

## **Pendampingan Penyusunan *Standard Operational Procedure* (SOP) dan Desain Kemasan bagi IKM Makanan di Kabupaten Kediri dan Kota Batu**

**<sup>1</sup>Abdul Kodir\***

Program Studi Sosiologi,  
Fakultas Ilmu Sosial,  
Universitas Negeri Malang  
Jl. Semarang No. 5, Malang  
65145, Indonesia  
abdulkodir.fis@um.ac.id

**<sup>2</sup>Muh Ariffudin Islam**

Program Studi Desain  
Komunikasi Visual, Fakultas  
Bahasa dan Seni, Universitas  
Negeri Surabaya  
Jalan Ketintang, Surabaya  
60231, Indonesia  
muhariffudin@unesa.ac.id

**<sup>3</sup>Galih Wahyu Pradana**

Program Studi Administrasi  
Publik, Fakultas Ilmu Sosial  
dan Hukum, Universitas  
Negeri Surabaya  
Jalan Ketintang, Surabaya  
60231, Indonesia  
galihpradana@unesa.ac.id

**<sup>4</sup>Trias Madanika**

**Kusumaningrum**

Program Studi Manajemen,  
Fakultas Ekonomi, Universitas  
Negeri Surabaya  
Jalan Ketintang, Surabaya  
60231, Indonesia  
triaskusumaningrum@unesa.ac.i

**<sup>5</sup>Khoirur Rozaq**

Program Studi Manajemen,  
Fakultas Ekonomi,  
Universitas Negeri Surabaya  
Jalan Ketintang, Surabaya  
60231, Indonesia  
khoirurrozaq@unesa.ac.id

d

### **Abstract**

*Batu and Kediri City are areas in East Java with very high tourism potential. The creativity of business actors seizes this opportunity with the many emerging SMIs engaged in processed food/beverages which are commonly used by tourists for souvenirs. To create a good food company, it requires a good application of SOP and attractive product packaging and in accordance with the Indonesian National Standard. The purpose of this activity is to provide training in the preparation of Standard Operational Procedure (SOP) and design product packaging in the processed food/beverage business in Batu City and Kediri. The training and mentoring method is used to achieve the goal of increasing the competitiveness of the Food Small and Medium Industries (IKM) in Batu City and Kediri City. The training participants were 50 processed food and beverage businesses that had potential but had constraints on the preparation of SOPs and product packaging that had not been maximized. The results of this training showed a change in the behavior of participants, initially, only 10% of participants in Kediri and 6.7% in Batu had an SOP to 100%. Furthermore, participants who did not design their packaging properly in Kediri were 66.7% and in Batu 70% higher the results had increased to 100%. These results indicate that the participants experienced an increase in their ability to prepare SOPs and design packaging.*

**Keywords:** *IKM, SOP, Packaging Design and Processed Food Products*

### **Abstrak**

Kota Batu dan kota Kediri merupakan wilayah di Jawa Timur dengan potensi wisata yang sangat tinggi. Kreativitas pelaku usaha menangkap peluang ini dengan banyaknya bermunculan IKM yang bergerak dibidang makanan/minuman olahan yang biasa dimanfaatkan oleh para wisatawan untuk oleh-oleh. Untuk menciptakan suatu perusahaan makanan yang baik, dibutuhkan penerapan SOP yang baik dan kemasan produk yang menarik dan sesuai Standart Nasional Indonesia. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan penyusunan *Standard Operational Procedure* (SOP) dan mendesain kemasan produk pada bisnis makanan/minuman olahan di Kota batu dan Kediri. Metode pelatihan dan pendampingan digunakan untuk mencapai tujuan peningkatan daya saing Industri Kecil Menengah (IKM) Makanan di Kota Batu dan Kota Kediri. Peserta pelatihan adalah 50 pelaku usaha makanan dan minuman olahan yang memiliki potensi tetapi memiliki kendala pada penyusunan SOP dan kemasan produk yang belum

maksimal. Hasil pelatihan ini menunjukkan perubahan perilaku peserta, awalnya hanya 10% peserta di kota Kediri dan 6,7% di Kota Batu yang memiliki SOP menjadi 100%. Selanjutnya peserta yang tidak mendesain kemasannya dengan baik di kota Kediri sebanyak 66,7% dan di kota Batu lebih tinggi sebesar 70% hasilnya mengalami peningkatan menjadi 100%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan kemampuan dalam penyusunan SOP dan mendesain kemasan.

