



PEMBUATAN DAN SOSIALISASI PROSEDUR OPERASI STANDAR MESIN ROASTING KOPI ACR DESA PECALUNGAN

Dimas Bagus Ramadhan¹, Yashinta Putri Damayanti², Adelia Rossa Putri Maharani³, Muhammad Arky Rahman Putra⁴, Nine Mimi Mukasafah⁵, Fadhil Ramadhan Saputra⁶, Ardhan Cindy K.⁷, Adisty Fatkhul Jannah⁸, Amarylis Sekar Ayu Dewanti⁹, Kinaryasih Noorayu Wijayasari¹⁰, Hery Widijanto¹¹

1234567891011 Universitas Sebelas Maret

Corresponding author: dimasbagusr@student.uns.ac.id

ABSTRAK

Kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) 001 Universitas Sebelas Maret Surakarta melakukan pengabdian masyarakat dengan melakukan sosialisasi Prosedur Operasi Standar (SOP) mesin roasting kopi Abi Coffee Roaster di Desa Pecalungan, Kecamatan Pecalungan, Kabupaten Batang, Jawa Tengah. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan dukungan teknis dan sosialisasi penggunaan alat-alat yang berhubungan dengan komoditas kopi yang menjadi unggulan Desa Pecalungan. Metode pelaksanaan dilakukan dengan melakukan survei terhadap pelaku UMKM, observasi mesin roasting, penyusunan Prosedur Operasi Standar (SOP), dan sosialisasi untuk pendampingan. Hasil yang didapatkan kegiatan KKN menjadi salah satu bukti bahwa mahasiswa mampu memberikan peran di masyarakat dan dapat dirasakan manfaatnya oleh masyarakat sekitar, terutama pelaku UMKM terkait pemahaman dan pengetahuan mengenai Prosedur Operasi Standar (SOP) dengan mengadakan sosialisasi Prosedur Operasi Standar (SOP) mesin roasting kopi Abi Coffee Roaster (ACR) di Desa Pecalungan, Kecamatan Pecalungan, Kabupaten Batang, Jawa Tengah. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi keberadaan mesin roasting kopi ACR yang dimiliki Desa Pecalungan untuk lebih dioptimalisasikan penggunaannya.

Kata kunci: Kopi, Kopi Pecalungan, Mesin Roasting, SOP, UMKM

Pendahuluan

Desa Pecalungan terletak di Kecamatan Pecalungan, Kabupaten Batang, Jawa Tengah. Area di Desa Pecalungan sebagian besar digunakan untuk lahan pertanian dengan sistem ladang, sawah, tegal pekarangan, dan perkebunan. Mayoritas penduduk di Desa Pecalungan memiliki mata pencaharian sebagai petani. Hal tersebut terjadi karena didukung oleh letak geografis yang sangat memadai dengan lahan yang sangat luas sebesar 129 hektar. Dilihat dari luas wilayah dari Desa Pecalungan yang mempunyai luas wilayah 409,805 hektar untuk perbandingan luas wilayah dan luas lahan pertanian sangatlah memadai dan mendukung. Hasil dari sektor pertanian ini sebesar 82.550 ton yang terbagi menjadi beberapa komoditas unggulan. Adapun hasil komoditas yang dimaksud adalah jagung, padi, kopi, dan lain-lain. Selain di sektor pertanian, Desa Pecalungan juga memiliki potensi di sektor usaha mikro yang mendapat dukungan penuh dari Pemerintah Desa dan lembaga-lembaga terkait. Di kawasan



ini, usaha mikro sebagian besar didominasi oleh UMKM yang bergerak dalam sektor olahan pangan, yang kini telah mulai berkembang ke wilayah lain dan secara rutin didistribusikan ke beberapa daerah di Jawa Tengah. UMKM sendiri memegang peran penting dalam pergerakan perekonomian suatu negara, hal ini dikarenakan UMKM mampu menyerap tenaga kerja (Rambe et al., 2023). Usaha mikro merupakan suatu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dikelola oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan maupun yang termasuk dalam cabang yang dimiliki, dikuasai, ataupun menjadi bagian dari perusahaan, baik langsung maupun tidak langsung, dari usaha mikro, usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Tambunan, 2012).

