

**PENGEMBANGAN UMKM FILTER COFFEE MELALUI STANDAR
OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PRODUKSI GUNA
MEMPERTAHANKAN CITRA INSTITUSI**

Siti Husnul Hotima
Program Studi Ilmu Administrasi Niaga
STIA Pembangunan Jember
*Email: sitihusnulhotima@gmail.com

ABSTRAK

Dalam sebuah perusahaan, SOP (*Standard Operating Procedure*) atau yang biasa dikenal dengan prosedur, sudah menjadi umum dan tidak dapat dihilangkan dari suatu bisnis. Sebuah proses bisnis pada perusahaan akan berjalan tanpa arah tujuan disebabkan tidak adanya SOP atau prosedur yang baik, benar, dan jelas. SOP yang baik adalah prosedur yang akan mengarahkan masing-masing fungsi bisnis perusahaan tersebut dengan mengatur cara kerja dan aturan kerja yang jelas. Pentingnya bagi perusahaan mempunyai SOP atau prosedur yang baik, benar, dan jelas akan memudahkan terhadap proses kontrol dan pengawasan berkelanjutan. Dengan adanya hal tersebut, setiap langkah proses bisnis dalam meraih tujuannya akan lebih teratur dan jelas. Meski demikian, perusahaan masih tetap perlu untuk menuliskan suatu prosedur secara sederhana, mudah dipelajari dan dipahami. Prosedur atau SOP dibuat sedemikian rupa menjadi sebuah panduan yang baik bagi setiap fungsi bisnis. Agar tidak membatasi ruang gerak maka SOP atau prosedur tidak dibuat terlalu kaku dan ketat, maupun tidak dibuat terlalu kabur dan kurang rinci sehingga mudah dipahami dan tidak membingungkan. Jika SOP dibuat dengan tepat, maka akan sangat membantu bagi perusahaan. Dengan dituliskan secara jelas dan benar akan berdampak menjadi lebih baik pada fungsi kerja individu.

Kata kunci: SOP, Usaha, Bisnis

I. Judul Kegiatan

Pengembangan UMKM Filter Coffee melalui Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi guna Mempertahankan Citra Institusi

II. Analisis Situasi

Kopi merupakan salah satu minuman yang sangat digemari oleh hampir seluruh masyarakat dunia terutama Indonesia sebagai salah satu negara dengan komoditas terbesarnya adalah kopi. Kopi sendiri merupakan olahan minuman yang diperoleh dari pengolahan biji kopi mulai dari pengupasan buah, penjemuran, penyangraian hingga pembubukan sehingga menghasilkan minuman berwarna hitam dengan rasa pahit yang khas. Kopi di Indonesia sendiri memiliki ciri khas pengolahan yang berbeda di beberapa daerah berdasarkan budaya yang dimiliki oleh masing-masing daerah itu sendiri.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2020 Indonesia telah menghasilkan 762 ribu ton kopi dengan 99,33% (757,3 ribu ton) dihasilkan oleh

perkebunan rakyat dan sisanya dihasilkan oleh perkebunan besar negara dan perkebunan besar swasta.

Menurut Pusat Sistem Informasi Data Pertanian Kementerian Pertanian, konsumsi kopi nasional mencapai sekitar 250.000 ton pada tahun 2016, meningkat 10,54% menjadi 276.000 ton. Konsumsi kopi Indonesia diproyeksikan meningkat pada tingkat tahunan rata-rata 8,22% antara 2016 dan 2021. Pada tahun 2021, pasokan kopi akan mencapai 795.000 ton, konsumsi akan mencapai 370.000 ton dan surplus 425.000 ton. Sekitar 94,5% produksi kopi Indonesia dipasok oleh pemilik usaha kecil kopi. 81,87% produksi kopi nasional berasal dari sentra kopi Robusta di Sumatera Selatan, Lampung, Bengkulu, Jawa Timur dan Jawa Tengah. Data konsumsi kopi di Indonesia pada kurun waktu tahun 2016 hingga 2021 ditunjukkan pada diagram dibawah ini.

