

Penerapan Standard Operating Procedure pada UMKM Pabrik Tahu UD Sumber Rizky

Via Eviyanti¹, Santriana shale², Refial fadhil marasabessy³, Debora Evanya Sinaga⁴,
Nurmalina Wali⁵, Paunelin Florensia Sipahelut⁶

¹⁻⁶Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas pattimura, Indonesia
e-mail: vhydef30@gmail.com¹, santriyana516@gmail.com², marssyrefi@gmail.com³,
sdeboraevanya@gmail.com⁴, nurmalinawali@gmail.com⁵, florensia.sipahelut@icloud.com⁶

Abstrak

Pabrik Tahu UD. Sumber Rizky merupakan salah satu UMKM yang berfokus pada produksi tahu di Kota Ambon. Siklus konversi yang diterapkan mencakup tahapan utama, mulai dari perencanaan pemasaran, perencanaan produksi, pengadaan bahan baku, pemesanan kerja, hingga proses produksi dan distribusi produk jadi. Setiap tahap dirancang untuk memastikan efisiensi dan efektivitas operasional, dengan mempertimbangkan pengelolaan bahan baku seperti kedelai, cuka, dan kunyit, serta pendistribusian tenaga kerja untuk mendukung proses produksi yang optimal. Namun, dalam pelaksanaannya, Pabrik Tahu UD. Sumber Rizky menghadapi beberapa tantangan, seperti kurangnya standar prosedur operasional (SOP) yang terstruktur untuk setiap tahapan produksi. Penerapan SOP yang jelas dan terukur menjadi solusi penting untuk meningkatkan konsistensi kualitas produk, mengurangi pemborosan bahan baku, dan meningkatkan efisiensi kerja.

Kata kunci: Siklus konversi, UMKM, UD Sumber Rizky, Manajemen Produksi, Standar Operating procedure (SOP)

Abstract

UD Tofu Factory. Sumber Rizky is one of the MSMEs that focuses on tofu production in Ambon City. The conversion cycle implemented includes the main stages, starting from marketing planning, production planning, raw material procurement, work ordering, to the production and distribution process of finished products. Each stage is designed to ensure operational efficiency and effectiveness, taking into account the management of raw materials such as soybeans, vinegar and turmeric, as well as the distribution of labor to support optimal production processes. However, in its implementation, the UD Tofu Factory. Sumber Rizky faces several challenges, such as the lack of structured standard operating procedures (SOP) for each stage of production. Implementing clear and measurable SOPs is an important solution to improve product quality consistency, reduce waste of raw materials, and increase work efficiency.

Keywords: Conversion cycle, Ud Sumber Rizky, MSMEs, Production Management, Standard Operating Procedure (SOP)

1. PENDAHULUAN

UD. Sumber Rizky merupakan pabrik tahu rumahan yang bergerak di bidang produksi dan distribusi tahu di wilayah Jl. Mutiara No.48, Kel Rijali, Kec. Sirimau, Kota Ambon, Maluku Berdiri sejak tahun 2003, UD. Sumber Rizky didirikan dengan tujuan untuk menyediakan produk pangan yang berkualitas tinggi dengan harga yang terjangkau

bagi masyarakat sekitar. Dalam beberapa tahun terakhir, konsumsi tahu sebagai sumber protein nabati semakin meningkat, seiring dengan kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat dan kebutuhan akan makanan yang mudah diolah.

Tahu sendiri dikenal sebagai produk yang terbuat dari kedelai yang melalui proses fermentasi dan koagulasi, menghasilkan produk yang kaya akan nutrisi dan protein. Sebagai makanan yang digemari oleh banyak kalangan, tahu menjadi salah satu bahan makanan pokok yang terus diminati oleh pasar. Melihat peluang ini, UD. Sumber Rizky berkomitmen untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan tahu berkualitas dengan memanfaatkan bahan baku kedelai pilihan dan proses produksi yang higienis.

Sebagai pabrik tahu rumahan, UD. Sumber Rizky beroperasi dengan skala usaha kecil-menengah, memanfaatkan tenaga kerja lokal dan teknologi yang sederhana namun efektif. Proses produksi tahu dilakukan secara tradisional dengan tetap memperhatikan aspek kebersihan dan kesehatan, sesuai dengan standar yang berlaku. Selain itu, produk tahu dari UD. Sumber Rizky memiliki cita rasa yang khas dan tekstur yang lembut, sehingga memiliki daya tarik tersendiri di pasar lokal.

Meskipun masih berskala rumahan, UD. Sumber Rizky memiliki visi untuk terus berkembang dengan meningkatkan kapasitas produksi serta memperluas jangkauan pasar. Untuk itu, pabrik ini berencana untuk mengembangkan usahanya melalui peningkatan fasilitas produksi, modernisasi peralatan, serta diversifikasi produk olahan tahu guna menarik lebih banyak konsumen. Dengan manajemen yang baik dan fokus pada kualitas, UD. Sumber Rizky optimis mampu bersaing di pasar yang kompetitif, sekaligus memberikan kontribusi bagi perekonomian masyarakat sekitar. Namun, seiring waktu, pabrik ini menghadapi berbagai tantangan yang memengaruhi efisiensi produksi, seperti pemborosan bahan baku, kurangnya standar operasional yang jelas, serta manajemen produksi yang belum terorganisasi secara optimal.