Perkembangan UMKM seringkali terhambat oleh beberapa kendala, salah satunya yang sering dialami adalah masih kurangnya suatu prosedur untuk mengelola suatu bisnis (Triwidatin, 2021). Salah satu cara untuk mencegah kendala tersebut perlu adanya suatu SOP dalam UMKM. Oleh karena itu, dalam mendirikan suatu usaha, sudah menjadi kewajiban bagi suatu UMKM untuk membuat suatu *Standar Operating Procedure* (Wahyuni & Ode Muhammad Nikmat, 2021). SOP adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional standar yang ada dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan bahwa setiap keputusan, langkah, atau tindakan, dan penggunaan fasilitas pemrosesan dilaksanakan oleh orang-orang di dalam suatu organisasi, telah berjalan secara efektif, konsisten, standar, dan sistematis (Tambunan & Rudi, 2013). Bagi pengelola UMKM atau penanggung jawab suatu organisasi, SOP (*Standard Operating Procedure*) atau biasa disebut Prosedur Operasi Standar merupakan suatu hal yang tidak boleh dipandang sebelah mata, karena SOP merupakan bentuk upaya dalam memenangkan persaingan yang semakin ketat. Prosedur Operasi Standar berupa sekumpulan instruksi yang bertujuan untuk menjalankan tugas tertentu (Kaniya & Andy, 2022). Banyak pemilik usaha dalam skala kecil, menengah, dan besar yang tidak memperhatikan peran dari SOP dalam menjalankan usaha mereka. Penerapan SOP pada proses kerja akan memberikan banyak *benefit* khususnya dalam operasional yang nantinya menjadi lebih efisien dan efektif, yang mana hal ini sangat berguna dalam suatu UMKM untuk mengoptimalkan berbagai aspek yang berkaitan dengan pekerjaan tersebut seperti dari aspek waktu, tenaga kerja, proses kerja, hingga biaya yang digunakan dalam proses produksi UMKM. Prosedur operasi standar (SOP) mampu meningkatkan proses produksi, manufaktur, layanan, hingga kemasan (Astutik et al., 2024).

Rendahnya minat Masyarakat Desa Pecalungan akan potensi yang dimiliki desa berupa mesin kopi *roasting* ACR masih menjadi polemik yang sulit dihilangkan. Hal itu disebabkan oleh beberapa faktor mulai dari tingkat pendidikan yang masih rendah, pendapatan per kapita yang kecil, dan fasilitas sosial yang kurang memadai (Malani et al., 2021). Masyarakat masih enggan menggunakan mesin *roasting* kopi ACR yang dimiliki desa, dan lebih memilih mengolah di desa lainnya. Hal tersebut tentu berpengaruh pada keberadaan mesin tersebut yang kurang dimanfaatkan kegunaannya serta berpengaruh pada pengeluaran biaya operasional dan juga waktu yang tidak efisien akibat mengolah di desa lain. Melihat hal tersebut, sosialisasi Standar Operasional Prosedur Mesin *Roasting* Kopi ACR menjadi salah satu alternatif yang dapat menyelesaikan permasalahan tersebut. Sosialisasi akan membantu meningkatkan kesadaran masyarakat terkhusus para pelaku UMKM di bidang kopi untuk memaksimalkan hasil kopi mereka dengan keberadaan mesin *roasting* kopi ACR yang dimiliki desa. Hal ini untuk menekan biaya dan juga waktu dalam mengolah kopi mereka, sehingga kopi Desa



Pecalungan dapat menjadi salah satu produk unggulan desa. Kopi yang berhasil menjadi salah satu produk unggulan bisa menjadi suatu jalan untuk pembangunan ekonomi desa. Oleh karena itu, partisipasi masyarakat merupakan salah satu syarat penting untuk keberhasilan pelaksanaan pembangunan (Sembel et al., 2017). Mekanisme keberjalanan sosialisasi SOP mesin *roasting* kopi ACR dengan melakukan survei terhadap potensi hasil bumi terkhusus kopi, survei alat mesin *roasting* kopi ACR, melakukan kerja sama dengan UMKM pengolah kopi di desa, membuat SOP mesin *roasting* kopi ACR, dan melakukan sosialisasi SOP mesin *roasting* kopi ACR.