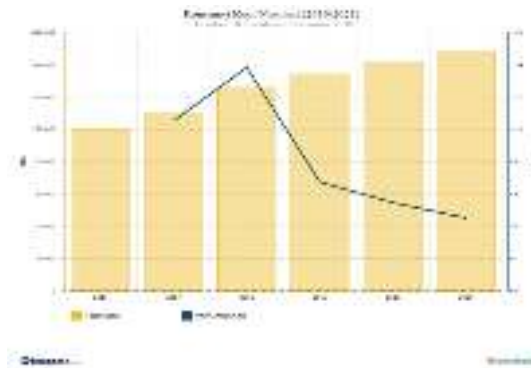


Diagram 1. Data Konsumsi Kopi di Indonesia pada tahun 2016-2021

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa kopi merupakan komoditas yang melekat dalam masyarakat yang dibuktikan dengan terus naiknya angka konsumsi tiap tahun. Tingginya angka konsumsi ini tentu berpengaruh pada produksi baik bagi produsen lokal maupun produsen besar dalam meningkatkan dan menjaga tingkat kualitas produksinya sehingga dapat terus diminati masyarakat sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumsi kopi di masyarakat.

Pada Provinsi Jawa Timur sendiri konsumsi kopi berada pada tingkat yang cukup tinggi namun meskipun angka konsumsinya tinggi tingkat konsumsi pada produksi kopi lokal cenderung rendah. Pemerintah Provinsi Jawa Timur pun telah berupaya untuk meningkatkan

konsumsi masyarakat terhadap kopi lokal sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan bagi petani dan produsen kopi lokal.

Sejalan dengan itu tingkat produksi kopi di Jawa Timur di dominasi oleh Kabupaten Malang, Kabupaten Banyuwangi, serta Kabupaten Jember yang didukung oleh daerah yang memiliki ketinggian rata-rata diatas 2000 meter diatas permukaan laut. Bersamaan dengan itu produsen-produsen kopi lokal mulai menjamur di Jawa Timur yang menghasilkan kopi dengan cita rasa Jawa Timur yang khas.

Tingginya angka konsumsi dan produksi kopi di Jawa Timur ini didukung dengan berkembangnya usaha cafe sebagai salah satu pemasok kopi terbesar bagi beberapa produsen kopi lokal yang ada di Jawa Timur. Kesuksesan produsen kopi lokal ini pula ditunjukkan melalui hasil produksi yang telah dikirimkan diberbagai daerah di Indonesia serta menjuarai kontes kopi yang diadakan.

Angka produksi yang terus meningkat tentu mewajibkan produsen kopi untuk menjaga kualitas produk agar tetap sama atau bahkan memiliki peningkatan rasa agar mendapatkan kepercayaan dari para konsumennya. Adanya Standar Operasional prosedur (SOP) produksi merupakan salah satu bentuk upaya yang dilakukan demi menjaga kualitas produksi agar tetap sesuai dengan acuan produksi yang ada pada produsen. Standard Operating Procedure (SOP) merupakan satu set instruksi tertulis yang dipakai buat aktivitas rutin atau kegiatan yang berulang kali dilakukan (Hartatik, 2014). Sistem ini berfungsi menjadi acuan dan dapat memperlancar arus usaha antara pegawai/karyawan, unit kerja, serta pihak yang terkait pada suatu bisnis menjadi dasar aturan bila terjadi penyimpangan. Beberapa produsen kopi lokal belum mempunyai Standard Operating Procedure (SOP) berdasarkan cara pembelian bahan baku, proses produksi serta proses pengemasan produk. Hal ini menyebabkan pemilik perusahaan kesulitan

mengontrol secara spesifik proses usaha yang berjalan. Selain itu karyawan baru atau karyawan yg belum mengetahui cara – cara produksi yang biasa diterapkan pada perusahaan merasa kesulitan pada bekerja sebagai akibatnya hal ini berakibat hambatan bagi karyawan baru tersebut. Adanya standarisasi ini sangat penting bagi produsen agar citra institusinya terus memiliki citra yang baik dimata konsumen dengan adanya kualitas produksi yang terjaga.