**Kata kunci:** IKM, SOP, Desain Kemasan dan Produk Olahan Makanan

## PENDAHULUAN

Jawa timur merupakan provinsi dengan jumlah penduduk terbesar kedua di Indonesia dengan jumlah penduduk sebanyak 39.293.000 jiwa. Provinsi Jawa Timur terdiri dari 38 kabupaten/kota madya yang memiliki potensi alam dan budaya yang berbeda disetiap wilayahnya. Keanekaragaman budaya dan potensi alam ini dapat dijadikan sebagai produk unggulan untuk daerah tersebut. Seperti kota Kediri, dengan produk unggulannya seperti Batik dengan motif khasnya tahu dan pisang serta motif gumul yang merupakan ikon kota Kediri. Selain itu ada juga produk sepatu, produk kuliner khas Kediri, produk kerajinan tangan, potensi hasil pertanian dan potensi wisatanya. Sejalan dengan kota Kediri, kota Batu juga memiliki produk unggulan yang menjadi nilai khas berbeda dengan daerah lain. Diantaranya yaitu potensi wisata dan oleh-oleh khasnya,

Kota Kediri mencatatkan jumlah Industri Kecil Menengah (IKM) sampai tahun 2016 telah banyak mengalami peningkatan. Dari tahun 2011 terdata sekitar 32.000 usaha, kemudian naik menjadi sekitar 39.000 usaha. Begitu juga di kota Batu, pertumbuhan IKM mengalami pertumbuhan yang pesat, tercatat sebanyak 23.544 usaha di tahun 2017. Tentu saja hal ini sangat penting peranannya untuk pemerintahan kota Kediri dan kota Batu, karena jumlahnya sangat banyak sehingga bisa melibatkan banyak orang, serta dapat memberikan kesempatan kerja yang potensial. Peranan IKM tersebut sejalan dengan Tri Bina Kota yang dicanangkan oleh pemerintah kota Kediri yaitu komitmen untuk memajukan sektor perindustrian secara aktif dengan memperkuat daya dukung bagi pembangunan industri sebagai salah satu basis penguatan ekonomi lokal yang handal. Namun demikian, perkembangan usaha yang telah berjalan masih belum menunjukkan hasil yang memuaskan. Pada kenyataannya perkembangan IKM relatif sangat kecil dibandingkan dengan kemajuan yang sudah dicapai oleh usaha besar.

IKM sebenarnya memiliki banyak potensi keunggulan diantaranya inovasi dalam pengembangan produk, SDM yang berkualitas, menciptakan lapangan kerja, dan mampu menyesuaikan pasar yang selalu berubah dengan cepat. Sehingga potensi ini bisa digunakan untuk menghadapi persaingan yang semakin ketat di era revolusi industry 4.0 yang merupakan ancaman dan peluang bagi IKM dengan semakin banyaknya barang dan jasa yang keluar masuk ke Indonesia. Pembinaan dan pengembangan IKM dirasa sangat penting dan mendesak untuk mengangkat perekonomian rakyat untuk kemajuan IKM dapat tercapai dimasa mendatang. Salah satu terpenting yang harus dimiliki UKM untuk menghadapi persaingan global adalah meningkatkan pelayanan dan kinerja yang unggul. Pengusaha didorong untuk membuat alur kerja, maupun metode berbagai pekerjaan yang dapat terukur baik input, proses dan output sehingga dapat memberikan pelayanan yang berkualitas kepada pelanggan. Langkah ini biasanya dilakukan dengan menetapkan prosedur pada setiap unit kerja dalam rangka mencapai efektivitas dan efisiensi. Pedoman pelaksanaan kegiatan perusahaan tersebut adalah *Standard Operating Procedure* (SOP). Dan setiap karyawan harus mengikuti SOP, karena itu berfungsi sebagai

petunjuk dalam melaksanakan pekerjaan sesuai dengan standar yang ditetapkan. SOP juga berfungsi untuk mengendalikan seluruh keputusan dan kegiatan yang dilakukan agar selalu berada dalam koridor yang sistematis. Bukan hanya pedoman prosedur kerja rutin yang harus dilakukan, tetapi lebih dari itu juga berfungsi untuk mengevaluasi pekerjaan yang telah dilakukan, apakah pekerjaan tersebut telah dikerjakan dengan baik atau tidak.