Manajemen produksi yang efektif sangat penting bagi kelangsungan UMKM, terutama untuk memaksimalkan penggunaan sumber daya yang terbatas dan meningkatkan produktivitas. Dalam hal ini, pelatihan manajemen produksi menjadi solusi strategis yang dapat membantu UD. Sumber Rizky dalam mengatasi permasalahan tersebut.

2. METODE

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung seluruh tahapan proses produksi tahu di UD. Sumber Rizky. Kegiatan ini mencakup pembersihan kedelai, perendaman, penggilingan, perebusan, hingga tahap pencetakan dan pengemasan. Melalui observasi, diidentifikasi potensi pemborosan bahan baku, ketidakefisienan waktu kerja, serta kendala yang dihadapi karyawan selama produksi. Data yang diperoleh dari observasi ini menjadi dasar untuk merancang solusi yang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi lapangan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan pemilik pabrik, Pak Abdul, dan para karyawan untuk menggali informasi lebih mendalam mengenai tantangan yang mereka hadapi dalam operasional sehari-hari. Pemilik memberikan perspektif mengenai manajemen bisnis dan kendala strategis, sementara karyawan menyampaikan masalah teknis yang memengaruhi produktivitas mereka. Informasi dari wawancara ini digunakan untuk memahami kebutuhan spesifik dan merumuskan langkah-langkah peningkatan yang efektif.

3. Penyusunan dan Implementasi SOP

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, Standard Operating Procedure (SOP) disusun untuk setiap tahapan proses produksi tahu. SOP dirancang untuk memberikan panduan kerja yang jelas, seperti standar waktu perendaman kedelai, takaran bahan baku, dan teknik pencetakan tahu yang optimal. Setelah SOP selesai disusun, dilakukan uji coba dalam proses produksi nyata untuk memastikan kelayakan dan efektivitasnya. Selanjutnya, pelatihan diberikan kepada karyawan untuk memastikan mereka memahami dan dapat menerapkan SOP dengan baik. Implementasi SOP dipantau secara berkala untuk mengidentifikasi hasil positif, seperti pengurangan pemborosan bahan baku dan peningkatan efisiensi kerja.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

2.1 Profil usaha

Nama usaha : Pabrik tahu UD.Sumber Rizky
Jenis usaha : Industri rumah tangga
Lokasi : Jl. Mutiara No.48, Kel Rijali, Kec. Sirimau, Kota Ambon, Maluku 97123
Nama pemilik : Pak Abdul
Tahun Berdiri : 2023

2.2 siklus konversi (produksi)

Siklus konversi merupakan siklus yang memproses bahan baku dan suplays menjadi produk jadi (barang atau jasa) yang siap untuk dijual. Kegiatan berulang dalam bisnis dan operasi pemrosesan data yang berhubungan dengan pengkonversian sumber daya input, seperti bahan baku, tenaga kerja, dan overhead menjadi output berupa barang jadi/ jasa siap jual (Romney, Steinbart, Cushing, 1997). Proseskonversi yang digunakan dalam siklus konversi adalah bahan, tenaga kerja, danongkos eksploitasi.

Dalam siklus konversi, sitem informasi akuntansi mencatat satu kejadian untuk menghasilkan produk atau jasa yang dapat dijual. Dalam perusahaan manufaktur, siklus ini terdiri atas system penggajian,system persediaan, dan system produksi. Sistem akuntansi siklus konversi adalah

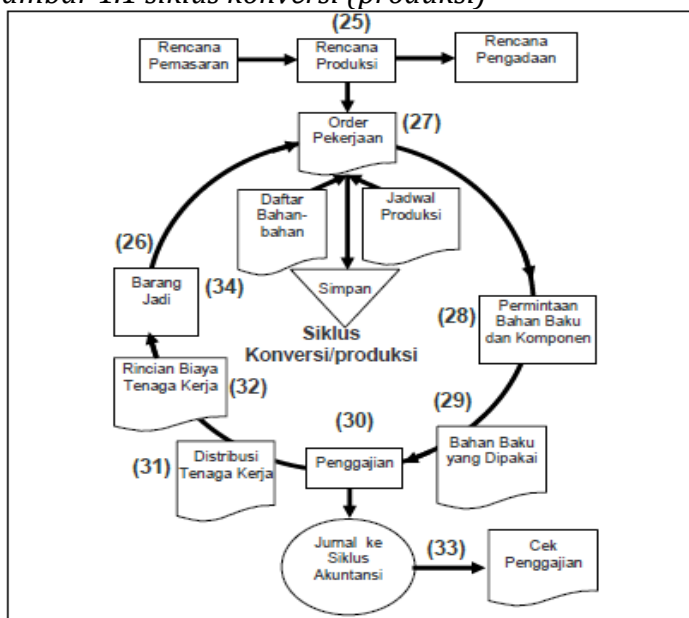
- Pada perusahaan jasa (sistem penggajian dan sistem akuntansi biaya)