Prosedur Operasi Standar adalah suatu tetapan atau dokumen yang mengatur tahapan suatu proses kerja atau prosedur kerja dengan sistematis (Budihardjo, 2014). Dokumen tertulis inilah yang akan menjadi standar bagi pelaksanaan prosedur kerja tertentu yang bersifat tetap, rutin, dan tidak berubah-ubah. Penerapan SOP untuk suatu UMKM atau organisasi apapun yang ada di Desa Pecalungan dapat menjadikan hal ini suatu strategi tepat menghadapi persaingan. Melihat potensi komoditas kopi dengan luas lahan tertanam seluas 30 hektar yang ada di Desa Pecalungan serta mesin *roasting* Kopi dari *Abi Coffee Roaster (ACR)* meningkatkan kesadaran akan pentingnya SOP dalam suatu proses produksi.

Program sosialisasi SOP mesin *roasting* kopi ACR diharapkan dapat memberikan sebuah jalan keluar dari persoalan masyarakat Desa Pecalungan. Mengingat masih rendahnya kesadaran masyarakat Desa Pecalungan akan potensi mesin *roasting* kopi yang dimiliki. Sosialisasi ini memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Pecalungan untuk mengoptimalkan penggunaan mesin *roasting* kopi ACR. Bahkan untuk jangka waktu kedepan dapat mengajak masyarakat memanfaatkan mesin *roasting* kopi ACR menjadi alat produksi untuk potensi kopi yang dimiliki Desa Pecalungan. Adanya sosialisasi SOP penggunaan mesin *roasting* kopi ACR dapat mengurangi risiko kesalahan akibat munculnya ketidaktahuan dalam langkah-langkah penggunaan alat (Rahmawati et al., 2024). Kualitas hasil penyangraian dilakukan untuk menilai keseragaman kopi *roasting*. Parameter yang dinilai adalah warna, aroma, kadar air, dan kontaminasi asap (Batubara et al., 2019).

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan cara Kuliah Kerja Nyata UNS pada periode Juli-Agustus 2024 di Desa Pecalungan, Kecamatan Pecalungan, Kabupaten Batang, Jawa Tengah. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan pertama kali adalah dengan survei terhadap beberapa pelaku UMKM dan pengusaha kopi seperti Bapak Musarif dan Bapak Hanif. Survei ini dilakukan untuk melihat potensi UMKM berbasis bahan kopi agar dapat mengembangkan dan menggunakan mesin *roasting* agar terciptanya kopi khas Desa Pecalungan dan meningkatkan kualitas penjualan kopi mereka. Setelah dilakukan beberapa kali survei dan observasi, diketahui bahwa pendampingan yang akan dilaksanakan yakni mengenai ”Sosialisasi Prosedur Operasi Standar Mesin *Roasting* Kopi ACR”. Hal ini dilatarbelakangi dari permasalahan para pelaku UMKM yang mengalami kesulitan dan kurang memiliki kesadaran terkait pentingnya SOP terhadap suatu UMKM atau organisasi.

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan observasi terhadap mesin *roasting* kopi yang tersedia di Desa Pecalungan agar dapat menganalisis terkait penggunaan, perawatan, dan cara memaksimalkannya guna menghasilkan kopi khas Desa Pecalungan dan meningkatkan kualitas penjualan kopi para pelaku UMKM setempat. Alat atau mesin yang tersedia ini sudah lama tidak dioperasikan karena kekhawatiran masyarakat apabila mesin tersebut mengalami kerusakan saat beroperasi atau proses produksi. Selanjutnya adalah melakukan observasi dan



mempelajari terkait spesifikasi dari mesin *roasting* kopi yang tersedia di Desa Pecalungan. Kemudian, dilakukan pembuatan atau penyusunan SOP sementara yang didampingi oleh pihak terkait untuk memantau kebenaran dan ketepatan dari SOP yang nantinya akan digunakan oleh operator mesin *roasting* kopi. Mahasiswa mulai membuat dan mempelajari terkait SOP yang tepat untuk mesin tersebut dengan dibantu oleh beberapa pelaku UMKM serta dosen untuk dilakukan pengecekan serta penyesuaian. Selanjutnya, dilakukan konsultasi secara berkala ke pihak terkait dan dilakukan pembagian SOP menjadi 3 bagian, yakni SOP sebelum, berjalan, dan sesudah pengoperasian mesin *roasting* kopi ACR.