Berdasarkan hasil wawancara awal ke beberapa IKM di Kota Kediri dan Kota Batu menunjukkan kebutuhan akan manajemen produksi dan pelayanan yang merupakan masalah serius yang harus segera ditangani pemilik IKM. Kegiatan produksi dan pelayanan merupakan aset penting untuk kemajuan IKM di kedua kota ini, karena karakteristiknya yang sama yaitu potensi wisata dan produksi oleh-oleh. Akan tetapi, implementasi kegiatan produksi dan pelayanan tersebut dalam pelaksanaannya belum maksimal dikarenakan belum adanya prosedur tertulis dan struktur yang baik. Permasalahan yang sering muncul adalah karyawan IKM sering bertanya terkait jadwal atau aktivitas yang dikerjakan, seperti siapa yang harus mengerjakan tugas tertentu, bagaimana mempersiapkan pesanan sampai tanggal pengiriman, dan kualitas produksi atau pelayanan yang tidak konsisten. Hal itu terjadi dikarenakan tidak adanya langkah-langkah tertulis dan struktur dalam proses persiapan yang tertuang dalam SOP. Hasil survei awal ditemukan bahwa hanya 10% dari sekian banyak IKM yang sudah memiliki SOP yang tersertifikasi di figura. Hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan SOP menjadi hal penting yang diabaikan oleh pelaku IKM, padahal ini merupakan sangat penting dalam kemajuan usaha menghadapi persaingan.

Produk yang dihasilkan IKM di Kota Batu dan Kediri terutama produk makanan, minuman sebagian besar sudah menggunakan desain kemasan yang baik, akan tetapi di lokasi survei awal ternyata banyak yang belum menggunakan desain kemasan. Sebagian besar juga masih menggunakan plastik polos yang diberi identitas produsen dari kertas fotocopyan. Hal ini menjadi kendala bagi pemasaran produsen karena produk menjadi tidak terkenal dan tidak memiliki brand, padahal sebagian besar produk tersebut adalah untuk oleh-oleh wisatawan yang datang dari luar daerah. Kemasan merupakan bagian produk yang penting untuk menarik minat konsumen untuk membeli dan harus sesuai dengan target konsumen. Perbedaan segmen pasar akan memengaruhi selera produk konsumen yang ditampilkan melalui kemasan, sehingga kemasan bukan hanya berfungsi sebagai pembungkus produk, namun untuk menambah nilai jual suatu produk.

Berdasarkan latar belakang di atas permasalahan mitra yang menjadi prioritas dari hasil identifikasi yang telah dilakukan adalah belum adanya standar operasional prosedur untuk karyawan dan belum adanya kemasan produk yang baik. Sehingga perlu adanya kegiatan pendampingan peningkatan daya saing produk IKM di Kota Kediri dan Kota Batu dalam rangka untuk meningkatkan kinerja IKM yang ada pada kedua kota tersebut guna menghasilkan produk yang berdaya saing di pasar regional, nasional maupun global.

