



---

## PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) ROTI SOBEK PADA UMKM ROTI SS DI KABUPATEN JEMBER

Oleh

Alto Agung Prasasti<sup>1</sup>, Paramita Andini<sup>2</sup>, R. Abdoel Djamali<sup>3</sup>, Andi Muhammad Ismail<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Politeknik Negeri Jember

Email: [abdoel\\_djamali@polije.ac.id](mailto:abdoel_djamali@polije.ac.id)

### Abstrak

*Due to the lack of a defined and organized Standard Operating Procedure (SOP), Roti SS now confronts considerable hurdles in its tear-off bread production processes. There is a lack of clear direction at every level of production due to manufacturing methods that still mostly rely on verbal instructions and ingrained habits. Consequently, the process's efficiency is hindered and the employees' performance is subpar. The first goal of this study is to fully identify every step in the MSME Roti SS torn bread production process in order to address these issues. Second, create thorough and suitable SOPs for every one of these phases. Third, assess how well the SOPs that have been created and put into place are working. In order to fully comprehend and address issues with product quality and operational efficiency in SS Bread MSMEs in Jember, this study combines descriptive qualitative and quantitative methodologies. According to the study's findings, MSME Roti SS's quality and operational efficiency have improved as a result of the design of SOPs at every step of the torn bread production process and the successful implementation of these procedures, which is demonstrated by a notable drop in defective products. It was observed that the SOP's application was able to cut the quantity of defective goods produced in a single procedure by 14%. Employees still need to adapt their personal protective equipment (PPE) when using SOP.*

**Keywords:** *Standard Operating Procedur (SOP), MSME Roti SS's*

### PENDAHULUAN

Permintaan akan makanan yang praktis dan mudah dikonsumsi meningkat sebagai akibat dari perubahan pola hidup masyarakat yang tinggal di kota-kota. Roti sekarang menjadi makanan umum untuk sarapan, camilan, atau pengganti makan siang. Industri roti lokal di Jawa Timur, khususnya di Kabupaten Jember, telah berkembang sebagai akibat dari peningkatan permintaan ini. Industri roti berkembang pesat, yang menghasilkan tantangan dan persaingan yang semakin ketat untuk terus mengembangkan. Stabilitas harga dan profitabilitas industri roti sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga bahan baku tepung terigu, yang merupakan komponen utama pembuatan roti.

Selama lima tahun terakhir, harga tepung terigu di Kabupaten Jember telah meningkat secara signifikan, menurut data dari Sistem Informasi Ketersediaan dan Perkembangan Harga Bahan Pokok (SISKAPERBAPO) Tahun 2024 di Provinsi Jawa Timur. Dari 2019 hingga 2024, harga tepung terigu di Kabupaten Jember meningkat dari Rp8.000/kg menjadi Rp12.360/kg. Dalam kondisi ini, pengusaha roti dan industri terkait di Kabupaten Jember menghadapi kesulitan untuk mempertahankan kualitas produk mereka sambil mempertahankan biaya produksi yang meningkat. Konflik antara Ukraina dan Rusia, yang merupakan eksportir gandum terbesar di dunia, menyebabkan kenaikan harga tepung terigu ini. Kondisi ini menyebabkan harga



tepung terigu menjadi mahal di tingkat lokal, termasuk di Kabupaten Jember. Industri roti lokal seperti Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Roti SS terus berupaya menyeimbangkan kualitas produk dengan tetap menjaga harga jual yang terjangkau bagi konsumen.