Setelah dilakukannya observasi dan penyusunan SOP, selanjutnya dilakukan sosialisasi SOP mesin *roasting* kopi kepada pemuda dan pelaku UMKM yang ada di Desa Pecalungan. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan secara tatap muka atau luar jaringan dengan dibantu para mahasiswa Universitas Sebelas Maret Surakarta Kelompok 001 yang sedang melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata di Desa Pecalungan. Sosialisasi yang dilaksanakan kepada pemuda dan pelaku UMKM berisi beberapa materi meliputi SOP, kecelakaan akibat kerja, dan penyakit akibat kerja agar dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan.

Sosialisasi SOP Mesin *Roasting* Kopi ACR dilaksanakan pada Jumat, 9 Agustus 2024 bertempat di Balai Desa Pecalungan, Kecamatan Pecalungan. Sosialisasi dihadiri oleh perangkat kecamatan, perangkat desa, UMKM di sektor kopi, dan para pemuda di Desa Pecalungan sejumlah 20 orang serta rekan-rekan KKN UNS dari desa lain. Rangkaian acara terdiri atas pembukaan, acara inti, dan penutup. Rangkaian acara dimulai dengan pembukaan oleh pembawa acara, sambutan dari Bapak Camat Pecalungan, sambutan Kepala Desa Pecalungan, serta pemamaparan tujuan sosialisasi oleh ketua KKN UNS 001. Acara inti berisi penyampaian materi SOP mesin *roasting* kopi ACR oleh anggota KKN UNS 001, pemaparan K3 untuk para UMKM di Desa Pecalungan, hingga sesi tanya jawab oleh pembicara. Sesi penutup dilakukan dengan penutupan oleh pembawa acara dan diakhiri dengan dokumentasi.

Hasil

Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini terbagi atas dua, yakni terciptanya SOP mesin *roasting* kopi ACR serta terlaksananya penyuluhan terkait SOP mesin *roasting* kopi ACR dan K3 untuk para pelaku UMKM. Adapun hasil dari observasi dan penyusunan SOP ini adalah terciptanya SOP mesin *roasting* kopi ACR seperti di bawah ini:



Desa Pecalungan, Kecamatan Pecalungan, Kabupaten Batang, Jawa Tengah	No. Dokumen : Tanggal Berlaku : Revisi :
KKN UNS – 2024 – KELOMPOK 001	Halaman :
PROSEDUR	
PENGOPERASIAN MESIN ROASTING KOPI ACR	
TUJUAN Prosedur ini dibuat untuk menghindari kesalahan operasional saat proses produksi yang dapat mengganggu aktivitas produksi dan memaksimalkan hasil produksi.	
PENGERTIAN Mesin <i>Roasting</i> adalah salah satu mesin untuk <i>roasting</i> atau menyangrai biji kopi dengan suhu tinggi menjadi biji kopi yang beraroma dan memiliki rasa yang ciri khas.	
PROSEDUR	
➤ SEBELUM	
1. Operator harus memeriksa kondisi mesin tersambung dengan sumber daya atau listrik	
2. Pastikan saluran gas dan regulator terpasang dengan aman terhadap sumber gas	
3. Pastikan ruangan kerja terbebas dari sambaran api atau barang mudah terbakar	
4. Gunakan Alat Pelindung Diri dan Peralatan K3 yang memadai dan sesuai dengan kebutuhan	
5. Siapkan peralatan yang dibutuhkan saat proses produksi	
➤ BERJALAN	
1. Mulai nyalakan mesin dengan menekan tombol “ON” mesin <i>roasting</i> pada <i>control panel</i>	
2. Pastikan suhu <i>heating drum</i> sesuai dengan suhu yang sudah ditetapkan serta siap memulai produksi	
3. Masukkan biji kopi ke bagian <i>feed port</i> untuk proses <i>roasting</i> pada <i>heating drum</i> atau <i>barrel</i>	
4. Lakukan pengecekan kondisi biji kopi dengan menggunakan <i>sampling spoon</i> pada <i>observation window</i>	
5. Siapkan <i>cooling drum</i> dan pastikan biji kopi sudah matang sesuai dengan yang diinginkan	
6. Tekan tuas pada <i>heating drum</i> untuk mengeluarkan biji kopi yang sudah diproses dan keluar dari <i>discharge port</i>	
7. Dinginkan biji kopi pada <i>cooling drum</i> dengan suhu yang sudah ditentukan	
8. Lakukan pengecekan pada <i>cooling drum</i> terkait kondisi biji kopi yang sudah melewati proses	
9. Tekan tuas pada <i>cooling drum</i> untuk mengeluarkan biji kopi yang sudah matang melalui <i>discharge port</i> dan menyiapkan wadah penampung keluaran	
➤ SESUDAH	
1. Tekan tombol “OFF” pada <i>control panel</i> untuk mematikan mesin	
2. Pastikan <i>mixing shovel</i> berhenti sepenuhnya dan suhu pada <i>heating drum</i> menurun atau kembali ke suhu ruangan	
3. Pastikan debu sisa <i>roasting</i> pada <i>dust collector</i> terbuang dan bersihkan <i>heating drum</i> serta <i>cooling drum</i>	
4. Bersihkan dan lepaskan sambungan sumber daya atau listrik serta saluran gas dan regulator yang terpasang sebelumnya	
5. Lepaskan Alat Pelindung Diri terpasang dan Peralatan K3	
6. Kembalikan peralatan ke tempat semula yang telah digunakan selama proses produksi	

Gambar 1. SOP Mesin *Roasting* Kopi ACR yang dibuat oleh Mahasiswa KKN 001 UNS

Pembahasan

Penyuluhan dengan topik “Sosialisasi Standar Operasional Prosedur Mesin *Roasting* Kopi *Abi Coffee Roaster*” yang dipilih oleh mahasiswa KKN UNS Kelompok 001 mampu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap perkembangan sebuah UMKM di Desa Pecalungan, yakni terkait dengan proses produksi yang lebih efisien dan efektif. Sosialisasi SOP menjadi hal utama dalam membantu menciptakan lingkungan kerja yang aman dan dapat meningkatkan produk UMKM (Zaenal & Orias, 2024). SOP yang telah dibentuk mampu digunakan dan dimanfaatkan dalam jangka panjang. Pengadaan sosialisasi juga mendampingi para pelaku usaha kopi dan remaja di Desa Pecalungan, untuk menarik minat mereka mengoperasikan mesin *roasting* kopi tersebut. Mesin sendiri merupakan aset yang diperlukan suatu usaha agar dapat melaksanakan proses produksi (Akhsanuddin, 2023). Sosialisasi Standar Operasional Prosedur Mesin *Roasting* Kopi *Abi Coffee Roaster* dilaksanakan pada hari Jumat, 9 Agustus 2024. Tahap awal yang dilakukan dengan melakukan survei langsung untuk melihat potensi mesin *roasting* kopi yang ada di Desa Pecalungan. Langkah selanjutnya dengan melihat potensi UMKM berbasis bahan kopi agar dapat mengembangkan dan menggunakan mesin *roasting* agar terciptanya kopi khas Desa Pecalungan dan meningkatkan kualitas penjualan kopi mereka.



Sosialisasi SOP Mesin *roasting* Kopi ACR dilaksanakan pada Jumat, 9 Agustus 2024 bertempat di Balai Desa Pecalungan, Kecamatan Pecalungan. Sosialisasi dihadiri oleh perangkat kecamatan, perangkat desa, UMKM di sektor kopi, dan para pemuda di Desa Pecalungan sejumlah 20 orang serta rekan-rekan KKN UNS dari desa lain. Rangkaian acara dimulai dengan pembukaan oleh pembawa acara, sambutan dari Bapak Camat Pecalungan, Sambutan Kepala Desa, Pemamaparan tujuan sosialisasi oleh ketua KKN UNS 001. Acara inti berisi penyampaian materi SOP Mesin *roasting* Kopi ACR oleh anggota KKN UNS 001, hingga pemaparan K3 untuk para UMKM di sekitar Desa Pecalungan. Sesi penutup dilakukan dengan pembukaan sesi tanya jawab oleh pembicara dan diakhiri dengan dokumentasi.

