

# **IbM PENDAMPINGAN PENYUSUNAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) DALAM PENINGKATAN PRODUKTIVITAS PEMBUATAN NUGGET IKAN GABUS PADA KELOMPOK USAHA SENTRA FOODS**

**Rianti Indah Lestari<sup>1</sup>, Nofias Fajri<sup>2</sup>, Fitri Junianti<sup>3\*</sup>**

<sup>1,2</sup> Jurusan Teknik Industri Agro, Politeknik ATI Makassar

<sup>3</sup> Jurusan Teknik Kimia Mineral, Politeknik ATI Makassar

e-mail: [indahrianty@atim.ac.id](mailto:indahrianty@atim.ac.id)<sup>1</sup>, [fiasfajri@atim.ac.id](mailto:fiasfajri@atim.ac.id)<sup>2</sup>, [fitri.junianti@atim.ac.id](mailto:fitri.junianti@atim.ac.id)<sup>3\*</sup>

## **Abstrak**

Sentra Foods merupakan kelompok usaha yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian dan perikanan. Produk olahannya antara lain aneka sambal, abon ikan, mie sehat dari sayur/ buah, serta berbagai macam frozen foods seperti bakso dan nugget. Adapun produk unggulannya yaitu nugget ikan gabus karena merupakan produk inovasi pangan lokal yang tersedia di Kabupaten Pinrang. Namun dalam proses kegiatannya, sentra foods belum mempunyai Standar Operating Procedure (SOP) dalam hal proses produksinya, sehingga karyawan sering kesulitan dalam melakukan tahapan produksi tanpa arahan langsung dari pemilik. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengenalan tentang pembuatan SOP produk nugget sehingga proses produksinya dapat berjalan dengan lancar serta akan meningkatkan kualitas dari suatu produk, yang dimana akan meningkatkan produktivitas produk olahan nugget di Sentra Foods.

**Kata kunci:** *sentra foods, nugget ikan gabus, SOP, produktivitas*

## **Abstract**

*Sentra Foods is a business group engaged in processing agricultural and fishery products. The processed products include various chili sauce, shredded fish, healthy noodles from vegetables/fruit, and various frozen foods such as meatballs and nuggets. The superior product is cork fish nuggets because it is a local food innovation product in Pinrang Regency. However, in its activities, the food center still needs to have a Standard Operating Procedure (SOP) in its production process. Hence, employees often have difficulty carrying out the production stages without direct direction from the owner. This service aims to provide an introduction to the making of SOPs for nugget products so that the production process can run smoothly and will improve the quality of a product, which will increase the productivity of processed nugget products at Sentra Foods.*

**Keywords:** *sentra foods, snakehead fish, SOP, productivity*

## **1. PENDAHULUAN**

Sentra Foods merupakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk mengolah hasil pertanian dan perikanan. Adapun beberapa produk yang dihasilkan dari pengolahan tersebut antara lain meliputi aneka sambal, abon ikan, mie sehat dari sayur/ buah, serta berbagai macam *frozen foods* seperti bakso dan *nugget*. Salah satu produk yang merupakan unggulan dari kelompok usaha ini adalah *nugget* ikan gabus ekstrak daun kelor. Selain sebagai cemilan sehat, produk ini juga kaya akan kandungan gizi karena merupakan bentuk olahan inovasi dengan menggunakan pangan lokal yang tersedia di Kabupaten Pinrang. Salah satu kabupaten di Sulawesi Selatan yang memiliki sumber daya alam berupa hasil perkebunan, pertanian, serta perikanan [1]

Nugget termasuk olahan makanan yang sering ditemui di pasaran dimana merupakan hasil restrukturisasi daging sebagai salah satu alternatif proses pengolahan daging. Bahan makanan berupa daging ini kemudian akan melalui beberapa proses produksi sehingga menghasilkan produk olahan sehingga meningkatkan nilai jual dari produk. Produk olahan ini dapat dinikmati dalam jangka yang panjang karena proses pengolahan serta penyimpanannya dalam keadaan beku. Di tengah persaingan usaha di bidang olahan makanan khususnya olahan frozen food membuat pengusaha serupa harus mempertahankan eksistensi produknya baik dari segi produktivitas maupun kualitas produknya. Tak terkecuali kelompok usaha Sentra Foods yang saat ini mengembangkan nugget yang berbahan dasar ikan gabus. Nugget ikan adalah olahan daging ikan yang dicampur dengan sedikit tepung dan telur yang menjadi bahan dasar.