Salah satu perusahaan yang berfokus pada olahan roti sobek adalah UMKM Roti SS, yang memiliki banyak peminat dan menawarkan berbagai rasa, seperti melon, blueberry, nanas, dan stroberi. Bisnis milik Ibu Yanik Amirawati terletak di Jalan Sunan Kudus, Krajan Ampel, Kecamatan Wuluhan, Kabupaten Jember, dan telah memiliki izin usaha sejak 2019. Roti SS UMKM dibuat dari tepung terigu dan diolah menjadi roti sobek. Roti ini sangat besar, berdiameter 20 cm, dan menggunakan bahan-bahan alami tanpa pengawet. Harganya terjangkau, antara Rp6.000 dan Rp12.000. Hasil wawancara dengan pemilik usaha UMKM Roti SS menunjukkan bahwa tiga pekerja memproduksi antara 20 dan 50 kilogram tepung terigu setiap hari. Pemilik usaha juga mengatakan UMKM Roti SS memenuhi persyaratan usaha mikro. UMKM Roti SS sekarang menjual produknya ke banyak daerah di Kabupaten Jember, serta beberapa daerah di Kabupaten Bondowoso dan Situbondo. Roti sobek telah menjadi pilihan populer untuk berbagai acara dan perayaan penting yang dilakukan oleh masyarakat. Di acara besar seperti resepsi pernikahan, acara kegiatan, seminar, rapat besar, dan acara lainnya, Roti SS sering menjadi bagian dari hidangan. Roti SS juga bisa diberikan sebagai cemilan atau bahkan sebagai souvenir untuk para tamu.

Untuk UMKM Roti SS, volume produksi yang tinggi menjadi tantangan tersendiri dalam menjaga konsistensi kualitas produk. Karena proses roti sobek yang kompleks, karyawan tidak konsisten di setiap tahapnya. Masalah ini muncul selama proses proofing roti. Pengaturan suhu dan waktu yang tidak pasti menyebabkan

bentuk adonan yang tidak ideal, yang menghasilkan adonan yang kurang optimal.

Selain itu, ada bagian di mana selai ditambahkan pada adonan melebihi takaran selai yang seharusnya. Ini dilakukan agar selai keluar saat roti mulai matang, sehingga permukaannya menjadi tidak menarik. Tantangan lain yang dihadapi adalah kurangnya perhatian terhadap penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap, yang dapat mempengaruhi kualitas produk dan mengancam keamanan pangan. Permasalahan produk terjadi karena kinerja karyawan yang kurang optimal.

Selama beberapa tahapan proses produksi, tidak ada pengaturan suhu dan waktu yang jelas, sehingga karyawan bekerja berdasarkan perkiraan, yang dapat memperlambat keseluruhan proses produksi. Beberapa faktor ini termasuk kurangnya pelatihan, kurangnya pengawasan, dan kurangnya pemahaman akan betapa pentingnya setiap fase proses untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

Karena masalah tersebut, UMKM Roti SS harus merancang dan menerapkan Standar Operating Procedures (SOP). SOP ini dirancang dan didokumentasikan secara tertulis dan memuat prosedur kerja secara rinci dan sistematis, sehingga sangat penting untuk mengurangi kecacatan produk. SOP harus mudah dipahami dan diimplementasikan oleh semua orang di perusahaan karena mereka bersifat mengikat (Arnina 2020:32). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan penjelasan tentang proses produksi roti sobek di UMKM Roti SS di Kecamatan Wuluhan, Kabupaten Jember; kemudian, untuk seluruh tahapan produksi, dirancang Standar Prosedur Operasi (SOP), dan terakhir, mengevaluasi bagaimana SOP diterapkan.

## METODE PENELITIAN

Metode gabungan dari pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif digunakan dalam penelitian ini untuk memahami dan



menangani masalah kualitas produk dan efisiensi operasional di UMKM Roti SS di Jember. Penelitian ini memfokuskan pada masalah yang terkait dengan fluktuasi harga bahan baku tepung terigu yang signifikan. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif, peneliti dapat melakukan pengamatan mendalam dan interpretasi kontekstual terhadap proses produksi, interaksi karyawan, dan kendala yang muncul selama perancangan dan implementasi Standar Operasi Prosedur (SOP). Sebagaimana ditekankan oleh Fiantika dkk (2022) dalam memahami perspektif subjek.

Metode kuantitatif digunakan untuk menganalisis data secara statistik untuk menguji hipotesis tentang efektivitas SOP, sesuai dengan kerangka (Sugiyono 2013:8). Analisis data secara keseluruhan akan mengikuti model interaktif Miles and Huberman, yang melibatkan proses pengurangan data, penyampaian data, dan penarikan dan verifikasi kesimpulan hingga data menjadi kejenuhan (Sugiyono 2013:246), memastikan validitas dan kedalaman temuan (Sugiyono 2013:246).