- Pada perusahaan dagang (sistem penggajian dan sistem persediaan)
- Pada perusahaan manufaktur (sistem penggajian, sistem persediaan, dan sistem produksi)

System penggajian bertujuan, menghitung gaji karyawan, mencetak cek, memelihara catatan gaji kumulatif. Sistem persediaan bertujuan, memelihara catatan persediaan dan memberitahu manajer bila jumlah persediaan tertentu memerlukan penggantian/ penambahan. Sistem produksi/akuntansi biaya bertujuan, menentukan harga produk atau jasa, dan mencatat harga tersebut dalam catatan akuntansi.

A. Siklus konversi (produksi) pada pabrik tahu rumahan

Gambar 1.1 siklus konversi (produksi)



1. Tahap perencanaan (25)

a) Rencana Pemasaran

Pada tahap ini pabrik tahu pak abdul menentukan target pasar untuk produk tahu. Pemasaran Tahu dijual ke pasar dalam sistem grosir, dan sistem pembayaran yang digunakan adalah kas, debit, atau kredit. Kapasitas produksi sekitar 3.000 potong tahu per bulan, dan masa simpan tahu adalah 3 hari. Rencana pemasaran ini memastikan bahwa tahu yang diproduksi terjual dengan cepat sebelum masa simpan habis.

b) Rencana Produksi

Produksi tahu dilakukan setiap hari dengan menggunakan bahan baku kedelai. Setiap bulan, pabrik menggunakan sekitar 930 sak kedelai atau sekitar 46.500 kg. Setiap harinya, pabrik memproduksi tahu dari rata-rata 5 karung kedelai, tergantung permintaan. Proses ini memastikan produksi berjalan dengan lancar sesuai dengan kebutuhan pasar.

c) Rencana Pengadaan

Pengadaan bahan baku utama, yaitu kedelai, dilakukan dari Surabaya dengan biaya pengiriman Rp2.000/kg. Selain kedelai, bahan lain yang diperlukan adalah cuka makan untuk penggumpalan tahu dan kunyit untuk pewarnaan tahu. Rencana pengadaan ini memastikan semua bahan baku tersedia tepat waktu dan dalam jumlah yang cukup

2. Order Pekerjaan (27)

Setiap hari, pabrik tahu UD. Sumber Rizky menjalankan proses produksi berdasarkan *job order* yang telah disusun. *Job order* ini mencakup rincian bahan baku yang diperlukan untuk produksi tahu, seperti kedelai, cuka makan, kunyit, dan bahan pendukung lainnya. Selain itu, di dalam *job order* juga terdapat jadwal produksi harian yang merinci waktu dimulainya setiap tahap produksi, dari pembersihan kedelai hingga proses pemotongan dan perendaman tahu. Tahap ini penting untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditentukan, sehingga produk tahu dapat diproduksi tepat waktu dengan kualitas yang konsisten. *Job order* juga membantu memastikan bahwa bahan baku yang diperlukan tersedia pada saat proses produksi berlangsung.

3. Permintaan Bahan Baku dan Komponen (28)

Pada tahap ini, pabrik membuat permintaan bahan baku dan komponen yang dibutuhkan untuk produksi. Permintaan ini meliputi bahan utama seperti kedelai, cuka makan, dan kunyit, yang merupakan komponen penting dalam pembuatan tahu. Setiap bulannya, pabrik mengonsumsi sekitar 480 kg kedelai yang didatangkan dari Surabaya, 225 liter cuka makan, dan 450 gram kunyit. Permintaan ini biasanya diajukan ke pemasok bahan baku, dan jumlah permintaan disesuaikan dengan kapasitas produksi harian serta kebutuhan stok untuk memastikan produksi tetap berjalan lancar tanpa hambatan kekurangan bahan baku

4. Bahan Baku yang Dipakai (29)

Bahan-bahan baku yang digunakan dalam proses produksi tahu meliputi beberapa komponen utama yang mendukung kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan. Kedelai menjadi bahan baku utama yang diproses secara bertahap mulai dari pembersihan hingga menjadi tahu siap jual. Selain kedelai, bahan pendukung lainnya adalah air, cuka makan, dan kunyit.

a. proses pembuatan tahu:

Pemuatan sari kedelai

1. Bersihkan kedelai dari kotoran atau benda asing seperti kerikil, pasir, kedelai pecah, berjamur, berlubang, dan busuk.