UMKM Filter Coffee merupakan salah satu produsen kopi lokal yang berada di Jember tepatnya di Dusun Gumukrase Desa kemuningsari Kidul Kecamatan Jenggawah. Filter Coffee didirikan di Jember, perusahaan memulai kegiatan komersialnya pada bulan Desember 2017. Pada awalnya Filter Coffee adalah kedai kecil dengan menggunakan gerobak becak sebagai sarana pemasaran produknya di sekitaran kampus IAIN Jember, dengan membumikan kopi sehat dan fress dikalangan para mahasiswa sebagai target pemasarannya. Filter Coffee dengan seiring waktu dengan

kegigihannya sampai tahun 2019 bisa menyewa tempat seperti ruko untuk digunakan sebagai cafe kecil sebagai sarana berjualan selayaknya pada zamannya guna memperluas dan memberikan pelayanan pelanggan lebih memuaskan. Pada tahun yang sama Filter Coffee juga menjalankan usahanya dengan berdiri home industri yang didalamnya memproses kopi dari pasca panen sampai menjadi kopi siap seduh.

Seiring berjalannya waktu Filter Coffee pun menjadi lebih berkembang sehingga karyawan yang bekerja diperusahaan tentu semakin bertambah, Bapak Dwi Nofyanata selaku pemilik dari Filter Coffee tentu tidak akan selalu terjun langsung dalam proses produksi dengan semakin berkembangnya perusahaan. Adanya standar acuan dalam proses produksi tentu diperlukan agar alur produksi dapat lebih jelas dan dipahami oleh seluruh karyawan Filter Coffee. Terutama setelah memenangkan kontes kopi sebagai Top 5 kopi pada 2020 lalu dengan cita rasa terbaik tentu memerlukan dasar acuan bagi

karyawan untuk menciptakan rasa yang diakui oleh konsumennya. Proses produksi kopi yang panjang tentu tidak dapat dijalankan dengan teori yang didapatkan dari ungkapan saja, oleh karena itu perlunya pembukuan sebagai bentuk dokumentasi tertulis dari standar acuan dalam proses produksi sebagai bentuk standar kualitas yang dimiliki oleh UMKM Filter coffee.

UMKM Filter Coffee yang hingga kini belum memiliki standar acuan dalam proses produksinya tentu memiliki kesulitan dalam menjaga kualitas produk karena dasar-dasar produksi yang sesuai hanya diketahui oleh pemiliknya saja. Apabila hal ini terus terjadi bukan tidak mungkin kualitas produksi akan mengalami penurunan yang berpengaruh pada citra yang dimiliki institusi sebagai produsen kopi dengan cita rasa yang unik dan khas. Berdasarkan hal ini pembukuan Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi perlu dilakukan.

III. Landasan Teori

1. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)

UMKM memiliki banyak arti. Sejauh ini, bahkan belum ada definisi spesifik tentang UMKM Indonesia yang dapat dijadikan acuan oleh Badan Pusat Statistik atau para peneliti ekonomi (Berisha & Pula, 2015). Definisi Badan Pusat Statistik tentang UMKM berbeda dengan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM (UU 20/2008 tentang UMKM).

Badan Pusat Statistik (BPS) memberikan definisi UMKM berdasarkan jumlah pegawai (BPS, 2013). Sedangkan UU UMKM 20/2008 mendefinisikan UMKM berdasarkan kekayaan bersih dan penjualan tahunan. Menurut BPS (2013), UKM adalah perusahaan dengan tenaga kerja 5-19 orang. UKM, di sisi lain, memiliki 20-99 karyawan.

UU 20/2008 UMKM mendefinisikan UMKM berdasarkan kekayaan bersih dan hasil penjualan tahunan. Kriteria UMKM berdasarkan Undang-Undang tersebut sebagai berikut:

1. *Usaha Mikro*, yaitu usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha milik perorangan yang memenuhi kriteria:

a) Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,- (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.

b) Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,- (tiga ratus juta rupiah).

2. *Usaha Kecil*, yaitu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar. Kriteria Usaha Kecil (KUK) sebagai berikut:

a) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,- (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp

500.000.000,- (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
b) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,- (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,- (dua milyar lima ratus juta rupiah).

3. *Usaha Menengah*, yaitu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria:

- a) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,- (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,- (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, atau
- b) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp

2.500.000.000,- (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000,- (lima puluh milyar rupiah).

2. Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah serangkaian instruksi tertulis yang dibakukan (terdokumentasi) mengenai berbagai proses penyelenggaraan administrasi perusahaan, bagaimana dan kapan harus dilakukan, dimana dan oleh siapa dilakukan. Standar Operasional Prosedur 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 kerjanya unit kerja yang bersangkutan.