---

## **METODE**

Metode kegiatan program pendampingan IKM dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Pra kegiatan:  
Pekerjaan pra kegiatan meliputi: persiapan administrasi, studi pustaka, pembentukan tim, penyelesaian administrasi dan perizinan, persiapan peralatan dan personil, serta koordinasi dengan Pemerintah Kota Batu dan Kota Kediri.
2. Pelaksanaan:  
Kegiatan pelaksanaan meliputi:
  - a. Tahap Persiapan: Team PKM melakukan koordinasi dengan dinas perindustrian dan perdagangan tentang teknis kegiatan pelatihan termasuk undangan kepada peserta IKM makanan olahan di kota Batu dan kota Kediri.
  - b. Pelatihan: Peserta pelatihan terdiri dari IKM di kota Batu dan Kota Kediri. Dalam program Pelatihan ini diawali dengan pemberian materi tentang Standart Operasional Prosedur (SOP) dan Desain Kemasan dengan metode ceramah, yaitu digunakan untuk memaparkan materi yang telah disusun oleh pakar. Selanjutnya untuk merespon sejauh mana tingkat pemahaman peserta pelatihan terhadap yang telah disampaikan oleh narasumber metode diskusi dan tanya jawab digunakan. Di sini narasumber dan peserta pelatihan bisa melakukan dialog dan sharing untuk membahas masalah seputar standart operasional prosedur yang ideal dan desain kemasan yang kompetitif. Di tahap akhir pelatihan metode simulasi dan demonstrasi digunakan untuk memberikan contoh kepada peserta pembuatan bagan standart operasional prosedur (SOP) pada usaha dan pembuatan desain kemasan yang ideal dan menarik menggunakan software corel draw sehingga pelaku usaha bisa membuat desain kemasan sendiri.
  - c. Pendampingan: Kegiatan pendampingan dilakukan sebagai tindak lanjut dari pelatihan yang telah diselenggarakan sehingga peserta pelatihan dapat meningkat daya saingnya sesuai dengan hasil yang diharapkan dalam pendampingan ini. Tim pengabdian melakukan survei kembali ke lokasi IKM di Kota Batu dan Kediri untuk melihat perubahan kondisi IKM terkait materi pelatihan, apakah IKM sudah menerapkan pembuatan SOP untuk usahanya dan mendesain ulang kemasan yang belum optimal.
3. Monitoring dan Evaluasi:  
Kegiatan monitoring dan evaluasi dilaksanakan agar hasil yang diharapkan bisa sesuai dengan tujuan.
4. Pembuatan Laporan:  
Pembuatan laporan pendahuluan, laporan akhir dan laporan keuangan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Tahap Persiapan

Pelatihan dilaksanakan selama dua hari, Sabtu 30 November 2018 s/d Minggu 1 Desember 2018, yang berlokasi di dua tempat, Kota Batu dan Kota Kediri. Team Universitas Negeri Surabaya berkoordinasi dengan Dinas Perindustrian dan Perdagangan untuk persiapan pelatihan kepada pelaku IKM Makanan. Selanjutnya berkoordinasi dengan dinas perindustrian dan perdagangan Kota Kediri dan Kota Batu untuk pelaksanaan teknis pelatihan dan persiapan peralatan.

### 2. Tahap Pelatihan

Materi pertama disampaikan oleh Dr. Tri Sudarwanto, S.Pd., M.SM. dan Muh Ariffudin Islam, S.Sn, M.Sn. mengenai desain kemasan yang difokuskan bagaimana para pemilik IKM makanan/minuman dapat meningkatkan kualitas tampilan desain kemasannya. Kemasan menjadi senjata pertama yang mempertemukan antara produk dan konsumennya, kemasan saat ini menjadi faktor yang penting sebagai alat pemasaran. Materi dikemas dalam penyampaian ceramah lalu review kemasan peserta yang membawa produk.



**Gambar 1. Materi Desain kemasan Kota Kediri dan Kota Batu**

Materi kedua disampaikan oleh Nurul Indawati, S.E., M.M. dan Trias Madanika K., S.E., M.M. mengenai *Standard Operational Procedure* (SOP) yang difokuskan bagaimana para pemilik IKM makanan/minuman mencatat proses produksinya kedalam tulisan baku dan mudah dipahami. SOP yang baik adalah SOP yang mampu menjadikan arus kerja yang lebih baik, menjadi panduan untuk karyawan baru, penghematan biaya, memudahkan pengawasan, serta mengakibatkan koordinasi yang baik antara bagian-bagian yang berlainan dalam perusahaan. Materi dikemas dalam penyampaian ceramah lalu workshop SOP Produksi.



**Gambar 2. Materi SOP Kota Kediri dan Kota Batu**

### 3. Tahap Pendampingan

Pelaksanaan pendampingan SOP dengan IKM di Kediri berjalan sesuai harapan. Sebelum adanya pelatihan, telah dilakukan survey awal yang menemukan bahwa terdapat 90% IKM makanan/minuman di Kota Kediri belum memiliki sertifikat *Standard Operational Procedure* (SOP), sisanya 10% telah memiliki *Standard Operational Procedure* (SOP). Saat ini telah 100% memiliki SOP yang tersusun rapi di pigura. Adanya progres positif dari yang semula 3 IKM yang memiliki SOP, saat ini 30 IKM seluruhnya memiliki SOP.