2. Rendam dalam air dengan perbandingan 1 : 2 selama 3-5 jam atau cukup 1-2 jam bila digunakan air hangat dengan suhu 55°C, jangan lebih, tahu akan berkurang rendemennya karena protein menggumpal.
3. Bersihkan kedelai hasil rendaman dengan air, tiriskan.
4. Giling kedelai sampai berbentuk bubur sambil ditambah air sedikit demi sedikit. Tampung dalam wadah anti-karat.
5. Masukkan bubur kedelai kedalam air yang panas atau mendidih selama 60 menit sambil terus dipanaskan.
6. Aduk, siram air dingin sekitar 3 liter, atau tambahkan minyak goreng sisa sebanyak 0,5 liter untuk mengatasi timbulnya busa. Masak atau rebus bubur kedelai sampai matang atau sampai bubur kedelai berwarna kuning pucat.
7. Angkat dan saring bubur kedelai. Proses penyaringan dibantu dengan penambahan air panas sekitar 100 liter per gilingan pada ampasnya hingga diperoleh air penyaringan jernih.

Penggumpalan dan pengendapan :

1. Lalu campurkan air cuka makan untuk memisahkan sari kedelai dan air kedelainya.
2. Aduk rata dengan arah yang tetap sampai terbentuk endapan atau menggumpal, biarkan gumpalan sari kedelai turun dan mengendap di dasar tempat penyaringan tahu selama 5-15 menit.
3. Pisahkan gumpalan sari kedelai di dasar tempat penyaringan dari cairan sisa penggumpalan. Caranya ayakan bambu yang dilipisi kain saring dibenamkan, selanjutnya ambil cairan dengan gayung.
4. Tampung sebagian cairan sisa dalam tempat anti-karat untuk digunakan sebagai larutan biang.

Percetakan dan Pengepresan :

1. Hancurkan gumpalan sari kedelai dengan cara diaduk searah perlahan-lahan dalam tempat penyaringan. Masukkan gumpalannya kedalam cetakan yang beralaskan kain saring halus.
2. Tutup bagian atas permukaan sari tahu dengan kain saring, lalu letakkan papan penutup serta pemberat di atasnya. Biarkan selama 10-15 menit sampai gumpalan memadat dan air sisanya keluar dan menetes melalui lubang cetakan.

Pemotongan dan Penggorengan :

1. Angkat tahu dari cetakan bila tahu telah padat, cirinya air yang menetes dari cetakan sedikit.
2. Letakkan tahu di rak bambu sambil dibalik permukaannya.
3. Potong tahu setelah memadat betul sesuai selera. Tahu padat cirinya bila dipegang keras dan dingin.
4. Rendam potongan tahu mentah dengan raknya kedalam bak rendaman berisi larutan kunyit. Angkat dan tiriskan.

5. Penggajian (30)

Gaji karyawan dibayarkan setiap bulan. Pak Abdul mempekerjakan 5 orang karyawan dengan total biaya tenaga kerja sebesar Rp18.750.000 per bulan. Penggajian ini mencakup semua aktivitas produksi dari pembersihan kedelai, penggilingan, pengendapan, pengepresan, hingga pemotongan tahu.

6. Distribusi Tenaga Kerja (31)

- a. Persiapan Bahan Baku (Pembersihan dan Perendaman Kedelai)
 - Jumlah Pekerja: 1-2 orang
 - Tugas: Pekerja bertanggung jawab untuk menyiapkan kedelai dengan membersihkannya dari kotoran dan membilasnya sebelum direndam. Setelah pembersihan, kedelai direndam selama beberapa jam untuk melunakkan teksturnya dan mempersiapkan kedelai untuk tahap penggilingan.
 - Durasi: 6 jam untuk perendaman.
 - Kebutuhan Tenaga Kerja: Mengawasi proses perendaman dan memastikan air perendaman bersih.
- b. Penggilingan dan Perebusan Kedelai
 - Jumlah Pekerja: 1-2 orang
 - Tugas: Kedelai yang telah direndam digiling menjadi bubur kedelai menggunakan mesin giling. Pekerja harus memastikan mesin berjalan dengan baik dan mengatur proporsi air dalam proses ini. Bubur kedelai yang dihasilkan kemudian direbus untuk memisahkan zat padat dan cair. Pekerja perlu mengawasi suhu perebusan untuk memastikan hasil yang optimal.
 - Durasi: 2-3 jam.
 - Kebutuhan Tenaga Kerja: Kontrol kualitas pada tingkat penggilingan dan pengawasan suhu saat perebusan.
- c. Penggumpalan Tahu (Penambahan Cuka Makan)
 - Jumlah Pekerja: 1 orang
 - Tugas : Setelah perebusan, cuka makan ditambahkan ke dalam bubur kedelai yang mendidih untuk memisahkan protein dan lemak. Proses ini menghasilkan gumpalan tahu. Pekerja harus memastikan bahwa jumlah cuka makan yang digunakan sesuai dan proses penggumpalan berjalan lancar.
 - Durasi: 30 menit.
 - Kebutuhan Tenaga Kerja: Penanganan cuka makan secara hati-hati dan kontrol terhadap proses penggumpalan.
- d. Pengepresan dan Pemotongan Tahu
 - Jumlah Pekerja: 1-2 orang
 - Tugas: Setelah penggumpalan, tahu dipisahkan dari cairannya dan ditempatkan di cetakan untuk ditekan agar mengeluarkan sisa air. Setelah dipres, tahu dipotong menjadi ukuran yang diinginkan. Pekerja perlu memastikan tahu dipres dengan kekuatan yang tepat dan dipotong dengan ukuran yang seragam.
 - Durasi: 1 jam.
 - Kebutuhan Tenaga Kerja: Pengerjaan dengan keterampilan tinggi dalam pengaturan cetakan dan pemotongan tahu.
- e. Pewarnaan Tahu (Perendaman dalam Kunyit)
 - Jumlah Pekerja: 1 orang