Dalam membuat SOP, diperlukan adanya kriteria dan format yang berfungsi sebagai

standarisasi dokumen. Tidak adanya aturan mengenai batasan panjang pendeknya SOP memberikan kemudahan bagi organisasi dalam membuat SOP karena dapat disesuaikan dengan kebutuhan organisasi. Namun, SOP yang ringkas akan memudahkan para pengguna SOP. Penentuan kriteria dan format dalam SOP juga dapat disesuaikan dengan kebutuhan organisasi. Yang perlu diperhatikan dalam penyusunan SOP adalah terdapat langkah-langkah yang jelas, terstruktur dan terperinci. Hilangnya salah satu langkah penting akan menyebabkan penyimpangan dalam menjalankan prosedur. Terdapat tujuh kriteria SOP yang dapat digunakan sebagai acuan, yaitu:

1. Spesifik
2. Lengkap
3. Mudah dipahami
4. Mudah diaplikasikan
5. Mudah dikontrol dan diubah
6. Mudah diaudit

3. Produksi

Produksi adalah setiap kegiatan yang bertujuan untuk menambah atau meningkatkan kegunaan suatu barang, atau setiap kegiatan yang ditujukan untuk kepuasan orang lain melalui pertukaran, di mana segala usaha dan kemampuan manusia untuk menambah barang guna memenuhi kebutuhan manusia. Menurut Mardifin (2007), pengertian produksi adalah modifikasi barang agar dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan menurut Ace Partadireha (1983), setiap proses produksi untuk menghasilkan barang dan jasa disebut proses produksi karena proses produksi tersebut memiliki basis teknologi, yang disebut fungsi produksi dalam teori ekonomi.

Menurut Sofyan Assauri (2006) produksi adalah segala kegiatan yang menciptakan dan meningkatkan kegunaan barang atau jasa yang memerlukan faktor-faktor produksi dalam perekonomian berupa tanah, tenaga kerja dan

teknologi (organisasi, manajemen dan teknologi).

4. Citra Institusi

Citra perusahaan / institusi didefinisikan sebagai apa yang dipikirkan konsumen tentang suatu perusahaan. Citra perusahaan adalah keseluruhan pikiran yang dimiliki konsumen dari lingkungan perusahaan. Citra sebagai sekumpulan keyakinankeyakinan, ide-ide dan kesan-kesan atas suatu obyek dari sudut pandang seseorang (Kotler 2009). Citra sebagai persepsi suatu organisasi yang tercermin pada asosiasi yang ada di ingatan konsumen (Keller, 2009).

Citra dipertimbangkan mempunyai kemampuan dalam mempengaruhi pandangan pelanggan atas barang dan pelayanan yang ditawarkan (Zithaml dan Bitner, 1996). Jadi citra dapat mempunyai pengaruh pada tingkah laku pembelian pelanggan, terlebih bagi perusahaan jasa dimana ketika jasa sulit dievaluasi, citra

perusahaan diyakini menjadi faktor penting yang mempengaruhi kualitas layanan, evaluasi pelanggan atas kepuasan yang dirasakan pelanggan dari jasa yang diberikan. Citra perusahaan memiliki pengaruh pada pilihan pelanggan atas perusahaan, yaitu bahwa citra perusahaan diyakini mempengaruhi keputusan pembelian, dimana citra yang baik akan merangsang pembelian (Formel, 1992). Jadi citra perusahaan diyakini mempengaruhi pelanggan dalam mengambil keputusan untuk membeli.

Citra adalah tujuan pokok bagi suatu organisasi atau perusahaan. Pengertian citra itu sendiri abstrak atau intangible, tetapi wujudnya dapat dirasakan dari penilaian, baik semacam tanda respek dan rasa hormat dari publik sekelilingnya atau masyarakat luas terhadap organisasi atau perusahaan tersebut dilihat sebagai sebuah badan usaha yang dipercaya, professional, dan dapat

diandalkan dalam pembentukan pelayanan yang baik. Menurut (Tjahjaningsih, 2013), Citra adalah persepsi konsumen tentang kualitas yang berkaitan dengan merek/nama perusahaan. Sebuah perusahaan atau produk/jasa yang mempunyai citra baik pada masyarakat, maka akan mendapatkan posisi yang lebih baik.

