JCN
JURNAL CAKRAWALA NUSANTARA

Vol. 1, No. 1 Agustus 2026, Hal. 39-46
DOI: https://doi.org/10.24716/frjcd737

Pemberdayaan UMKM Kripik Pisang Bu Sulastri dalam Pembuatan SOP Produksi

Indriani[1] , Danira Maria Rosari Oktavita[2]
STIA PEMBANGUNAN JEMBER
Program Studi ilmu administrasi negara, Fakultas fisip , STIA PEMABNGUNAN JEMBER , Indonesia
*e-mail: bahasaguru8@gmail.com

Abstrak

UMKM merupakan salah satu penopang utama perekonomian masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Usaha Keripik Pisang Bu Sulastri di Desa Suci merupakan UMKM rumahan yang telah berjalan cukup lama, namun proses produksinya masih dilakukan secara sederhana tanpa adanya pedoman tertulis. Hal ini menyebabkan alur kerja kurang teratur dan kualitas produk sering kali tidak konsisten. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk membantu mitra dalam menyusun dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi yang sesuai dengan kondisi usaha. Metode yang digunakan meliputi observasi lapangan, wawancara, pemetaan proses produksi, sosialisasi, pendampingan penyusunan SOP, serta monitoring dan evaluasi penerapannya. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra mengenai pentingnya SOP, proses produksi yang menjadi lebih rapi, serta kualitas keripik pisang yang lebih stabil. Selain itu, mitra mulai terbiasa bekerja secara lebih disiplin dan efisien. Penerapan SOP ini menjadi langkah awal yang penting dalam membangun sistem kerja yang lebih profesional dan berkelanjutan bagi UMKM.

Kata Kunci : Pemberdayaan, UMKM, SOP Produksi

Abstract

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play an important role in supporting the local economy, particularly in rural areas. The banana chips business owned by Bu Sulastri in Suci Village is a home-based MSME that has been operating for a long time; however, its production process has been carried out in a simple manner without written guidelines. This condition has resulted in less organized work procedures and inconsistent product quality. This community service activity was conducted to assist the partner in developing and implementing Standard Operating Procedures (SOPs) for production that are suitable for the conditions of the business. The methods used included field observation, interviews, mapping of the production process, socialization, assistance in SOP preparation, as well as monitoring and evaluation of its implementation. The results show an improvement in the partner's understanding of the importance of SOPs, a more organized production process, and more consistent banana chip quality. In addition, the partner has begun to adopt more disciplined and efficient work practices. The implementation of SOPs serves as an important initial step toward establishing a more professional and sustainable management system for the MSME.

Keyword : Empowerment, UMKM, Production SOPs

1. PENDAHULUAN

UMKM memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Banyak keluarga yang menggantungkan pendapatan pada usaha rumahan yang dikelola secara sederhana. Salah satu UMKM tersebut adalah usaha keripik pisang di Desa Suci, yang sudah berjalan cukup lama dan

menjadi sumber penghasilan bagi pemiliknya. Usaha ini memiliki potensi yang cukup besar karena bahan baku mudah diperoleh, proses produksi tidak terlalu rumit, dan permintaan pasar yang stabil.

Meskipun demikian, hasil observasi menunjukkan bahwa proses produksi masih dilakukan secara tradisional dan belum mengikuti prosedur yang teratur. Setiap tahap—mulai dari memilih pisang, memotong, menggoreng, memberi bumbu, hingga mengemas—masih mengandalkan kebiasaan dan perkiraan. Kondisi ini membuat kualitas produk tidak selalu konsisten, penggunaan bahan baku kurang terkontrol, dan proses kerja menjadi kurang efisien. Selain itu, tidak adanya pedoman tertulis membuat pengetahuan produksi sulit diwariskan kepada anggota keluarga atau pekerja lain yang terlibat dalam usaha.

Di sisi lain, UMKM ini sebenarnya memiliki peluang besar untuk berkembang karena memiliki pasar yang terus berjalan dan proses produksi yang relatif mudah ditingkatkan. Salah satu potensi yang dapat dioptimalkan adalah penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi. SOP dapat menjadi dasar untuk memperbaiki alur kerja, menjaga kualitas keripik agar tetap stabil, dan membuat proses produksi menjadi lebih teratur.