Teknologi penyangrai kopi atau sering disebut mesin *roasting* kopi merupakan suatu alat yang diciptakan untuk mengolah biji kopi dari biji kopi masih berbentuk *green bean* atau biji kopi yang masih mentah menjadi biji kopi dalam bentuk *roast bean* atau biji kopi yang sudah matang dan siap diolah untuk dipasarkan (Yusuf Abduh et al., 2018). Mesin *roasting* kopi yang terdapat di Desa Pecalungan adalah hasil manufaktur dari *Abi Coffee Roaster* yang berasal dari Temanggung. Mesin yang tersedia juga dinilai sudah memiliki spesifikasi yang cukup mumpuni untuk dimanfaatkan oleh pelaku UMKM yang hendak membuat kopi khas Desa Pecalungan yang menjadi potensi wilayah tersebut. Spesifikasi dari mesin *roasting* adalah sebagai berikut:

TYPE AC 2 R GEN3 (*ABI COFFEE ROASTER*)

- *Outline*

Kapasitas : 3 kg/*batch*
Bahan : *Stainless Steel*
Pembakaran : *Blue Flame*
Dimensi : 130 x 90 x 140 cm

- Pendingin Biji Kopi (*Cooling Bean*)

Model Type : MC-DE/M100R/1-NO - *Centrifugal Blower*
Air Flow : 240-280 CMH
Tekanan : 136-125 Pa
Torsi : 2800 RPM
Tenaga : 0,04 KW
Tegangan : 220 V
Phase : 1

- *Electric Motor*

Model Type : ML-632-4 (*Hi Tech Motor*)
Tenaga : 0,25 HP = 0,18 KW
Tegangan : 220 V
Torsi : 1450 RPM
Arus : 1,58 A

- *Speed Reducer Motor*

Model Type : TNMV040-30-63B5 (*Transmax Motor*)
Torsi : 46,7 RPM
Rasio : 30



Gambar 2. Survei UMKM Kopi di Desa Pecalungan



Gambar 3. Observasi Mesin Roasting Kopi ACR



Gambar 4. Penyampaian Materi SOP Mesin *Roasting* Kopi ACR



Gambar 5. Sesi Tanya Jawab atau Diskusi Bersama



Gambar 6. Dokumentasi dengan Peserta Sosialisasi

Penutup

Pengadaan Prosedur Operasi Standar masih sering dikesampingkan terkhusus oleh para pelaku UMKM di Indonesia. Prosedur Operasi Standar sendiri membantu para UMKM untuk mencapai hasil yang maksimal dengan efektif dan efisien. Sosialisasi Prosedur Operasi Standar mesin *roasting* kopi merupakan langkah yang tepat untuk mengajak para pelaku UMKM lebih memahami kegunaan dari pengadaan SOP. Sosialisasi SOP yang dilakukan di Desa Pecalungan berfokus pada potensi keberadaan alat mesin *roasting* kopi ACR yang masih minim pemanfaatannya. Sosialisasi ini mengajak masyarakat umum terkhusus para pelaku UMKM untuk memanfaatkan keberadaan mesin tersebut, sehingga dapat memaksimalkan hasil dari penjualan mereka. Sosialisasi ini diharapkan dapat menyelesaikan permasalahan penggunaan mesin *roasting* kopi ACR yang belum maksimal. Kegiatan sosialisasi ini juga berjalan dan berlangsung dengan baik sesuai harapan. Peserta kegiatan dan tamu undangan juga aktif dalam sesi tanya jawab atau diskusi bersama pada saat kegiatan sosialisasi berlangsung dan dinilai kegiatan yang berlangsung ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan terkait penguasaan Prosedur Operasi Standar dalam suatu UMKM atau organisasi agar lebih maju serta memiliki keunggulan tersendiri.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada masyarakat Desa Pecalungan terkhusus kepada Bapak Mulyono selaku Kepala Desa Pecalungan dan seluruh perangkat desa yang telah membantu dan mendukung secara penuh terkait program kerja yang direncanakan sehingga seluruh program dapat terlaksana sesuai rencana dan harapan. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Bapak Dr. Hery Widijanto, SP., MP. yang telah membimbing kami dalam



melaksanakan KKN dan teman-teman mahasiswa KKN Kelompok 001 Universitas Sebelas Maret atas kerja sama yang sangat baik.