Harrison dalam Atmaja (2011) Informasi yang lengkap mengenai citra :

1. Personality Keseluruhan karakteristik perusahaan yang dipahami publik sasaran seperti perusahaan yang dapat dipercaya, perusahaan yang memiliki tanggung jawab sosial.
2. Reputation Hal yang telah dilakukan perusahaan dan diyakini publik sasaran berdasarkan pengalaman sendiri maupun pihak lain seperti kinerja keamanan transaksi sebuah bank
3. Value Nilai-nilai yang dimiliki oleh suatu perusahaan dengan kata lain budaya

perusahaan seperti sikap manajemen yang peduli terhadap pelanggan, karyawan, yang cepat tanggap terhadap permintaan dan keluhan pelanggan

4. Corporate Identity Komponen-komponen yang mempermudah pengenalan publik sasaran terhadap perusahaan seperti logo, warna dan slogan.

IV. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan analisis situasi diatas, masalah utama yang hendak diperbaiki melalui Pengembangan UMKM Filter Coffee melalui Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi guna Mempertahankan Citra Institusi adalah :

1. Belum mengetahui pentingnya memiliki standar acuan sebagai dasar dalam proses produksi
2. Belum memahami pentingnya memiliki Standar operasional Prosedur (SOP) produksi

sebagai alat untuk mempertahankan citra institusi

3. Belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) pada bidang produksi sehingga dalam proses produksinya berdasarkan arahan dari pemilik UMKM

V. Tujuan Kegiatan

Melalui identifikasi dan perumusan masalah diatas, diketahui tujuan pada pengabdian ini yaitu sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan pemilik UMKM Filter Coffee yaitu Bapak Dwi Nofiyana tentang pentingnya memiliki standar acuan pada proses produksi agar tidak terjadi penyimpangan dan mal produksi
2. Meningkatkan pemahaman kepada Bapak Dwi Nofiyana selaku pemilik dari UMKM Filter Coffee mengenai pentingnya

memiliki Standar Operasional prosedur (SOP) Produksi demi terjaganya kualitas produksi sehingga dapat mempertahankan citra yang dimiliki oleh institusi / perusahaan.

3. Melakukan proses pembuatan buku yang berisi Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi yang dijalankan oleh UMKM Filter Coffee yang nantinya dapat dijadikan standar acuan bagi institusi / perusahaan.

VI. Manfaat Kegiatan

Adanya rangkaian pengembangan ini dapat memberikan bagi UMKM Filter coffee yaitu :

1. Bapak Dwi Nofiyana selaku pemilik dari UMKM Filter Coffee mengetahui pentingnya memiliki standar acuan pada proses produksi sehingga dapat meminimalisir

penyimpangan dan mal produksi

2. Pemilik UMKM Filter Coffee yakni Bapak Dwi Nofiyana mengetahui pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi dalam upaya menjaga kualitas produksi sehingga dapat membantu dalam mempertahankan citra institusi / perusahaan
3. UMKM Filter Coffee yang dimiliki oleh Bapak Dwi Nofiyana kini telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) pada proses produksi sehingga dapat dijadikan standar acuan dalam proses produksi yang dijalankan oleh perusahaan

VII. Kerangka Pemecahan Masalah

Selama ini proses produksi yang dijalankan oleh UMKM Filter Coffee adalah melalui sistem

borongan dengan beberapa pekerja tetap saja, dimana dalam proses kerja itu tidak memiliki standar acuan yang pasti dalam proses produksinya. Adanya pekerja borongan serta tidak tersedianya standar jelas yang tertulis tentu membuat produksi rawan terjadi penyimpangan dan mal produksi karena pengetahuan pekerja akan kualitas kopi berbeda-beda. Adanya perbedaan pengetahuan ini maka diperlukan adanya standar acuan sebagai dasar bagi pekerja dalam proses produksi kopi.

Seiring berjalannya waktu UMKM Filter Coffee terus mengalami peningkatan permintaan barang dan semakin berkembang, pemilik UMKM Filter Coffee yakni Bapak Dwi Nofiyana tidak akan selalu memantau proses produksi yang dilakukan oleh pekerjanya. Oleh karena itu adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi sehingga kualitas produksi dapat terjaga dan berimbas pada citra yang dimiliki institusi.

