanan dan minuman adalah salah satu usaha yang cukup menarik untuk dijalankan, sebab jenis usaha inilah yang tidak ada matinya untuk dicoba. Faktanya industri makanan dan minuman tumbuh diatas produk domestik bruto (PDB) nasional. Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor penting bagi perekonomian nasional. Produk domestik bruto (PDB) sektor makanan dan minuman pada 2016 mencapai Rp 586,5 triliun atau 6,2% dari total PDB nasional senilai Rp 9.433 triliun. Pada triwulan III 2017 PDB sub sektor makanan dan minuman tumbuh 9,46% (YoY) menjadi Rp 166,7 triliun, dari pertumbuhan ekonomi Indonesia sebesar 5,06%. Sepanjang triwulan I-III 2017, sub sektor makanan dan minuman tersebut menyumbang sebanyak 33,78% PDB sektor pengolahan yang mencapai Rp 1.406 triliun dan juga menyumbang 6,42% PDB nasional yang mencapai Rp 7.402 triliun. Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) 2017.

Dari fakta di atas menggambarkan bahwa peran dari industri sektor makanan dan minuman sangat penting, dan tentunya masih membuka peluang

bagi masyarakat untuk terjun ke sektor bisnis ini. Dengan potensi peluang yang cukup besar inilah, yang menjadi sebuah tantangan bagi para pelaku usaha agar mereka dapat membuat usaha mereka lebih profesional lagi dalam membuat sistem yang benar dengan mengimplementasikan standar operasional prosedur yang baik untuk bisnis mereka.

Standar operasional prosedur harus dibuat, kemudian di informasikan, dijalankan dan dikontrol penerapannya, hal inilah yang coba dilakukan oleh beberapa Usaha Kecil Menengah (UKM) yang ada di kota Samarinda. Beberapa UKM tersebut telah menyusun dan menerapkan standar operasional prosedur di usaha mereka guna mempermudah setiap bagian yang ada di usaha mereka sehingga dapat bekerja secara maksimal. Adapun salah satu UKM yang telah menerapkan standar operasional prosedur dalam keseharian kinerja bisnisnya adalah UKM Kaya Rasa.

UKM Kaya Rasa adalah sebuah UKM yang mulai berdiri di tahun 2014 di kota Samarinda, tepatnya di wilayah Samarinda Seberang dan merupakan salah satu UKM yang dikenal sebagai usaha industri rumah tangga olahan udang. UKM Kaya Rasa adalah salah satu UKM yang telah mempunyai standar operasional prosedurnya sendiri dan telah menerapkan standar operasional prosedur dalam proses produksi. Hasil yang didapat dari penerapan standar operasional prosedur dalam usaha UKM Kaya Rasa adalah saat ini UKM Kaya Rasa telah mempunyai beberapa jenis produk olahan udang yang telah mereka kembangkan. Saat ini bisa dilihat bahwa jenis produk yang dimiliki dari awal UKM ini berdiri hingga sampai saat ini telah bertambah.

Hal ini menunjukkan bahwa produk UKM Kaya Rasa terus mengalami perkembangan dari jenis produk yang dihasilkan. Selain dari jumlah produksi yang mengalami peningkatan, yang awalnya perhari hanya mengolah 3kg udang saat ini telah bertambah menjadi 10kg udang perhari. UKM Kaya Rasa juga telah memasarkan produknya ke beberapa daerah di Kalimantan Timur, yaitu Samarinda, Kutai Barat, Sangatta, Balikpapan dan Bontang. Hal ini tentunya tidak lepas dari hasil sistem manajemen perusahaan dan manajemen produksi yang telah berjalan baik, sistem itulah yang kita kenal dengan standar operasional prosedur. Dibalik sistem yang dihasilkan sekarang tentunya UKM Kaya Rasa telah mengalami berbagai perubahan kebijakan standar operasional prosedur dalam proses manajemen produksinya, hal inilah yang membuat UKM Kaya Rasa harus terus mengembangkan standar operasional prosedur produknya agar terus dapat menghasilkan standar operasional yang lebih inovatif, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan nilai dari produknya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis upaya pengembangan dan hasil dari standar operasional prosedur produksi sebagai langkah untuk peningkatan kualitas produk di UKM Kaya Rasa.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Manajemen Operasional

Menurut Pontas M. Perdede (2013:13), manajemen operasi dan produksi secara sempit dapat diartikan sebagai pengarah dan pengendalian berbagai kegiatan yang mengolah berbagai jenis sumberdaya untuk membuat barang-barang atau jasa tertentu. Sedangkan Menurut Reid dan Sanders (2013:2) fungsi dari manajemen operasi adalah merencanakan, memproduksi dan mengkoordinasikan semua sumber daya yang dibutuhkan untuk merancang, memproduksi dan memberikan barang ke berbagai lokasi ritel.