Referensi

1. Buku

Budihardjo, M. (2014). *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Raih Asa Sukses.

Tambunan, & Rudi, M. (2013). *Pedoman Penyusunan Standard Operating Procedures (SOP)*. Maestas.

Tambunan, T. (2012). *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-Isu Penting*. LP3ES.

Yusuf Abduh, M., Inderaja, B. M., Adam, A., & Naufal Hakim, M. (2018). *Dari ITB untuk Indonesia: Biorefinery Kopi* (E. Warsidi (ed.)). ITB Press.

2. Jurnal

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), 34–40.

Batubara, A., Widyasanti, A., & Yusuf, A. (2019). Uji Kinerja dan Analisis Ekonomi Mesin Roasting Kopi (Studi Kasus di Taman Teknologi Pertanian Cikajang - Garut). *Jurnal Teknotan*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.24198/jt.vol13n1.1>

Kaniya, Y., & Andy. (2022). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, dan Harga terhadap Keputusan Pembelian Chatime di Summarecon Mal Serpong. *EMaBi: Ekonomi Dan Manajemen Bisnis*, 1(3), 1–12.

<https://jurnal.ubd.ac.id/index.php/emabi/article/view/1679>

Malani, L. F., Tumengkol, S. M., & Lumintang, J. (2021). Peran Pemerintah Desa Dalam Pengembangan Potensi Masyarakat Desa Mede Kecamatan Tobelo Utara Kabupaten Halmahera Utara. *Jurnal Holistik*, 14(1), 1–17.

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/holistik/article/view/32689>

Rahmawati, F., Nazhifah Suryana, N., Gegerkalong Hilir, J., Parongpong, K., Bandung Barat, K., & Barat, J. (2024). Pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Meningkatkan Efisiensi Dan Konsistensi Operasional Pada Perusahaan Manufaktur D4



Administrasi Bisnis/ Administrasi Niaga Politeknik Negeri Bandung. *Jurnal Manajemen Bisnis Digital Terkini (JUMBIDTER)*, 1(3), 2–15.

<https://doi.org/10.61132/jumbidter.v1i2.112>

Rambe, R., Muthahir, T. F., Asmar, D., & Surya, M. (2023). Pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Tata Kelola Usaha yang Baik untuk Stabilitas Umkm. *Musytari: Neraca Manajemen, Akuntansi, Dan Ekonomi*, 2(7), 11–20.

Sembel, T., Gosal, R., & Pangemanan, S. (2017). PARTISIPASI MASYARAKAT DALAM PEMBANGUNAN DESA (Studi di Desa Singsong Barat Kecamatan Passi Timur Kabupaten Bolaang Mongondow). *Jurnal Eksekutif*, 1(1).

Triwidatin, Y. (2021). *Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai Upaya Peningkatan Produksi bagi Pelaku UMKM Agritepa Abadi Desa Banjarsari Kabupaten Bogor*. 1(3), 6.

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

Zaenal, H. K., & Orias, M. (2024). *Tata Kelola Keamanan Pabrik Makanan : Sosialisasi Standart Operasional Prosedur (SOP) Kepada Security*. 5(1), 1598–1601.

3. Skripsi

Akhsanuddin, F. (2023). *Penyusunan Standar Operasional Prosedut (SOP) Pemeliharaan Mesin pada CV. Yestoya Makmu Jaya Group*. Universitas Tidar.

4. Undang-Undang

Kementerian Hukum dan HAM Republik Indonesia. (2008). *Undang-undang (UU) Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Diperoleh pada 5 Desember 2024, dari <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39653/uu-no-20-tahun-2008>