Adapun kegiatan yang dilakukan yaitu :

1. Sosialisasi kepada Bapak Dwi Nofiyana selaku pemilik dari UMKM Filter Coffee mengenai pentingnya memiliki standar acuan sebagai dasar pelaksanaan produksi agar meminimalisir terjadinya penyimpangan dan mal produksi
2. Observasi lapangan melihat alur pelaksanaan proses produksi guna mengumpulkan data sehingga kualitas produksi dapat terjaga dan citra institusi sebagai kopi dengan cita rasa khas yang diakui dalam kejuaraan kopi dapat dipertahankan eksistensinya.
3. Tahap monitoring dan evaluasi tentang Standar Operasional Prosedur yang sudah dihasilkan yang di dampingi oleh ketua pelaksana program dan mahasiswa.

VIII. Khalayak sasaran

Kegiatan Pengembangan UMKM Filter Coffee melalui Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi guna mempertahankan citra institusi ini dilaksanakan bersama mitra yang memiliki usaha produksi kopi yang berada di Desa Kemuningsari Kidul. Proses kegiatan

pengabdian ini dilaksanakan dari bulan Oktober – Desember 2021 bersama dengan mahasiswa yang menjalankan KKN Tematik. Adapun identitas mitra adalah sebagai berikut:

Nama : Dwi Nofiyana

Jabatan: Pemilik UMKM

Nama IRT/Kelompok :UMKM Filter Coffee

Bidang Kegiatan: Kewirausahaan

Alamat: Dusun Gumukrase, RT 003/RW 003, Desa Kemuningsari Kidul, Kecamatan Jenggawah, Kabupaten Jember

IX. Metode Kegiatan

Pada pengabdian ini dilakukan melalui 5 tahap kegiatan yang terdiri dari observasi, pengumpulan data, penulisan buku, penyerahan buku kepada mitra, serta evaluasi dan monitoring yang semua dilaksanakan bersama mitra UMKM Filter Coffee.

Uraian kegiatan tersebut adalah :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan pada tanggal 29 Oktober 2021 pada pukul 13.00-14.00 WIB yang dilakukan di kediaman pemilik UMKM Filter Coffee Bapak

Dwi Nofiyana. Dalam observasi ini berisi pengamatan yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen pengabdian mengenai permasalahan dan situasi yang dimiliki oleh UMKM Filter Coffee. Dalam observasi ini diketahui bahwa UMKM Filter Coffee telah mulai menginjak usaha menengah namun belum memiliki standar operasional atas proses produksinya, hal ini karena kurangnya pengetahuan dari pemilik UMKM Filter Coffee akan pentingnya memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam kegiatan produksi agar kualitas produk Filter Coffe tetap terjaga.

2. Pengumpulan data

Proses pengumpulan data dilakukan pada tanggal 26 November 2021 pukul 12.30-14.30 WIB yang dilaksanakan di 2 (dua) tempat yakni kediaman Bapak Dwi Nofiyana dan tempat produksi kopi. Yang dalam proses ini terdiri dari kegiatan wawancara dan observasi langsung ke

tempat produksi. Kegiatan wawancara dilakukan untuk mengetahui proses-proses produksi dari awal hingga akhir oleh pemilik UMKM Filter Coffee. Sedangkan kegiatan kedua adalah observasi ke tempat produksi kopi secara langsung yang dilakukan untuk melihat dan mengamati kegiatan produksi kopi yang dilaksanakan oleh UMKM Filter Coffee. Melalui kegiatan ini diperoleh data yang diantaranya berisi :

- a. Proses sortasi kopi
- b. Kupas buah kopi
- c. Penjemuran buah kopi
- d. Pengukuran kadar air kopi
- e. Proses sangrai dalam menit
- f. Pendinginan
- g. Pembubukan biji kopi sangrai