Berdasarkan kondisi tersebut, terdapat beberapa masalah utama yang perlu ditangani, yaitu:

1. belum adanya gambaran yang jelas mengenai alur produksi keripik pisang;
2. belum tersusunnya SOP yang sesuai dengan kondisi dan kemampuan UMKM; dan
3. rendahnya pemahaman mitra mengenai cara menerapkan SOP dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut. Tujuan kegiatan ini meliputi:

1. memetakan proses produksi secara menyeluruh agar dapat dipahami dengan baik;
2. menyusun SOP produksi yang praktis, mudah diterapkan, dan sesuai dengan fasilitas UMKM; serta
3. meningkatkan kemampuan mitra dalam menggunakan SOP agar proses kerja lebih rapi, efisien, dan menghasilkan produk dengan kualitas yang konsisten.

Melalui pendampingan yang dilakukan, diharapkan UMKM keripik pisang di Desa Suci dapat mengelola proses produksinya secara lebih profesional dan berkelanjutan. SOP yang disusun nantinya dapat menjadi pedoman tetap untuk menjaga stabilitas mutu produk, mengurangi pemborosan, serta membuka peluang pengembangan usaha ke arah yang lebih baik.

2. METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui beberapa langkah yang disusun secara runtut agar penyusunan dan penerapan SOP produksi pada UMKM keripik pisang dapat berjalan efektif. Tahap pertama dimulai dengan observasi langsung ke lokasi usaha. Pada tahap ini, kondisi produksi dilihat apa adanya—mulai dari cara memilih bahan baku, proses pengirisan, penggorengan, hingga pengemasan. Observasi ini penting untuk memahami persoalan yang sebenarnya terjadi di lapangan dan menjadi dasar penyusunan langkah-langkah perbaikan.

Setelah itu, dilakukan wawancara dengan pemilik UMKM untuk mendapatkan gambaran lebih lengkap mengenai kendala, kebiasaan kerja, dan bagaimana proses produksi berjalan selama ini. Informasi dari wawancara membantu memetakan alur kerja yang nantinya menjadi bahan utama penyusunan SOP.

Tahap berikutnya adalah koordinasi dan pemetaan alur produksi. Pada sesi ini, seluruh proses produksi disusun dan dijelaskan satu per satu agar menghasilkan alur kerja yang jelas dari awal hingga akhir. Setelah alurnya tersusun, dilakukan sosialisasi untuk mengenalkan apa itu SOP, mengapa penting, dan bagaimana penerapannya dapat membantu menjaga kualitas produk dan efisiensi kerja. Sosialisasi ini juga bertujuan agar mitra benar-benar memahami manfaat SOP sebelum diterapkan.

Pendampingan penyusunan SOP dilakukan dengan melibatkan mitra secara langsung. Setiap langkah dalam SOP dibahas bersama agar sesuai dengan kondisi usaha dan alat yang dimiliki. Dengan cara ini, SOP yang dihasilkan menjadi lebih realistis dan benar-benar bisa diterapkan dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Setelah SOP selesai dan dicetak, dokumen tersebut diserahkan kepada mitra dan langsung diuji dalam proses produksi. Uji terap ini penting untuk melihat apakah SOP sudah mudah diikuti dan apakah ada bagian yang perlu diperbaiki. Tahapan ini kemudian diikuti dengan monitoring dan evaluasi untuk memastikan SOP dapat dijalankan secara konsisten, sekaligus melihat perubahan yang terjadi setelah SOP digunakan.

Untuk menilai keberhasilan kegiatan, beberapa alat ukur digunakan. Checklist penerapan SOP digunakan saat proses produksi untuk melihat apakah setiap langkah sudah dilakukan sesuai pedoman. Wawancara digunakan untuk mengetahui apakah pandangan mitra terhadap pentingnya SOP sudah berubah. Dokumentasi melalui foto dan catatan proses membantu membandingkan kondisi sebelum dan sesudah SOP

diterapkan. Selain itu, hasil produksi juga diamati untuk melihat apakah kualitas keripik menjadi lebih seragam dan stabil.