Proses penelitian dimulai dengan observasi dan wawancara di UMKM Roti SS untuk menemukan masalah penting dalam produksi. Selanjutnya, data primer dikumpulkan secara sistematis melalui wawancara semi-terstruktur dan pengamatan langsung, serta data sekunder melalui analisis dokumen usaha dan kajian literatur. Tujuan dari proses ini adalah untuk mendapatkan informasi menyeluruh tentang alur proses produksi roti sobek

Setelah itu, data yang dikumpulkan menjadi dasar yang kuat untuk menemukan dan menggambarkan alur produksi yang lebih rinci. Data ini kemudian digunakan untuk membuat Standar Prosedur Operasi (SOP) yang rinci. Setelah itu, Ibu Yanik Amirawati, pemilik UMKM, diajukan rancangan SOP ini. Dia dipilih secara purposive sampling karena pengalamannya yang mendalam sebagai praktisi dan pengetahuannya tentang produksi

roti (Marimin, 2017:41). Setelah SOP disetujui, prosedur operasional standar (SOP) tersebut akan diterapkan secara menyeluruh dalam operasional harian UMKM Roti SS.

Akhir dari penelitian adalah mengevaluasi kinerja penerapan SOP dan penarikan kesimpulan; hasil awal dapat diverifikasi atau diperbaiki jika ada bukti baru, sesuai dengan sifat penelitian kualitatif (Sugiyono 2013:252-253). Selain itu, penelitian ini memberikan saran konstruktif kepada pemilik UMKM untuk peningkatan berkelanjutan. Pemilihan UMKM Roti SS sebagai lokasi penelitian didasarkan pada potensi pertumbuhan usahanya yang tinggi, keunggulan produknya, serta adanya masalah signifikan dalam konsistensi kualitas karena ketiadaan prosedur tertulis. Penerapan prosedur operasi standar (SOP) adalah solusi penting untuk mengurangi kecacatan dan meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Sebagai hasil dari observasi dan wawancara dengan pemilik usaha, peneliti mengamati semua tahapan proses produksi roti sobek di UMKM roti SS, seperti yang ditunjukkan pada Lampiran 1. Peneliti juga membuat sebelas SOP untuk seluruh proses produksi roti sobek, yang terdiri dari:

#### a) SOP Pemberian Mentega pada Loyang:

Karyawan diwajibkan untuk menggunakan APD lengkap, yang mencakup sarung tangan, masker, penutup kepala, dan celemek. Carlo, yang merupakan campuran mentega cair, terigu, dan tapioka, dibuat dan dioleskan secara merata ke seluruh loyang dengan kuas. Dengan menerapkan SOP ini, kebersihan dan pengolesan yang merata dijamin.

#### b) SOP Pengecekan dan Penimbangan Bahan Baku:

Setelah karyawan dengan APD lengkap menyiapkan bahan, kualitas fisik (warna, tekstur, dan bau) dan tanggal kadaluarsa



dievaluasi. Bahan yang tidak sesuai dikembalikan, dan bahan berkualitas tinggi kemudian ditimbang. Proses operasional standar (SOP) ini meningkatkan ketelitian dalam pengecekan kualitas dan kebersihan.

**c) SOP Pencampuran atau Mixing Adonan:**

Dilakukan dengan mesin mixer yang bersih dan APD lengkap. Selama sepuluh menit, bahan-bahan (kecuali mentega) dicampur dengan kecepatan sedang. Setelah itu, mentega ditambahkan dan diaduk selama sepuluh menit kecepatan tinggi hingga adonan menjadi lentur, tidak robek, halus, dan tidak lengket. SOP ini menangani masalah adonan yang tidak kalis dan kurangnya kebersihan, dan memakan waktu sekitar dua puluh menit.

**d) SOP Pemotongan dan Penimbangan Adonan:**

Saat memotong adonan kalis dengan pisau plastik di meja yang bersih, karyawan menggunakan APD lengkap. Untuk memastikan bahwa roti berukuran sama, adonan ditimbang sesuai standar (45 gram untuk ukuran kecil dan besar, dan 38 gram untuk ukuran sedang). SOP ini menekankan penggunaan APD dan ketelitian penimbangan yang konsisten.