Gambar 2. Proses Pengumpulan Data Kepada Mitra

3. Penulisan buku Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi

Proses penulisan buku Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi dilakukan oleh Dosen pengabdian bersama dengan Mahasiswa KKNT yang dilaksanakan pada tanggal 10 – 12 Desember 2021. Proses penyusunan ini dilakukan berdasarkan data yang telah diperoleh ketika pengumpulan data dikediaman pemilik UMKM Filter Coffee dan tempat produksi. Dalam proses penulisan buku ini didalamnya pula terdapat penyesuaian materi, penyusunan cover serta penyusunan isi buku. Dalam upaya ini dilakukan penulisan buku yang berisi Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dijalankan dalam proses produksi UMKM Filter Coffee, yang dalam buku tersebut berisi :

- a. Profil Perusahaan Filter Coffee
- b. Kualitas Produksi

- c. Evaluasi Kualitas Produksi
- d. Citra Institusi

4. Penyerahan buku Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi kepada mitra UMKM Filter Coffee Penyerahan buku berjudul “Program Pengembangan UMKM Filter Coffee melalui Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi guna Mempertahankan Citra Institusi” kepada Bapak Dwi Nofiyana selaku pemilik dari UMKM Filter Coffee ini dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2021 pukul 15.00 – 16.00 WIB. Pada proses penyerahan ini diserahkan sebanyak 7 *copy* buku kepada mitra UMKM untuk nantinya dijadikan bahan acuan dalam proses produksi. Bersamaan dengan itu diserahkan pula *softfile* dari buku yang telah ditulis untuk nantinya diperbanyak maupun disebarluaskan

oleh mitra UMKM sebagai bahan kajian dan ilmu bagi karyawan maupun pihak eksternal.



Gambar 2. Penyerahan Buku kepada Mitra

5. Evaluasi dan monitoring

Berdasarkan pengembangan yang dilakukan melalui pengadaan buku yang berisi Standar Operasional Prosedur (SOP), UMKM Filter Coffee telah memiliki dasar-dasar dalam penentuan kualitas produksi sehingga dapat meminimalisir adanya penyimpangan dan mal produksi sehingga dapat mempertahankan citra yang dimiliki oleh institusi/perusahaan.

X. Evaluasi kegiatan

Kegiatan pengembangan UMKM Filter Coffee melalui

Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi guna mempertahankan citra Institusi oleh dosen ketua pelaksana dan mahasiswa KKNT STIA Pembangunan Jember tahun 2021 dapat menghasilkan capaian dengan indikator sebagai berikut :

No.	Indikator	Target	Realisasi
1.	Adanya SOP tertulis yang dapat dijadikan acuan dalam menjalankan proses produksi	Adanya SOP tertulis yang dapat dijadikan acuan dalam menjalankan proses produksi	Adanya SOP tertulis yang dapat dijadikan acuan dalam menjalankan proses produksi
2.	Kejelasan mengenai prosedur dan spesifikasi teknis (SOP) produksi dalam menjalankan dan menjalankan proses produksi	Kejelasan mengenai prosedur dan spesifikasi teknis (SOP) produksi yang dapat dijadikan acuan dalam menjalankan dan menjalankan proses produksi	Kejelasan mengenai prosedur dan spesifikasi teknis (SOP) produksi yang dapat dijadikan acuan dalam menjalankan dan menjalankan proses produksi
3.	Kejelasan mengenai prosedur dan spesifikasi teknis (SOP) sebagai acuan dalam menjalankan dan menjalankan proses produksi	Kejelasan mengenai prosedur dan spesifikasi teknis (SOP) sebagai acuan dalam menjalankan dan menjalankan proses produksi	Kejelasan mengenai prosedur dan spesifikasi teknis (SOP) sebagai acuan dalam menjalankan dan menjalankan proses produksi

DAFTAR PUSTAKA

Assauri, Sofyan. 2006. *Manajemen Operasi Produksi, Pencapaian Sasaran Organisasi Berkesinambungan*. Rajawali Pers. Jakarta.

Hartatik, Indah Puji. 2014. *Buku Pintar Membuat SOP (Standard Operating Procedure)*. Buku Kita. Jakarta.

Haming, Mardifin; Nurjamudin Mahfud. 2007. *Manajemen produksi modern : operasi*

manufaktur dan jasa. Bumi
Aksara. Jakarta.

Partadiredja, Ace. 1983. *Pengantar
Ekonomika.* UGM Press.
Yogyakarta.

Kotler & Keller. 2009. *Manajemen
Pemasaran.* Erlangga. Jawa
Barat.