- Tugas: yang telah dipotong direndam dalam larutan kunyit untuk memberikan warna alami. Pekerja perlu mencampurkan kunyit dalam proporsi yang tepat agar tahu berwarna merata.
 - Durasi: 20-30 menit.
 - Kebutuhan Tenaga Kerja: Pengaturan komposisi kunyit dan memastikan perendaman merata.
- f. Pengemasan dan Penyimpanan
- Jumlah Pekerja: 1 orang
 - Tugas: Tahu yang telah diwarnai kemudian dikemas dan disimpan dalam wadah penyimpanan. Pekerja bertanggung jawab untuk memastikan tahu dikemas dengan baik agar tidak rusak saat pengiriman dan penyimpanan.
 - Durasi: 30 menit.
 - Kebutuhan Tenaga Kerja: Pengemasan yang rapi dan efisien untuk menjaga kualitas produk.

Alokasi Tenaga Kerja secara Efisien:

Distribusi tenaga kerja diatur agar setiap pekerja fokus pada tahap tertentu dalam produksi tahu. Setiap pekerja harus mahir dalam tugas mereka untuk memastikan setiap tahapan berlangsung dengan efisien. Mengingat pabrik tahu Pak Abdul adalah skala kecil, pembagian tenaga kerja yang efektif akan: Menghindari kemacetan dalam proses produksi, memastikan waktu produksi dipersingkat, dan meminimalkan kesalahan dalam setiap tahap produksi.

7. Rincian Biaya Tenaga Kerja (32)

Biaya tenaga kerja di pabrik tahu UD. Sumber Rizky terdiri dari upah yang dibayarkan kepada 5 orang karyawan tetap yang bekerja selama dua shift per hari. Setiap karyawan memiliki tanggung jawab masing-masing dalam proses produksi, mulai dari pembersihan kedelai, penggilingan, hingga pemotongan dan pengepakan tahu. Gaji yang dibayarkan kepada para karyawan sudah disepakati sebelumnya, dan disesuaikan dengan standar upah di daerah tersebut.

Total biaya tenaga kerja per bulan mencapai Rp18.750.000. Jumlah ini dihitung berdasarkan gaji bulanan yang diterima oleh setiap karyawan. Jika dirinci, setiap karyawan menerima gaji sebesar Rp3.750.000 per bulan. Biaya ini merupakan salah satu komponen utama dalam total biaya produksi, mengingat tenaga kerja memiliki peran penting dalam menjaga kelancaran operasional dan kualitas produk tahu yang dihasilkan pabrik.

8. Jurnal ke Siklus Akuntansi (33)

Pada tahap ini, semua biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead dicatat ke dalam jurnal akuntansi. Data ini akan digunakan untuk menghitung total biaya produksi dan mengevaluasi keuntungan yang diperoleh. Pencatatan yang baik membantu mengontrol biaya dan memantau kinerja keuangan.

a. Jurnal umum

Bahan Baku

Persediaan Bahan Baku	Rp697.500.000
Utang Usaha	Rp697.500.000

Pembayaran Pengiriman

Biaya Pengiriman	Rp93.000.000
Kas/Utang Usaha	Rp93.000.000

Biaya Lain-lain

Biaya Lain-lain	Rp23.250.000
Kas/Utang Usaha	Rp23.250.000

Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja	Rp18.750.000
Utang Gaji	Rp18.750.000

Biaya Overhead Pabrik	Rp4.800.000
Kas/Utang Usaha	Rp4.800.000

2. Jurnal Penjualan

Pendapatan Penjualan Tahu

Kas/Utang Usaha	Rp865.260.000
Pendapatan Penjualan Tahu	Rp865.260.000

3. Jurnal Penutup

Pencatatan Keuntungan	Pencatatan Keuntungan
Pendapatan Penjualan Tahu	Rp865.260.000
Keuntungan	Rp144.210.000
Biaya Bahan Baku	Rp697.500.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp18.750.000

9. Barang Jadi (34)

Setelah melalui serangkaian proses produksi yang teliti, hasil akhir dari produksi Pabrik Tahu UD. Sumber Rizky adalah tahu yang siap untuk dijual. Produk jadi nantinya tidak akan lama disimpan karena setiap produksi barang akan langsung di jual ke customer ini disebabkan tingkat ketahanan tahu hanya bertahan hanya kisaran tiga hari dengan perawatan air rendaman setiap hari di ganti.