Tingkat keberhasilan pengabdian dilihat dari beberapa aspek. Dari sisi sikap, keberhasilan terlihat ketika mitra mulai memahami manfaat SOP dan mau menggunakannya. Dari sisi sosial dan kebiasaan kerja, keberhasilan terlihat dari proses produksi yang menjadi lebih rapi dan teratur dibanding sebelumnya. Sementara dari sisi ekonomi, keberhasilan dapat dilihat dari berkurangnya pemborosan bahan, waktu kerja yang lebih efisien, dan kualitas produk yang lebih stabil. Walau peningkatan ekonomi biasanya membutuhkan waktu untuk terlihat, penerapan SOP memberikan pondasi penting bagi perkembangan usaha di masa mendatang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat pada UMKM Keripik Pisang Bu Sulastri telah memberikan sejumlah perubahan positif dalam cara kerja, pemahaman, dan pengelolaan usaha. Kegiatan ini bertujuan mentransfer pengetahuan dan keterampilan terkait penyusunan serta penerapan SOP agar proses produksi menjadi lebih teratur dan berkualitas. Dampak kegiatan terlihat baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang, mencakup perubahan sikap, proses kerja, serta potensi peningkatan ekonomi bagi mitra.

1. Perubahan Positif yang Dicapai

Berikut beberapa perubahan yang muncul selama kegiatan berlangsung:

1. Peningkatan pemahaman mitra tentang pentingnya SOP dalam menjaga kualitas dan efisiensi produksi.
2. Alur kerja yang lebih teratur, karena setiap langkah produksi telah didokumentasikan dengan jelas.
3. Kualitas produk yang lebih konsisten, terutama pada rasa, tingkat kematangan, dan tampilan keripik.
4. Kebiasaan kerja yang lebih disiplin, karena mitra mulai terbiasa mengikuti langkah-langkah dalam SOP.
5. Peluang pengembangan usaha, seperti peningkatan kapasitas produksi dan perluasan pasar.

Perubahan-perubahan ini menunjukkan bahwa SOP tidak hanya berfungsi sebagai dokumen pedoman, tetapi juga sebagai alat untuk memperbaiki cara kerja dan meningkatkan profesionalitas UMKM.

2. Proses Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan yang saling mendukung, yaitu:

1. Observasi proses produksi untuk memetakan masalah awal.
2. Wawancara dan diskusi untuk menggali informasi tambahan.
3. Pemetaan alur kerja sebagai landasan penyusunan SOP.
4. Sosialisasi terkait pentingnya SOP.
5. Pendampingan penyusunan SOP secara langsung.
6. Uji terap SOP dalam proses produksi sehari-hari.
7. Monitoring serta evaluasi hasil penerapan SOP.
8. Rangkaian tahapan ini membuat tujuan kegiatan tercapai secara bertahap dan terukur.

3. Indikator Tercapainya Tujuan

Beberapa indikator yang menunjukkan keberhasilan kegiatan antara lain:

1. Sikap mitra berubah lebih positif terhadap penggunaan SOP.
2. Mitra mampu menjelaskan kembali alur produksi setelah pendampingan.
3. SOP diterapkan dalam kegiatan produksi, bukan hanya disimpan sebagai dokumen.
4. Penggunaan bahan menjadi lebih terkontrol, mengurangi pemborosan.
5. Hasil produksi lebih stabil dari segi rasa dan tekstur.

Indikator-indikator ini menunjukkan bahwa tujuan utama—yaitu peningkatan pemahaman, keteraturan produksi, dan efisiensi—telah tercapai.

4. Kriteria Keberhasilan Kegiatan

Keberhasilan kegiatan dinilai berdasarkan tiga aspek utama:

1. Aspek sikap: mitra lebih disiplin, terbuka terhadap perubahan, dan mau belajar.
2. Aspek sosial-budaya: kebiasaan kerja menjadi lebih terstruktur dan tidak lagi mengandalkan perkiraan.
3. Aspek ekonomi: meskipun belum terlihat signifikan, adanya efisiensi waktu dan bahan membuka peluang peningkatan keuntungan.

Ketiga aspek ini menunjukkan bahwa pengabdian telah menyentuh perubahan yang bersifat jangka panjang.

5. Keunggulan Kegiatan

Kegiatan ini memiliki beberapa keunggulan, antara lain:

1. SOP disusun sesuai kondisi nyata, bukan teori yang sulit diterapkan.

2. Pendampingan dilakukan secara langsung, sehingga mitra memahami setiap langkah dengan jelas.
3. Uji terap dan monitoring memungkinkan perbaikan langsung, sehingga SOP menjadi lebih efektif.
4. Keunggulan ini membuat SOP yang dihasilkan benar-benar bermanfaat bagi UMKM.