B. Proses Produksi

Proses produksi menurut Assauri (2016:123) adalah suatu kegiatan yang melibatkan tenaga manusia, bahan serta peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna. Menurut Ahyari (2010: 65) proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penciptaan faedah baru atau penambahan faedah tersebut dilaksanakan.

C. Standar Operasional Prosedur

Standar operasional prosedur merupakan sebuah panduan yang digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar (Sailendra & Swaesti, 2015:11). Standar operasional prosedur yang merupakan suatu pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi pemerintah berdasarkan indikator-indikator teknis, administratif dan prosedural sesuai tata kerja, prosedur kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan (Atmoko, 2011).

Tujuan standar operasional prosedur menurut Indah Puji dalam bukunya *Praktis Mengembangkan SDM* (2014:30) yaitu: (1) Untuk menjaga konsistensi tingkat penampilan kinerja atau kondisi tertentu dan kemana petugas dan lingkungan dalam melaksanakan tugas atau pekerjaan tertentu. (2) Sebagai acuan dalam melaksanakan kegiatan tertentu bagi sesama pekerja. (3) Untuk menghindari kegagalan atau kesalahan, keraguan, duplikasi serta pemborosan dalam proses pelaksanaan kegiatan. (4) Merupakan parameter untuk menilai mutu pelayanan. (5) Untuk lebih menjamin penggunaan tenaga dan sumber daya secara teratur efisien dan efektif. Untuk menjelaskan alur tugas, wewenang dan tanggung jawab dari petugas yang terkait. (6) Sebagai dokumen yang akan menjelaskan dan menilai pelaksanaan proses kerja bila terjadi suatu kesalahan. (7) Sebagai dokumen yang digunakan untuk pelatihan. (8) Sebagai dokumen sejarah bila telah di buat revisi SOP yang baru.

D. Pengembangan Produk

Menurut Kotler & Amstrong, (2014:399), pengembangan produk adalah pengembangan produk original, perbaikan produk, modifikasi produk dan merek

baru yang perusahaan kembangkan, departemen riset dan pengembangan sendiri.

Fungsi pengembangan produk menurut Endang Sulistya Rini dalam Jurnal “Peran Pengembangan Produk Dalam Meningkatkan Penjualan” (2013:31) adapun fungsi tersebut meliputi: fungsi pemasaran, perancangan (*design*) dan manufaktur

E. Kualitas Produk

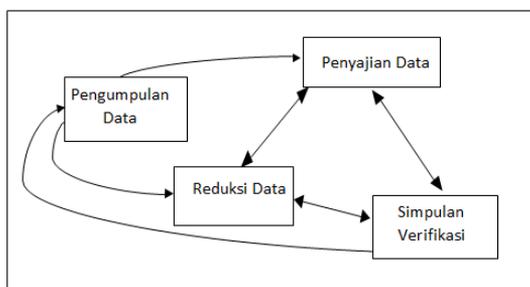
Menurut Heizer & Render, (2014:244) kualitas produk adakah keseluruhan fitur dan karakteristik sebuah barang atau jasa yang menggunakan kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan yang dijanjikan dan tersirat. Menurut (Harsanto, 2013:76), kualitas dapat didefinisikan dengan terpenuhi atau terlampauinya ekspektasi pelanggan melalui produk yang perusahaan berikan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah menggunakan jenis penelitian Kualitatif dengan menggunakan metode penelitian berupa wawancara kepada narasumber utama langsung, kemudian penulis kembangkan menjadi sebuah hasil analisa penelitian. Penelitian berfokus pada penggunaan metode studi kasus. peneliti mengambil studi kasus UKM Kaya Rasa Kota Samarinda. Terdapat fokus Penelitian pada penyusunan dan penulisan Skripsi ini, adapun fokus penelitian tersebut yaitu: (1) Pengembangan standar operasional prosedur dalam pelaksanaan produksi di UKM Kaya Rasa, meliputi pengembangan: (a) Standar operasional prosedur dalam metode produksi dan (b) Standar operasional prosedur dalam prosedur proses produksi. (2) Langkah pengembangan yang dilakukan UKM Kaya Rasa dalam meningkatkan kualitas produknya meliputi: (1) Penelitian dan pengembangan serta (2) Evaluasi. Peneliti menggunakan jenis data kualitatif dari sumber data primer dan sekunder.