2.3 Implementasi Standard Operating Procedure (Sop) Di Ud. Sumber Rizky

1. Peningkatan Efisiensi dan Pengurangan Pemborosan

Salah satu manfaat utama dari implementasi SOP di UD. Sumber Rizky adalah peningkatan efisiensi dalam proses produksi. Dengan SOP yang terstruktur, setiap tahapan produksi, mulai dari pembersihan kedelai hingga pengemasan tahu, memiliki prosedur yang jelas dan terorganisir. Hal ini mengurangi waktu tunggu antar proses dan memastikan setiap langkah dilakukan dengan lebih cepat dan tanpa kebingungannya. Sebelumnya, tanpa adanya SOP, proses produksi sering mengalami keterlambatan atau waktu henti yang tidak terencana, karena kurangnya panduan yang jelas bagi karyawan.

Selain itu, SOP juga mengatur penggunaan bahan baku dengan lebih efisien. Setiap bahan, seperti kedelai, air, dan koagulan, kini digunakan dalam takaran yang tepat sesuai dengan standar yang ditetapkan. Dengan cara ini, pemborosan bahan baku dapat diminimalkan, yang berujung pada pengurangan biaya produksi. Penggunaan bahan yang lebih efisien tidak hanya mengurangi pemborosan tetapi juga mengoptimalkan sumber daya yang ada, yang secara keseluruhan meningkatkan profitabilitas perusahaan.

2. Kualitas Produk yang Lebih Konsisten

SOP juga membantu dalam menjaga kualitas produk yang lebih konsisten. Setiap tahapan produksi, mulai dari penggilingan kedelai, pemasakan, koagulasi, hingga pemotongan tahu, kini diatur secara rinci dalam SOP. Dengan adanya pedoman yang jelas, semua proses dilakukan dengan cara yang sama setiap kali, sehingga kualitas produk tahu yang dihasilkan menjadi lebih stabil dan konsisten. Misalnya, pengaturan suhu dan waktu pemasakan yang tercatat dalam SOP memastikan bahwa produk tahu selalu memiliki tekstur, rasa, dan tampilan yang diinginkan, tanpa adanya variasi yang dapat merugikan perusahaan.

Konsistensi kualitas produk sangat penting untuk mempertahankan kepuasan pelanggan. Dengan SOP, pelanggan UD. Sumber Rizky selalu mendapatkan produk tahu yang memiliki kualitas sesuai harapan mereka, yang meningkatkan tingkat kepuasan dan loyalitas pelanggan.

3. Peningkatan Keterampilan Karyawan

Implementasi SOP juga memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan dan pemahaman karyawan tentang proses produksi. Sebelum penerapan SOP, banyak karyawan yang kurang memahami dengan jelas prosedur yang harus diikuti pada setiap tahapan produksi, yang kadang mengarah pada kesalahan dalam proses dan hasil produk yang tidak sesuai standar. Melalui pelatihan yang diberikan dalam rangka penerapan SOP, karyawan kini lebih terampil dan memahami dengan baik prosedur yang harus diikuti. Pelatihan yang terstruktur ini tidak hanya

mengurangi kesalahan dalam produksi tetapi juga memperkuat rasa tanggung jawab karyawan terhadap kualitas produk yang mereka hasilkan.

Keterampilan karyawan yang lebih baik juga berkontribusi pada peningkatan produktivitas dan pengurangan kesalahan yang dapat merugikan perusahaan, seperti kerusakan bahan baku atau produk yang tidak sesuai dengan standar.

4. Peningkatan Pengawasan dan Pengendalian Kualitas

Salah satu keuntungan terbesar dari penerapan SOP adalah peningkatan dalam pengawasan dan pengendalian kualitas produksi. Dengan adanya SOP, setiap tahapan dalam proses produksi diatur secara rinci, yang memudahkan manajer dan pengawas untuk memonitor jalannya produksi. Pengawasan yang lebih ketat memungkinkan deteksi masalah lebih awal, seperti bahan baku yang tidak memenuhi standar atau kesalahan yang terjadi pada tahap pemotongan tahu. Dengan demikian, setiap masalah dapat segera ditangani sebelum mempengaruhi kualitas produk secara keseluruhan.

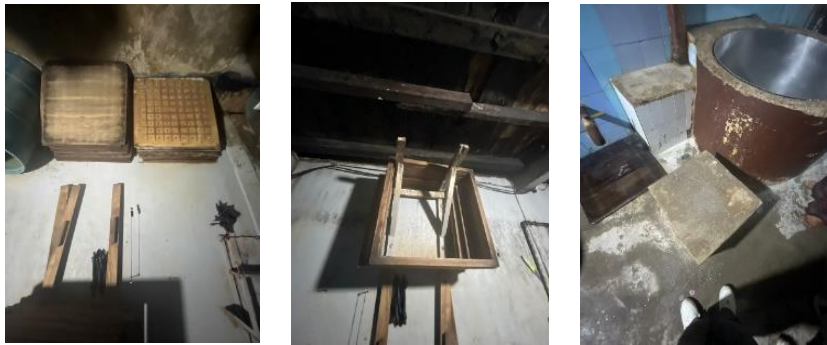
Setiap produk yang dihasilkan juga dapat diperiksa sesuai dengan parameter yang telah ditetapkan dalam SOP, seperti ukuran, tekstur, dan kelembutan tahu. Jika ditemukan produk yang tidak memenuhi standar, langkah-langkah perbaikan dapat langsung diambil untuk memastikan kualitas produk tetap stabil.