**Gambar 3. Hasil Pendampingan SOP di Kota Kediri**

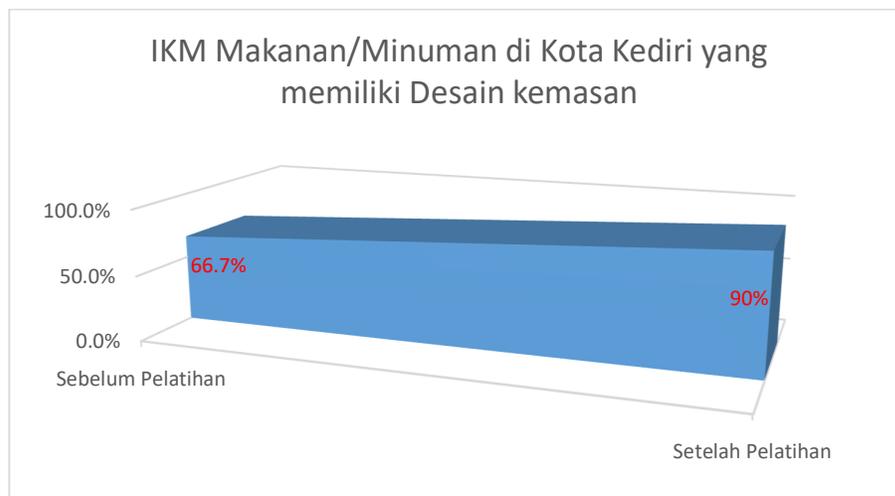
Berdasarkan gambar 4 di atas, menunjukkan adanya peningkatan yang pesat kepemilikan SOP oleh para pemilik IKM makanan/minuman di Kota Kediri. SOP yang dimaksud ini adalah SOP mengenai tahapan produksi. SOP tahapan produksi ini dirasa penting untuk menjaga kualitas produk dan kualitas rasa dari produk yang dihasilkan. Pada proses pendampingan diskusi dilakukan melalui aplikasi Whatsapp group. Berdasarkan hasil pendampingan, para IKM sangat senang sekali memiliki SOP Produksi malah mereka pingin untuk faktor lain juga di SOP-kan, misalnya SOP bahan baku, SOP standar kualitas.

Pelaksanaan pendampingan SOP dengan IKM di Batu berjalan sesuai harapan. Sebelum adanya pelatihan, telah dilakukan survey awal yang menemukan bahwa terdapat 93,3% IKM makanan/minuman di Kota Batu belum memiliki sertifikat *Standard Operational Procedure* (SOP), sisanya 6,7% telah memiliki *Standard Operational Procedure* (SOP). Saat ini telah 100% memiliki SOP yang tersusun rapi di pigura.



**Gambar 4. Hasil Pendampingan SOP di Kota Batu**

Pelaksanaan pendampingan penyusunan desain kemasan baik berbentuk logo/label/jenis kemasan yang dilakukan oleh pemilik IKM makanan/minuman di Kediri berjalan sesuai harapan. Sebelum adanya pelatihan, telah dilakukan survey awal yang menemukan bahwa terdapat 33,3% IKM makanan/minuman di Kota Kediri belum memiliki desain kemasan, sisanya 66,7% telah memiliki desain kemasan. Saat ini, 90% pemilik IKM makanan/minuman di Kota Kediri telah memiliki desain kemasan yang kami desain sesuai permintaan dan tema produk dari IKM makanan/minuman di Kota Kediri. Adanya progres positif dari yang semula 20 IKM yang memiliki desain kemasan, saat ini 27 IKM seluruhnya memiliki desain kemasan.



**Gambar 5. Hasil Pendampingan Desain Kemasan di Kota Kediri**

Berdasarkan gambar 5 di atas, menunjukkan adanya peningkatan kepemilikan desain kemasan oleh para pemilik IKM makanan/minuman di Kota Kediri. Tingginya prosentase kepemilikan desain kemasan yang mencapai 66,7% tersebut jangan dianggap sebagai desain kemasan yang menarik. IKM makanan/minuman di Kota Kediri cenderung “hanya sekedar punya”. Hal tersebut terbukti dalam pendampingan yang dilakukan oleh tim melalui media whatsapp group (lihat lampiran) menunjukkan animo yang tinggi dari para pemilik IKM

makanan/minuman di Kota Kediri untuk merevisi desain kemasannya agar lebih *up to date* dan lebih menarik.