Teknik pengumpulan data yaitu: (1) Penelitian Kepustakaan (*Library Research*), (2) Wawancara, (3) Observasi (pengamatan) dan (4) Dokumentasi. Adapun teknik-teknik analisis data yang penulis gunakan dalam penelitian ini meliputi, yaitu:

reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan



Gambar 1. Proses Analisis Data

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Unsur-Unsur Pelaksanaan SOP

Dalam proses produksi, ibu Dewi selalu memperhatikan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk. UKM Kaya Rasa menggunakan bahan utama yakni udang dan tepung. Bahan-bahan yang berasal dari laut adalah bahan yang segar dan tidak berbau. Serta bahan tepung yang digunakan ialah tepung yang tidak berbau dan sesuai dengan kebutuhan jenis olahan. Berdasarkan data alat produksi UKM Kaya Rasa menggunakan alat produksi yakni mite mincer, mixer, kompor, dandang, hand sealer, pencetak bakso, meja steanlis, dan vacum sealer yang mempunyai kegunaan masing-masing agar proses produksi menjadi lebih mudah dan efektif.

Langkah-Langkah Produksi

Standar Operasional Prosedur Pembuatan Nugget Udang

Standar operasional prosedur lama produksi nugget udang adalah standar operasional yang masih belum rinci, baik siapa penanggung jawabnya dan waktu pengerjaannya. Adapun prosedur diatas meliputi, pengambilan udang dari nelayan, lalu penyiangan atau proses pembersihan, kemudian pencucian dan pembilasan, lalu proses penghancuran daging, pengadonan, kemudian penimbangan, setelah itu pencetakan, lalu proses pemasakan adonan, selanjutnya pendinginan dan terakhir pengemasan. Adapun prosedur ini masih belum dikembangkan lebih rinci dan masih ada kekurangan yang belum dilengkapi. Adapun pada standar operasional baru dalam pembuatan nugget udang lebih menjelaskan pada siapa penanggung jawabnya dan juga jelas pengalokasian waktu dalam sekali produksi. Didalam prosedur ini bagian produksi dibagi menjadi 2 tim, yaitu tim pertama bertugas dalam hal penyiapan bahan produksi, mesin dan alat produksi serta memiliki tugas untuk melakukan pengecekan hasil produksi Bersama kepala tim produksi. Selanjutnya tim kedua bertugas untuk pengolahan dalam proses produksi sampai dengan pengemasan.

Standar Operasional Prosedur Pembuatan Bakso Ikan

Prosedur pembuatan bakso ikan yang lama masih belum mengalami perkembangan, dan belum jelas untuk siapa penanggung jawab produksinya dan waktu dari proses produksinya. Pada standar operasional prosedur yang baru dalam pengolahan bakso ikan telah mengalami pengembangan, yang berbeda

dibanding standar operasional prosedur sebelumnya. Adapun perubahan yang terjadi sama dengan prosedur pengolahan nugget yang baru. Dalam prosedur baru pengolahan bakso ikan inipun telah jelas siapa penanggung jawabnya baik dari awal pencatatan kebutuhan bahan baku, proses pembelian bahan baku hingga proses produksi pengolahan. Selain itu juga pada prosedur ini telah terdapat waktu yang ditentukan dalam proses produksi, hal ini bertujuan agar proses produksi dapat dilaksanakan secara sistematis dan sesuai dengan deadline produksi yang diberikan.