Menurut Ismanto [2] faktor utama kinerja perusahaan yaitu meliputi kualitas (produk) dan kepuasan pelanggan. Oleh karena itu kualitas merupakan kunci keberhasilan bagi suatu perusahaan. Agar kualitas tersebut dapat tercapai, maka perlunya peningkatan produktivitas kerja dalam setiap lini kegiatan manufaktur. Salah satu bagian yang paling krusial dalam menentukan kualitas dari suatu produk yaitu bagaimana perusahaan dapat memastikan bahwa proses produksi sesuai dengan standarnya. Pentingnya standar kerja akan memberikan prosedur kerja yang terarah dan sistematis. Hal ini juga memudahkan para karyawan dalam melakukan kegiatan produksi melalui tahapan-tahapan kegiatan produksi walaupun tanpa arahan langsung dari pemilik.

Berdasarkan permasalahan tersebut serta observasi awal dari tempat usaha, kelompok usaha Sentra Foods ini belum memiliki standar operasional prosedur terutama di bagian produksinya, sehingga perlunya dalam pembuatan tahapan-tahapan kegiatan sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar serta akan meningkatkan kualitas dari suatu produk. Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini dimaksudkan untuk memberikan pendampingan tentang penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP).

## 2. METODE PENGABDIAN

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kelompok Usaha Sentra Foods Jalan Serigala No. 145 Kabupaten Pinrang dan dibantu oleh mahasiswa jurusan Teknik Industri Agro. Program ini dilakukan dalam beberapa tahap yaitu sebagai berikut:

### a) Penyuluhan pembuatan SOP produksi nugget ikan gabus

Kegiatan ini yaitu berupa sosialisasi kepada masyarakat tentang pembuatan nugget ikan gabus. Penyuluhan ini bertujuan agar masyarakat khususnya para karyawan sentra foods dapat membuat produk secara efektif dan efisien. Belum optimalnya SOP pada pembuatan nugget ikan gabus ini, membuat karyawan kesulitan dalam memproduksi nugget. Dengan adanya penyuluhan ini diharapkan dapat memberikan pengantar serta pengetahuan tentang pengertian SOP, fungsi serta manfaat adanya SOP pada proses produksi, serta pembuatan SOP yang baik dan sistematis.

b) Pendampingan pembuatan SOP produksi nugget ikan gabus

Setelah dilakukan sosialisasi, tahap selanjutnya adalah praktik pembuatan SOP untuk pembuatan SOP produksi nugget. Pembuatan SOP ini bertujuan agar karyawan dan masyarakat mampu menerapkan SOP tersebut dengan baik dan terarah dalam proses produksi nugget. Selain itu SOP proses produksi nugget ini menjadi dasar pembuatan prosedur kerja untuk proses produksi produk-produk lainnya yang ada pada sentra foods.

c) Pengawasan

Keberlanjutan program ini dilakukan dengan membuka konsultasi dan diskusi dengan mitra tentang pembuatan SOP untuk proses produksi produk lainnya.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat ini berupa sosialisasi untuk menyampaikan pengetahuan tentang cara membuat SOP (Standard Operating Procedure) yang baik dan teratur. Sasaran dari kegiatan ini adalah pemilik IKM (Usaha Kecil Menengah), karyawan, dan masyarakat sekitarnya. Sebelum pelaksanaan, dilakukan diskusi tentang masalah-masalah yang ada di IKM tersebut, salah satunya adalah belum adanya prosedur kerja yang jelas untuk setiap produksi. Melalui kegiatan ini, masyarakat akan dididik tentang pentingnya SOP dalam proses produksi untuk memastikan produk berkualitas dan sesuai standar.

Program ini dilakukan tahap demi tahap, tahap pertama dalam membuat SOP produksi nugget yang kemudian dapat diterapkan pada produk lain. Masyarakat sangat antusias dalam pelaksanaan program ini karena belum adanya SOP standar di IKM. Adanya SOP diharapkan dapat mempermudah masyarakat dalam memproduksi olahan.