**e) SOP Pemberian Selai dan Rounding pada Adonan:**

Karyawan dengan APD lengkap menambahkan satu sendok teh selai ke setiap adonan. Untuk menghindari selai bocor dan permukaan yang halus, adonan kemudian dibulatkan dengan hati-hati.

**f) SOP Peletakan Adonan pada Loyang:**

Untuk memastikan pengembangan yang optimal, adonan diletakkan di loyang yang sudah diolesi Carlo dengan memperhatikan jarak antar adonan. Dalam loyang kecil, tiga adonan, sedang empat adonan, dan besar enam adonan dimasukkan, dengan rasa yang merata. SOP ini menekankan penggunaan APD yang konsisten dan penataan yang rapi.

**g) SOP Proofing atau Pengembangan Adonan:**

Proses penting ini berlangsung selama dua jam tiga puluh lima menit, dilakukan di etalase suhu ruang dengan adonan ditutup plastik. Untuk menemukan adonan yang mengembang sempurna, karyawan harus tahu bagaimana mengisi loyang hingga setengah tingginya. Mengatasi ketiadaan waktu optimal dan suhu yang tidak terkontrol sebelumnya, prosedur operasional standar (SOP) ini dibuat. Kualitas roti akan terpengaruh oleh fermentasi akhir yang tidak tepat waktu. Fermentasi yang terlalu singkat akan menyebabkan roti tidak mengembang dengan baik dan teksturnya tidak lembut, sedangkan fermentasi yang terlalu lama (overproofing) akan menyebabkan roti menjadi tidak kokoh dan memiliki aroma dan rasa yang asam (Prabowo dkk, 2021).

**h) SOP Pemberian Susu Evaporasi:**

Setelah proofing, adonan disemprot dengan susu evaporasi secara merata menggunakan sprayer berkapasitas 450 mililiter. Karyawan harus menggunakan APD penuh. SOP ini memastikan permukaan roti basah rata dan tidak terlalu basah, yang memastikan warna keemasan yang ideal.

**i) SOP Pengovenan Roti Sobek:**

Sebelum adonan dimasukkan, oven dipanaskan hingga 120 derajat Celcius. Roti dioven selama rata-rata tiga puluh tiga menit atau sampai matang dengan warna cokelat keemasan, volume bertambah, dan aroma harum. Karyawan menggunakan sarung tangan anti panas dan memantau roti yang belum matang secara visual. Metode operasi standar (SOP) ini meningkatkan produktivitas dan kualitas kematangan.

**j) SOP Pendinginan Roti Sobek:**

Dikeluarkan dari oven, roti panas didinginkan di loyang pada suhu ruang selama satu jam hingga benar-benar dingin. Karyawan masih menggunakan APD lengkap, termasuk sarung tangan anti panas. SOP ini memastikan bahwa roti dingin sudah sempurna sebelum dikemas, menjaga bentuk dan kualitas.

**k) SOP Pengemasan Roti Sobek:**



Roti yang telah dingin dikemas secara manual menggunakan staples, kertas roti renda, dan plastik mika berlabel. Karyawan diwajibkan untuk menggunakan APD sepenuhnya. Roti harus benar-benar dingin agar tidak kondensasi dan jamur tumbuh. Meskipun prosedur standar operasional (SOP) ini meningkatkan kebersihan dan kualitas kemasan, mereka tidak mencakup penambahan tanggal kadaluarsa pada label. Hindari juga memasukkan roti yang masih panas ke dalam kemasan plastik. Di dalam kemasan, ada uap air yang dihasilkan oleh perbedaan suhu. Uap air ini kemudian dapat menempel pada permukaan roti, menyebabkan lingkungan yang mendukung pertumbuhan jamur dan pembusukan (Yana 2015).