SOP untuk Menjaga Kualitas Produk

UKM Kaya Rasa milik ibu Dewi dalam rangka menjaga kualitas produk yang dihasilkan, adalah dengan melakukan beberapa kegiatan wajib yaitu selalu memerhatikan standar produk saat pengambilan bahan baku, yang mana setiap bahan baku telah diberikan standar kelayakan. Kemudian selalu mentaati serta mengikuti setiap prosedur dari produksi pengolahan dari bahan baku yaitu udang, ikan. Selanjutnya mengikuti standar operasional prosedur dalam kegiatan pengemasan produk. Dan langkah terakhir adalah dengan cara selalu menjaga kebersihan area operasional serta kebersihan dari alat dan bahan produksi yang digunakan, hal ini dilakukan oleh setiap karyawan dengan penuh tanggung jawab.

B. Pembahasan

Dalam menjalankan usaha olahan makanan ini, Ibu Dewi selaku pemilik usaha UKM Kaya Rasa selalu berusaha untuk memuaskan para konsumennya, dengan menghasilkan produk yang berkualitas. Hal inilah yang membuat UKM Kaya Rasa selalu menjaga kualitas produknya. Semua ini dilakukan UKM Kaya Rasa dengan menjaga alur dari proses produksinya, dengan mengikuti skema dari standar pengolahan produksinya ini membuat langkah demi langkah proses produksi dapat sesuai dan membuat komposisi produknya sesuai satu dengan lainnya.

Adapun proses pengolahan bahan baku dari awal hingga akhir selalu dipantau, berikut adalah prosesnya: (1) Proses pembelian bahan baku. Adapun bahan baku yang dibeli harus sesuai standar yang telah ditentukan. Adapun ketentuan dari bahan baku ini ialah bahan udang, ikan, maupun ayam harus dalam kondisi segar, tidak berbau, dan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan sehingga tidak menyisakan bahan baku yang berlebihan karena akan mengurangi kualitas masakan jika disimpan dalam waktu yang lama. (2) Penyiangan atau pengupasan kulit daging udang, ikan dilakukan dengan hati-hati agar tidak merusak kualitas daging yang akan diolah (3) Pengadonan, tahap ini bahan pendukung seperti tepung harus lebih sedikit jumlah perbandingannya dengan bahan utama daging. Adonan yang telah disiapkan harus ditimbang sebelum

dicetak. Proses pencetakan, harus dilakukan menggunakan alat pencetakan yang sesuai dengan jenis olahan sehingga memudahkan proses pencetakan, serta memungkinkan untuk memproduksi olahan dengan lebih cepat. (5) Perebusan, setiap adonan harus direbus dengan air mendidih. Kemudian, diangkat lalu direndam di air es yang bertujuan untuk memberikan tekstur elastis dan kokoh sebelum dikemas. (6) Pengukusan, tahap ini biasanya sekitar 20 menit bahkan lebih tergantung seberapa banyak produk olahan yang diproses. (7) Pengemasan bertujuan untuk memasukan produk yang telah siap ke dalam kemasan. Pengemasan menggunakan vacum sealer agar proses pengemasan dapat lebih cepat, dan tidak ada celah udara yang masuk ke dalam kemasan produk.

Langkah-langkah agar produk yang dihasilkan dapat terjaga yaitu (1) Memperhatikan standar produk saat pengambilan bahan baku, (2) Memperhatikan prosedur pembuatan olahan udang, ikan, (3) Memperhatikan prosedur pengemasan produk, (4) Memperhatikan kebersihan area operasional serta alat dan bahan produksi agar tidak terjadi kegagalan produk

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa SOP yang ada pada UKM Kaya Rasa sudah baik dan dijalankan dengan benar, maka hal ini sejalan dengan dengan teori Sailendra & Swaesti, (2015: 11) yang menyatakan bahwa SOP merupakan sebuah panduan yang digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar, dan menurut Atmoko, (2011) mengatakan bahwa SOP sebagai suatu pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi pemerintah berdasarkan indikator-indikator teknis, administratif dan prosedural sesuai tata kerja, prosedur kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan.