Mayoritas IKM mengeluhkan bahan kemasan yang sederhana, sehingga produk yang merek hasilkan kurang menarik bagi calon pembeli. Berikutnya masih banyaknya kesalahan dalam label produk mereka dengan adanya nomer handphone dan belum memuat tanggal kadaluarsa (untuk melindungi konsumen). Besarnya animo dan terbatasnya waktu pendampingan mengakibatkan kurang maksimalnya tim dalam memberikan desain kemasan yang sesuai harapan para pemilik IKM makanan/minuman di Kota Kediri.

Pelaksanaan pendampingan penyusunan desain kemasan baik berbetuk logo/label/jenis kemasan yang dilakukan oleh pemilik IKM makanan/minuman di Batu berjalan sesuai harapan. Sebelum adanya pelatihan, telah dilakukan survey awal yang menemukan bahwa terdapat 30% IKM makanan/minuman di Kota Batu belum memiliki desain kemasan, sisanya 70% telah memiliki desain kemasan. Saat ini, 90% pemilik IKM makanan/minuman di Kota Batu telah memiliki desain kemasan yang kami desain sesuai permintaan dan tema produk dari IKM makanan/.minuman di Kota Batu. Adanya progres positif dari yang semula 21 IKM yang memiliki desain kemasan, saat ini 27 IKM seluruhnya memiliki desain kemasan.



**Gambar 6. Hasil Pendampingan Desain Kemasan di Kota Batu**

## **PENUTUP**

Hasil pelaksanaan pelatihan ini secara keseluruhan sangat baik. Respon peserta selama pelatihan berlangsung sangat positif dan aktif bertanya. Hal ini menunjukkan antusiasme peserta dan motivasi untuk meningkatkan kemampuan diri mereka cenderung tinggi. Hasil pengamatan dan evaluasi pada saat pendampingan, kegiatan ini mampu meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat SOP dan desain kemasan. Materi pembuatan SOP sangat bermanfaat bagi IKM makanan untuk membuat alur kerja yang terstandart untuk mempertahankan kualitas produk dan pelayanan serta untuk merahasiakan resep rahasia yang menjadi keunggulan IKM. Materi desain kemasan sangat berguna bagi para pemilik IKM makanan untuk meningkatkan nilai produk dan brand dari produk mereka. Kemasan produk yang dimiliki sekarang dikemas menjadi lebih menarik dan bersaing untuk meningkatkan nilai jual.

Kegiatan PKM berikutnya yang mungkin bisa dilaksanakan dalam rangka meningkatkan keunggulan kompetitif di kota Batu dan kota Kediri adalah Pelatihan Pemasaran Online terutama Copywriting dan pembuatan video. Karena di era digital kompetitor online sangat banyak sehingga harus unik supaya meningkatkan pengunjung dan sales dari dunia maya.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1]. Badan Pusat Statistik Propinsi Jawa Timur. Industri
- [2]. Ditjen PEN/MJL/10/II/ 2017 tentang Desain Kemasan Produk Makanan Olahan. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia 2017. Jakarta
- [3]. Gishella, S. 2018. Analisis Penerapan Standard Operational Procedure Dalam Proses Produksi pada PT Pertiwimas Adi Kencana. *AGORA*, 6 (2)
- [4]. Keputusan Menteri Ketenagakerjaan RI Nomor 618 tahun 2016 tentang Penerapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Keamanan Pangan
- [5]. 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 dan Hasil Pertanian*. 18 (1): 62-77
- [6]. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.329/Menkes/XII/76 tentang produksi dan peredaran pangan
- [7]. Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
- [8]. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- [9]. Sugiyanto, Karima, A., Yogananti, A.F., 2017. Peningkatan Ketrampilan Pembuatan Desain Kemasan serta Pemanfaatan Media Promosi dan Pemasaran Online Pada Kube Ash-Shidiqqy dan Pik Abdussalam Jepara. *Techno Com*. 16 (1): 9-16.
- [10]. Undang-Undang RI No.7 Tahun 1996 tentang Pangan
- [11]. Wijaya, W. 2016, Penyusunan Standard Operational Procedure Produksi Pada Bisnis Bakso Pepo. *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*. 1 (1): 69-76