#### Pembahasan

Pembuatan roti sobek di UMKM Roti SS melibatkan banyak tahapan yang rumit. Tahap proofing, atau pengembangan adonan, adalah titik penting dalam proses yang secara langsung menentukan kualitas akhir produk, yang mencakup tekstur, volume, dan kelembutan roti. Sebelum penerapan SOP, UMKM Roti SS sering menghadapi masalah underproofing (adonan padat dan kurang berongga) atau overproofing (adonan kempis dan kehilangan elastisitas). Ini karena metode konvensional bergantung pada kebiasaan subjektif dan penilaian visual karyawan tanpa patokan waktu yang terstandarisasi. Untuk mengatasi hal ini, peneliti memantau proses proofing selama tujuh kali dan mencatat waktu yang dibutuhkan. Mereka menemukan bahwa waktu proofing ideal rata-rata adalah 154 menit, atau 2 jam 35 menit. Selanjutnya, data yang diukur ini digunakan sebagai dasar untuk menetapkan patokan waktu untuk prosedur proofing standar (SOP). Prosedur ini juga berlaku untuk tahap campuran, pengovenan, dan pendinginan roti sobek. Sebelum penerapan SOP, UMKM roti SS sering mengalami masalah berikut: adonan yang tidak mengembang sempurna (akibat proofing yang salah, yang memakan waktu

lebih lama, dan berisiko overproofing yang membuat roti keras) dan isian selai yang berlebihan yang keluar dari adonan dan merusak permukaan roti. SOP ini diterapkan di UMKM Roti SS selama 7 hari, dari 13 hingga 19 Maret 2025. Ini membantu mengurangi jumlah cacat produk karena karyawan melakukan semua tahapan proses produksi sesuai standar, yang menghasilkan produk dengan tingkat kecacatan yang lebih rendah, seperti yang ditunjukkan pada tabel 1 (Tabel 1).

**Tabel 1. Jumlah Kecacatan Produk Adonan yang Kurang Mengembang Sebelum dan Sesudah Penerapan SOP.**

Pem anta uan Hari Ke-	Total Prod uk dala m 1 Kali Prod uksi (Pcs)	Juml ah Cacat Sebel um SOP (Pcs) X1	Jumla h Cacat Sesud ah SOP (Pcs) X2	X1 – X2	Perse ntase (%)
1	60	15	10	5	9%
2	60	13	8	5	9%
3	60	14	10	4	7%
4	60	13	9	4	7%
5	60	12	10	2	4%
6	60	10	8	2	4%
7	60	14	8	6	10%
Juml ah	420	91	63	28	
Rata-rata		13	9	4	7%

Sumber: UMKM Roti SS (2025)

Pengamatan mendalam yang dilakukan selama tujuh hari masa produksi di UMKM Roti SS di Jember menunjukkan bahwa penerapan Standar Operasi Prosedur (SOP) sangat membantu kualitas produk roti sobek. Data yang dicatat dari periode sebelum dan sesudah penerapan SOP menunjukkan penurunan signifikan dalam jumlah produk adonan yang mengalami kecacatan, terutama masalah kurang mengembang.

Sebelum ada instruksi kerja yang sistematis dan standar, setiap hari ditemukan tiga belas adonan cacat dari total 60 adonan.





Banyak adonan tidak mampu mengembang dengan sempurna sesuai standar yang diharapkan, yang menunjukkan tingkat kegagalan yang cukup tinggi. Namun, terjadi perubahan besar yang sangat menguntungkan setelah UMKM Roti SS menerapkan SOP secara konsisten. Jumlah adonan cacat yang berhasil ditekan setiap hari rata-rata hanya 9 buah, dan volume produksi setiap hari tetap sama, yaitu 60 buah. Penurunan ini sangat signifikan; UMKM mampu mengurangi 28 adonan cacat selama periode pengamatan pasca-SOP. Angka ini menunjukkan penurunan kecacatan produk adonan sebesar 7% per hari, sebuah indikator kuat bahwa prosedur operasi standar (SOP) yang disusun dan diterapkan telah terbukti memberikan dampak nyata dalam meningkatkan kualitas hasil produksi roti SS UMKM. Ini menunjukkan bahwa dengan prosedur proofing yang jelas, konsistensi proses proofing dapat dijaga, menghasilkan roti dengan volume dan tekstur yang lebih baik.