Penambahan alat produksi juga menjadi salah satu bentuk cara dari UKM Kaya Rasa dalam mempermudah proses produksi dalam pengolahan udang, ikan ini. Dulu proses produksi berlangsung lama, kini waktu produksi dapat ditingkatkan tiga kali lipat dalam satu kali operasional. Dengan demikian, UKM Kaya Rasa mempunyai efektivitas waktu dan efisiensi biaya pada proses produksi. Proses pengemasan juga menjadi perhatian khusus bagi UKM Kaya Rasa. Ibu dewi menuturkan bahwa kerap kali terkalahkan dengan kompetitor yang mempunyai kemasan yang lebih menarik dibandingkan kemasan dari usahanya. Ibu Dewi melakukan pengembangan pada SOP pengemasan ini dengan melakukan pengemasan menggunakan alat modern dan dengan visual kemasan yang lebih menarik dari sebelumnya. Hal ini sejalan dengan teori Kotler & Amstrong, (2014: 399) bahwa pengembangan produk adalah pengembangan produk original, perbaikan produk, modifikasi produk dan merek baru yang perusahaan kembangkan, departemen riset dan pengembangan sendiri.

Standar operasional prosedur di UKM Kaya Rasa disampaikan langsung owner kepada para karyawan. Cara yang dilakukan dengan (1) Mendiskusikan

kepada karyawan mengenai standar operasional yang telah dibuat, hal ini dimaksud bila ada penambahan ataupun pengurangan bagian dari standar operasional prosedur yang telah dibuat. (2) Mengedukasi karyawan akan peran dan posisi masing-masing. (3) Menjelaskan detail proses kerja, hal ini dilakukan dengan menjelaskan secara rinci kepada karyawan proses dari awal produksi hingga akhir produksi, ini bertujuan agar karyawan mengerti tentang langkah-langkah produksi secara keseluruhan. (4) Owner menjadi contoh yang baik. Sebelum memerintah karyawan, owner terlebih dahulu memberikan contoh yang baik kepada karyawannya, hal ini dikarenakan setiap yang dilakukan owner tentunya akan diikuti juga oleh karyawan. (5) Melakukan evaluasi dan perbaikan. (6) Memberikan *reward* dan *punishment*

Dari semua dampak baik peran penerapan standar operasional prosedur yang ada saat ini, masih ada beberapa hal yang luput dari UKM Kaya Rasa, ada beberapa elemen penting dari standar operasional prosedur yang belum ada dalam rincian standar operasional prosedur yang dimiliki UKM Kaya Rasa, antara lain belum adanya kode untuk setiap standar operasional prosedur yang tentunya kode ini bertujuan untuk lebih memudahkan dalam implementasi standar operasional tersebut. Adapun hal lainnya adalah belum dilampirkannya dasar hukum yang melandasi dari setiap standar operasional prosedur yang dibuat, yang mana hal inilah yang menjadi dasar mengapa standar operasional prosedur ini dibuat dan harus dilaksanakan. Inilah yang mungkin menjadi bahan evaluasi selanjutnya agar standar operasional prosedur yang dibuat lebih menjadi sempurna lagi dan akan berdampak baik bagi UKM Kaya Rasa sendiri.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari semua sebelumnya, maka dalam penelitian ini dapat disimpulkan beberapa hal, yaitu: (1) Standar operasional prosedur yang dibuat UKM Kaya Rasa telah mengalami beberapa perubahan ke arah yang baik. Sebelumnya standar operasional prosedur yang dibuat masih berupa langkah biasa dalam produksi tanpa mengetahui rincian tugas masing-masing karyawan. Namun dengan adanya perbaikan terus menerus membuat standar operasional prosedur semakin terperinci, baik dari tugas masing-masing karyawan siapa penanggung jawab dan waktu dalam proses produksi. Hal ini yang membuat proses produksi menjadi lebih efektif dan efisien. (2) Standar operasional prosedur, berdampak baik bagi produk yang dihasilkan meliputi peningkatan kualitas produk dari segi rasa dan ketahanan produk. Inilah yang membuat terjadinya peningkatan penjualan produk.