5. Peningkatan Produktivitas dan Kapasitas Produksi

Implementasi SOP juga berkontribusi pada peningkatan produktivitas dan kapasitas produksi UD. Sumber Rizky. Proses produksi yang lebih terorganisir memungkinkan pabrik untuk menghasilkan lebih banyak produk dalam waktu yang lebih singkat. Misalnya, SOP yang mengatur alur kerja antar tahapan produksi dapat mengurangi waktu tunggu antar proses, yang membuat alur produksi berjalan lebih lancar dan efisien. Pengurangan waktu henti antar proses ini memungkinkan perusahaan untuk meningkatkan kapasitas produksi dan memenuhi permintaan pasar yang lebih besar.

Dengan pembagian tugas yang jelas, tenaga kerja juga dapat dioptimalkan sehingga produktivitas meningkat. Karyawan tidak lagi bingung dengan tugas mereka, karena setiap orang tahu apa yang harus dilakukan pada setiap tahapan produksi. Dengan peningkatan kapasitas produksi, UD. Sumber Rizky dapat memproduksi lebih banyak tahu, yang berdampak pada peningkatan pendapatan dan keuntungan.

2.4 DOKUMENTASI



Alat Pencetak Tahu Tradisional



Tempat Perebusan kedelai



Foto Dokumentasi Bersama Pemilik Pabrik Tahu Ud.Sumber Rizky

4. PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT

Implementasi Standard Operating Procedure (SOP) yang sudah diterapkan dalam proses produksi. Dengan SOP yang jelas dan terstruktur, teknologi dapat diintegrasikan dengan lebih efektif, meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas produk. Salah satu contoh penerapan teknologi adalah penggunaan perangkat lunak manajemen produksi yang terintegrasi dengan SOP yang telah disusun. Sistem ini memungkinkan pemantauan

proses produksi secara real-time, sehingga setiap tahapan produksi dapat dipastikan sesuai dengan standar yang ditetapkan dalam SOP.

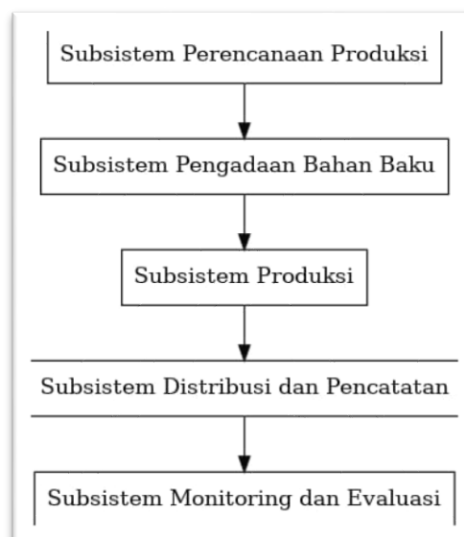
Selain itu, teknologi otomatisasi yang digunakan dalam tahap-tahap kritis produksi, seperti penggilingan kedelai atau pengolahan tahu, akan lebih mudah diimplementasikan dengan adanya SOP yang mendefinisikan prosedur operasi secara rinci. Misalnya, mesin otomatis dapat diatur untuk beroperasi sesuai dengan parameter yang ditentukan dalam SOP, seperti waktu pengolahan dan suhu yang tepat, yang akan meningkatkan konsistensi produk dan mengurangi risiko kesalahan manusia.

Inovasi lainnya yang dapat diimplementasikan adalah pengembangan aplikasi mobile atau sistem berbasis web untuk memantau kinerja dan pelaksanaan SOP di lapangan. Aplikasi ini dapat digunakan oleh karyawan untuk mencatat setiap tahapan produksi dan memastikan bahwa setiap proses telah dilakukan sesuai prosedur. Hal ini akan mempermudah kontrol kualitas dan mempercepat proses identifikasi jika terjadi ketidaksesuaian dengan SOP.

Penggunaan teknologi juga dapat memperkenalkan inovasi dalam pengelolaan inventaris bahan baku. Dengan SOP yang mengatur stok dan penggunaan bahan baku secara efisien, teknologi seperti sistem manajemen inventaris berbasis cloud dapat membantu UD. Sumber Rizky memantau persediaan bahan baku secara real-time, sehingga menghindari pemborosan bahan baku dan meminimalkan kerugian.