Selain masalah pengembangan adonan, keberhasilan penerapan prosedur prosedur standar (SOP) jelas terbukti dalam mengatasi masalah cacat produk lainnya, seperti pemberian selai yang berlebihan hingga meluber. Sebelum ini, karyawan seringkali tidak konsisten dalam takaran dan pengisian selai, yang menyebabkan selai keluar dari adonan setelah dipanggang. Hal ini terjadi karena lapisan kulit roti menjadi tipis dan tidak kuat untuk menahan volume selai yang terlalu banyak; ini merusak tampilan akhir roti dan membuatnya kurang menarik bagi pembeli.

Tetapi setelah SOP diterapkan (di UMKM Roti SS dari 13 hingga 19 Maret 2025), karyawan menjadi jauh lebih cermat dan disiplin. Sekarang mereka memperhatikan jumlah takaran selai yang mereka isi dengan lebih teliti dan melakukan rounding adonan dengan lambat. Mengikuti prosedur ini secara langsung mengurangi kemungkinan selai meluber. Oleh karena itu, prosedur operasi standar (SOP) meningkatkan kualitas adonan yang mengembang selain meningkatkan

estetika dan kualitas penyajian roti. SOP memastikan bahwa isian selai tetap berada di dalam adonan, sehingga permukaan roti tetap mulus dan menarik bagi pelanggan. Permasalahan ini digambarkan dalam Tabel 2.

**Tabel 2. Jumlah Kecacatan Produk Selai yaang Meluber Sebelum dan Sesudah Penerapan SOP**

Pema ntaua n Hari Ke-	Total Produ k dalam 1 Kali Produ ksi (Pcs)	Jumla h Cacat Sebelu m SOP (Pcs) X1	Jumlah Cacat Sesuda h SOP (Pcs) X2	X1 – X2	Persen tase (%)
1	60	9	3	6	10%
2	60	7	4	3	5%
3	60	8	5	3	5%
4	60	7	3	4	7%
5	60	8	6	2	4%
6	60	9	7	3	5%
7	60	7	3	4	7%
1	60	9	3	6	10%
<b>Rata-rata</b>		<b>13</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>7%</b>

Sumber: UMKM Roti SS (2025)

UMKM Roti SS menghadapi banyak masalah terkait kualitas produk, terutama pada roti sobek dengan isian selai yang meluber, sebelum penerapan SOP. Dari 60 roti sobek yang diproduksi setiap hari, rata-rata delapan mengalami cacat ini. Ini menunjukkan bahwa tidak ada standarisasi dalam proses pengisian atau penanganan selai, yang dapat mengurangi kualitas produk secara keseluruhan. Namun, terjadi peningkatan kualitas yang signifikan setelah penerapan prosedur operasi standar (SOP). Karena selai meluber, jumlah roti sobek yang cacat rata-rata turun drastis menjadi hanya empat buah per hari dari jumlah produksi yang sama. Dibandingkan dengan periode pengamatan sebelum SOP, UMKM Roti SS berhasil mengurangi total 24 produk cacat jenis ini. Ini menunjukkan penurunan 7% rata-rata kecacatan per hari. Data ini dengan jelas menunjukkan betapa pentingnya SOP untuk



menjaga dan meningkatkan kualitas roti sobek UMKM Roti SS. Prosedur yang terstruktur dan terstandarisasi dapat mengurangi kemungkinan selai meluber. Pada akhirnya, hal ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan, tetapi juga mengurangi kemungkinan kerugian yang disebabkan oleh produk yang rusak. SOP telah ditunjukkan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi roti sobek UMKM Roti SS, terutama dengan masalah selai yang meluber.

Berdasarkan data yang ada, penerapan prosedur operasi standar (SOP) secara jelas menunjukkan bahwa mereka efektif dalam mengurangi jumlah kecacatan produk, baik dalam kasus adonan yang kurang mengembang maupun selai yang meluber. Tabel 3 berikut menunjukkan detail perbandingan efektivitas ini:

**Tabel 3. Efektifitas Penerapan SOP Terhadap Kecacatan Produk**

No.	Jenis Cacat	Rata-rata Jml Cacat Sebelum SOP (Pcs) X1	Rata-rata Jml Cacat Sesudah SOP (Pcs) X2	X1 – X2	Persentase %
1	Adonan yang kurang mengembang	13	9	4	7%
2	Selai yang meluber	8	4	4	7%
<b>Jumlah</b>		<b>21</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>14%</b>