Rekomendasi

Adapun rekomendasi yang dapat disampaikan penulis yaitu: (1) Agar UKM Kaya Rasa untuk tidak berhenti melakukan inovasi bertujuan untuk pembaruan terhadap SOP agar menjadi lebih baik. (2) UKM Kaya Rasa perlu melengkapi SOP yang ada dengan menambahkan dasar hukum yang melandasi mengapa SOP tersebut dibuat dan harus dijalankan. Serta melengkapi SOP dengan kode tiap bagian yang dapat lebih mempermudah karyawan dalam memahami SOP. (3) UKM Kaya rasa perlu membuat jadwal rutin pasti untuk melakukan evaluasi bersama dengan seluruh karyawan, yang berguna untuk mengetahui apa yang perlu ditambahkan atau diperbarui dalam proses produksi yang nantinya akan dimasukkan sebagai pembaruan dari SOP yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. (2010). *Manajemen Produksi: Perencanaan Sistem Produksi, Buku 2*. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Alifuddin, M., & Razak, M. (2015). *kewirausahaan Teori dan Aplikasi*. Jakarata: MAGNAScript Publishing.
- Ancok, D. (2020). *Psikologi kepemimpinan dan inovasi*. Jakarata: Erlangga.
- Assauri, S. (2016). *Manajemen Produksi dan Operasi (Pencapaian Sasaran Organisasi Berkesinambungan) Edisi 3, PT*. Jakarata: Raja Grafindo Persada.
- Atmoko, T. (2011). *Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah. Skripsi Unpad*. Jakarta.
- Dewanto, W. dkk. (2013). *Inovasi dan Kewirausahaan Sosial*. Bandung: Bandung.
- Ekotama, S. (2011). *Cara Gampang Bikin Standard Operating Procedure*. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Febriyanto, N. A. (2015). Pengaruh pengembangan produk terhadap volume penjualan pada konveksi busana muslim Clothing Kendal. *Semarang: UIN Walisongo Semarang*.
- Harsanto, B. (2013). *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: Unpad Press.

- Hasibuan, M. S. P., & Hasibuan, H. M. S. P. (2016). *Manajemen sumber daya manusia*. Bumi Aksara.
- Render, & Heizer. (2014). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Insani, I. (2010). Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai pedoman pelaksanaan administrasi perkantoran dalam rangka peningkatan pelayanan dan kinerja organisasi pemerintah. *Penyempurnaan Makalah pada Workshop Manajemen Perkantoran di Lingkungan Kementerian Komunikasi dan Informatika*. Bandung.
- Kotler, P., & Amstrong, G. (2014). *Prinsip-prinsip Manajemen Edisi 14, Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Meyza, M. I., Nawansih, O., & Nurainy, F. (2013). Penyusunan draft standard operating procedure proses pengolahan tahu-Studi kasus di sentra produksi tahu Gunung Sulah Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(1), 62–77.
- Halle, N. I., & Karomah, P. (2022). PERSEPSI SISWA TENTANG PENGGUNAAN JOBSHEET PADA MATA PELAJARAN PEMBUATAN BUSANA. *KELUARGA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 8(1), 35–41.
- Purnomo, B., & Purnomo, B. R. (2017). Pengembangan Produk dan Inovasi Produk pada Teh Hijau Cap Pohon Kurma (Studi pada PT Panguji Luhur Utama). *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, Dan Entrepreneurship*, 6(2), 27–35.
- Rahmah, M. (2017). Pengembangan Produk Kopi Bubuk Cap Semut Dalam Meningkatkan Penjualan Ditinjau dari Perspektif Ekonomi Islam. *Skripsi Institut Agama Islam Negeri Raden Intan Lampung*.
- Reid, R., & Sanders, N. R. (2013). *Operations Management: An Integrated Approach*, Fifth Edition, John Wiley and Sons. Singapore Pte. Ltd, Inc.
- Rekshohadiprodjo. (2010). *Dasar-dasar Manajemen*. Lubuk Lingau Sumatera Selatan: BPFE.

- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2012). Management (eleventh e). *Prentice Hall. Eleventh E. Edited by Prentice Hall. New Jersey: Prentice Hall. doi, 10, 9781315024790--16.*
- Sailendra, A., & Swaesti, E. (2015). *Langkah-langkah Praktis membuat SOP (Standard Operating Procedures)*. ban: Trans Idea Publishing.
- Sutarno, S., & Sc, M. (2012). *Serba-Serbi Manajemen Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tampubolon, M. P. (2020). *Manajemen Operasi & Rantai Pemasok (operation and supply-chain management)*. Mitra Wacana Media.
- Wijaya, T. (2012). *Manajemen Kualitas Jasa. PT Indeks*. Jakarta: PT Indeks.
- Yamit, Z. (2011). *Manajemen Produksi Operasi*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.