6. Kelemahan dan Tantangan

Meskipun kegiatan berjalan baik, terdapat beberapa kelemahan dan tantangan:

1. Perubahan kebiasaan membutuhkan waktu, sehingga belum sepenuhnya stabil.
2. Peralatan produksi yang sederhana membatasi penyusunan SOP agar tidak terlalu teknis.
3. Waktu pendampingan terbatas, sehingga evaluasi jangka panjang masih diperlukan.

Tantangan-tantangan tersebut umum terjadi pada UMKM rumahan, tetapi tidak menghambat keberhasilan utama kegiatan.

7. Peluang Pengembangan ke Depan

Kegiatan ini membuka peluang bagi pengembangan usaha lebih lanjut, seperti:

1. Penambahan kapasitas produksi dengan tetap menjaga kualitas.
2. Pengembangan varian rasa keripik pisang.
3. Perbaikan kemasan untuk memperluas pasar.
4. Pendampingan lanjutan terkait pemasaran dan manajemen usaha.

Peluang ini dapat dimanfaatkan mitra agar usaha semakin berkembang dan berdaya saing.

6.Bukti kegiatan



Gambar 1. sosialisasi pentingnya pendidikan



Gambar 2. Pendampingan untuk mencari tingkat motivasi siswa

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan pada UMKM Keripik Pisang Bu Sulastri terbukti membawa perubahan positif bagi proses produksi dan cara kerja mitra. Melalui tahapan observasi, sosialisasi, pendampingan, hingga monitoring, mitra mulai memahami pentingnya bekerja dengan prosedur yang jelas. Proses produksi yang sebelumnya dilakukan secara spontan kini menjadi lebih tertata berkat adanya SOP yang disusun bersama. SOP tersebut membantu mitra menjaga kualitas keripik agar

tetap konsisten sekaligus membuat penggunaan bahan dan waktu produksi menjadi lebih efisien. Selain aspek teknis, kegiatan ini juga mendorong perubahan sikap mitra yang kini lebih disiplin dan terbuka terhadap cara kerja baru yang lebih profesional. Meskipun dampak ekonomi belum sepenuhnya terasa dalam waktu singkat, penerapan SOP memberikan dasar yang kuat bagi pengembangan usaha di masa mendatang. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuan dan memberikan manfaat nyata yang dapat terus digunakan oleh UMKM untuk meningkatkan kualitas dan keberlanjutan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

Andhara, E. W., & Nikmat, L. O. M. (2021). Penerapan Standard Operation Procedure (SOP) pada Usaha Kecil Menengah (UKM) AA Bento Kelurahan Ujung Menteng Jakarta Timur. *Andhara, 1*(1), 45–54.

Astutik, L. D., Haqim, A., Pratiwi, R., & Setyawulan, E. S. (2024). Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada UMKM produksi peningkatan penjualan Chatime di Kota Semarang. *Jurnal Inovasi Kewirausahaan, 1*(3). https://doi.org/10.37817/jurnalinovasikewirausahaan.v1i3.3797

Nurmalasari, D. S. (2023). Analisis pengembangan standar operasional prosedur sebagai langkah peningkatan kualitas produk pada UKM Kaya Rasa di Samarinda. *Jurnal Administrasi Bisnis FISIPOL UNMUL, 11*(4). https://doi.org/10.54144/jadbis.v11i4.11009

Safitri, W., Hartati, N., Huda, M., Rismawati, & Fauzan, E. (2023). Optimasi produksi dengan pembuatan standar operasional prosedur (SOP) pada UMKM Bakso Pentol Shena. *Garuda: Garba Rujukan Digital, 1*(6).

Triwidatin, Y. (2021). Standar operasional prosedur (SOP) sebagai upaya peningkatan produksi bagi pelaku UMKM Agritepa Abadi Desa Banjarsari Kabupaten Bogor. *J-Abdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1*(3).

Wahyuni, E., & Nikmat, L. O. M. (2021). Penerapan Standard Operation Procedure (SOP) pada Usaha Kecil Menengah (UKM) AA Bento Kelurahan Ujung Menteng Jakarta Timur. *Andhara, 1*(1), 45–54.

Yuwono, V. K., Soediro, M., & Grasielda, I. (2025). Pengaruh penerapan SOP terhadap efektivitas kinerja internal dan dampaknya terhadap kualitas produk UMKM kuliner di Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan, 11*(1), 59–66. https://doi.org/10.9744/jmp.11.1.59-66