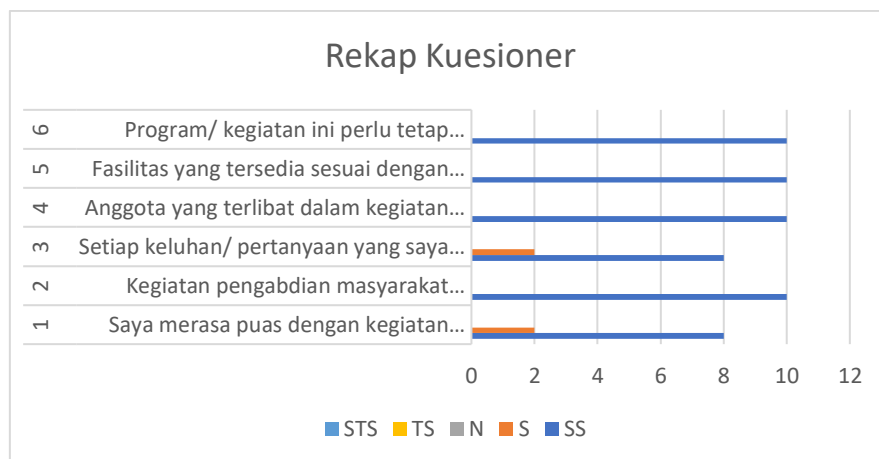
Adapun SOP dalam pembuatan nugget ikan gabus adalah sebagai berikut:

- a. Membersihkan insang pada perut ikan dan tulang yang melekat pada ikan kemudian dicuci bersih dengan air
- b. Memisahkan ikan dari kulitnya kemudian cuci kembali sebanyak 3x, serta tambahkan garam pada pencucian terakhir
- c. Menggiling ikan dengan blender dengan penambahan hancuran es batu
- d. Menghaluskan bumbu seperti bawang merah dan bawang putih
- e. Mencampurkan bumbu halus dengan ikan yang telah dihaluskan serta tambahkan garam, gula, dan merica bubuk.
- f. Menambahkan daun bawang, wortel yang sudah diparut lalu aduk adonan hingga rata.
- g. Menambahkan tepung terigu dan tepung roti
- h. Mencetak adonan ke dalam cetakan persegi yang telah dilapisi plastik gula
- i. Mendinginkan adonan dalam lemari es selama 15 menit sampai adonan terbentuk
- j. Setelah dingin, adonan kemudian dikukus hingga matang
- k. Hasil adonan yang telah terbentuk kemudian dipotong-potong dan dicelupkan ke dalam putih telur serta ditaburi panir/ tepung roti secara merata.



Gambar 1. Dokumentasi pelaksanaan pengabdian masyarakat

Hasil dari kegiatan ini didapatkan dari evaluasi dengan cara memberikan kuesioner setelah kegiatan selesai. Dari jawaban kuesioner, didapatkan analisis bahwa hampir seluruh peserta memberikan tanggapan positif tentang penyelenggaraan kegiatan. Berikut adalah ringkasan indikator kepuasan masyarakat dalam kegiatan ini, seperti yang terlihat pada hasil pengolahan data kuesioner, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2. Berdasarkan rekap hasil kuesioner di atas maka dapat diperoleh hasil evaluasi kegiatan yaitu berupa tingginya antusiasme masyarakat terhadap materi sosialisasi pada kegiatan pengabdian masyarakat.



Gambar 2. Capaian Pelaksanaan Pengabdian

Pelaksanaan program pengabdian ini merupakan langkah pertama dalam program pengabdian di masa yang akan datang. Berikut adalah roadmap program pengabdian masyarakat yang berpotensi dilanjutkan seperti yang dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1. Roadmap pengabdian kepada masyarakat

No.	Kegiatan	Tahun	
		2022	2023
1.	Pelatihan pembuatan SOP proses produksi <i>nugget</i> ikan gabus		
2.	Pelatihan pembuatan SOP proses produksi produk olahan lainnya		

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan ini diselenggarakan sebagai langkah pertama dalam membuat prosedur operasional standar (SOP) untuk proses produksi produk olahan di kelompok usaha sentra foods. SOP dibuat dengan melakukan penyuluhan tentang cara membuat SOP yang baik dan teratur sehingga bisa menjadi panduan dalam proses produksi.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada pemilik IKM Sentra Foods dan masyarakat yang memberikan izin untuk melakukan sosialisasi sebagai bagian dari kegiatan pengabdian.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] J. Jahid, S. Pengembangan Kecamatan Mattiro Sompe sebagai Kawasan Minapolitan Kabupaten Pinrang, S. Pengajar Jurusan Teknik PWK, and U. Alauddin Makassar, "Studi Pengembangan Kecamatan Mattiro Sompe Sebagai Kawasan Minapolitan Kabupaten Pinrang Jamaluddin Jahid."
- [2] H. Ismanto, "Kepuasan Konsumen dan Kinerja Keuangan UKM di Kabupaten Jepara," *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen*, Sep. 2018, doi: 10.17358/jabm.4.3.377.