Melalui penerapan SOP yang sudah disusun bersama dengan teknologi dan inovasi ini, UD. Sumber Rizky akan mampu meningkatkan efisiensi produksi, mengurangi pemborosan, dan menghasilkan produk tahu dengan kualitas yang lebih konsisten. Selain itu, SOP yang terintegrasi dengan teknologi juga akan memudahkan pelatihan karyawan baru, sehingga mereka dapat lebih cepat memahami proses dan prosedur kerja yang benar. Penerapan SOP yang didukung oleh teknologi ini akan membawa pabrik tahu ini menuju operasional yang lebih profesional, efisien, dan berdaya saing tinggi.

5. LUARAN YANG DICAPAI



Bagan.Sub Sistem Implementasi Standard Operating Procedure

1. Subsistem Perencanaan Produksi
 - Fungsi: Mengatur strategi dan jadwal produksi untuk memenuhi kebutuhan pasar.
 - Kegiatan: Meliputi analisis permintaan, perencanaan kapasitas, dan penentuan jumlah produksi serta jadwal produksi.
 - Output: Rencana produksi yang terstruktur dan efisien.
2. Subsistem Pengadaan Bahan Baku
 - Fungsi: Mengelola pembelian dan ketersediaan bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi.
 - Kegiatan: Meliputi pemesanan bahan baku, memilih pemasok, serta memastikan bahan baku sesuai standar kualitas.
 - Output: Bahan baku tersedia tepat waktu untuk mendukung proses produksi.
3. Subsistem Produksi
 - Fungsi: Mengolah bahan baku menjadi produk jadi sesuai rencana produksi.
 - Kegiatan: Meliputi proses produksi inti seperti pembuatan, perakitan, dan pengemasan.
 - Output: Produk jadi yang siap untuk didistribusikan.
4. Subsistem Distribusi dan Pencatatan
 - Fungsi: Menyalurkan produk jadi kepada pelanggan atau distributor serta mencatat semua aktivitas terkait.
 - Kegiatan: Meliputi penyimpanan produk jadi, pengiriman, dan pencatatan transaksi penjualan.
 - Output: Produk sampai ke pelanggan serta data transaksi yang terdokumentasi.
5. Subsistem Monitoring dan Evaluasi
 - Fungsi: Mengawasi seluruh proses produksi dan distribusi untuk memastikan efisiensi serta kualitas, dan melakukan evaluasi untuk perbaikan.
 - Kegiatan: Meliputi pengumpulan data performa, analisis hasil produksi, dan identifikasi masalah.
 - Output: Laporan evaluasi dan rekomendasi untuk meningkatkan sistem produksi dan distribusi.

6. KESIMPULAN

Penerapan siklus konversi yang terstruktur dan implementasi Standard Operating Procedure (SOP) pada Pabrik Tahu UD. Sumber Rizky memberikan solusi strategis untuk meningkatkan efisiensi operasional dan konsistensi kualitas produk. Dengan siklus konversi yang mencakup perencanaan pemasaran, produksi, pengadaan bahan

baku, hingga produk jadi, pabrik tahu ini dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan produktivitas tenaga kerja.

Implementasi SOP pada setiap tahap siklus konversi memastikan proses produksi berjalan sesuai standar yang telah ditentukan, sehingga menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik dan konsisten. Selain itu, pengelolaan yang terstruktur memungkinkan pencatatan dan evaluasi yang lebih baik, mendukung pengambilan keputusan berbasis data untuk keberlanjutan usaha.

7. SARAN

1. **Pemantauan dan Evaluasi Berkala:**
Lakukan monitoring dan evaluasi secara berkala terhadap pelaksanaan siklus konversi dan SOP untuk memastikan penerapannya berjalan optimal. Identifikasi kendala yang mungkin muncul dan lakukan perbaikan secara berkelanjutan.
2. **Pelatihan Karyawan:**
Tingkatkan kompetensi karyawan melalui pelatihan rutin tentang manajemen produksi, teknik efisiensi, dan pemanfaatan teknologi sederhana untuk mendukung proses kerja yang lebih efektif.
3. **Penerapan Teknologi Informasi:**
Gunakan sistem pencatatan digital untuk mempermudah pengelolaan bahan baku, pencatatan proses produksi, dan evaluasi kinerja. Hal ini dapat mendukung pengambilan keputusan yang lebih cepat dan akurat.
4. **Diversifikasi Produk:**
Pertimbangkan untuk mengembangkan variasi produk tahu untuk memperluas pangsa pasar dan meningkatkan daya saing usaha.

Daftar Pustaka

- Amalfi. (2023, Maret 28). *Sistem Informasi Polije*. Retrieved from Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Produksi Tahu Di UD. Tahu Makmur Mayang Jember: <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/21162>
- Prof.Dr.Azhar Susanto, M. (2017). *Sistem Informasi Manajemen*. Bandung: Linga Jaya.
- Sudaryantiningih, C. (2022). *Jurnal Intelektiva*. Retrieved from PENYUSUNAN DRAFT STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PRODUKSI TAHU DENGAN PRINSIP GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) YANG DISESUAIKAN DENGAN PROTOKOL KESEHATAN COVID-19: <https://www.jurnalintelektiva.com/index.php/jurnal/article/view/776>