Sumber: UMKM Roti SS (2025)

Secara keseluruhan, telah terbukti bahwa penerapan Standar Prosedur Operasi (SOP) di UMKM Roti SS menurunkan tingkat kecacatan produk. Sebelum SOP, jumlah kecacatan gabungan adonan kurang mengembang dan selai meluber rata-rata 21 buah per hari. Namun, setelah SOP diterapkan, jumlah ini turun menjadi 13 buah per hari, menunjukkan penurunan rata-rata 8 buah, atau 14% dari total kecacatan produk. Ini menunjukkan bahwa standarisasi prosedur produksi melalui prosedur standar operasional (SOP) secara signifikan meningkatkan kualitas produk akhir

dan mengurangi risiko kerugian (Fitriyani 2019). Hasil evaluasi lebih lanjut menunjukkan bahwa prosedur operasi standar (SOP) membantu beberapa aspek penting:

- Kualitas Produk Akhir:** Roti sobek memiliki bentuk yang lebih konsisten, atau ukuran yang sama, dan lebih menarik untuk dilihat.
- Konsistensi Produksi:** Waktu yang dibutuhkan untuk setiap tahapan proses produksi menjadi lebih standar dan akurat, sehingga variasi antar karyawan dan kelompok produksi berkurang, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang sama.
- Pemeliharaan Peralatan Produksi:** Prosedur Operasional Standar (SOP) memastikan bahwa perawatan dan pembersihan rutin peralatan produksi, seperti mixer dan oven, dilakukan secara teratur, sehingga mengurangi downtime dan meningkatkan efisiensi operasional.
- Pengendalian Kualitas:** Kualitas produk secara keseluruhan telah ditingkatkan melalui mekanisme pemantauan yang termasuk dalam prosedur operasi standar (SOP).

UMKM Roti SS menghadapi masalah waktu dan konsistensi produk, kurangnya APD oleh karyawan, dan waktu proses yang tidak terukur sebelum penerapan SOP. Setelah SOP diterapkan, kendala waktu dan konsistensi ini secara efektif dikurangi. UMKM Roti SS harus melakukan perbaikan berkelanjutan untuk mempertahankan dan meningkatkan capaian ini. Misalnya, seluruh karyawan harus menggunakan APD penuh, penimbangan dan runding adonan harus ketat mengikuti gramasi, ada waktu yang jelas untuk campuran, proofing, pengovenan, dan pendinginan, dan pengemasan hanya boleh dilakukan setelah roti benar-benar dingin untuk menjaga masa simpan.



## PENUTUP

### Kesimpulan

1. Keberhasilan Produksi Roti Sobek: Setiap satu dari sebelas tahapan pembuatan roti sobek, mulai dari pengolesan loyang hingga pengemasan, memiliki indikator keberhasilan khusus yang mencakup adonan kalis, isian selai sempurna, pengembangan optimal, dan kemasan aman.
2. Rancangan Prosedur Operasional Standar (SOP) UMKM Roti SS: SOP ini mencakup pedoman untuk setiap tahap produksi roti sobek, mulai dari penambahan mentega ke loyang hingga pengemasan.
3. Dampak Implementasi SOP: SOP di UMKM Roti SS membantu pemeliharaan peralatan, meningkatkan kualitas produk akhir dengan mengurangi kecacatan, meningkatkan konsistensi produksi dengan mematuhi jadwal, dan meningkatkan kualitas produk akhir. Karyawan harus belajar menggunakan APD.

### Saran

1. Implementasi SOP Konsisten: Terapkan SOP dengan ketat untuk mengurangi kesalahan dan penyimpangan dalam produksi.
2. Pengawasan SOP Berkala: Pastikan bahwa karyawan mematuhi SOP untuk menjaga kualitas dan efisiensi produksi.
3. Beri Prioritas pada Penggunaan APD: Pastikan karyawan selalu menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) lengkap di setiap tahapan produksi untuk menghindari kontaminasi dan menjaga kualitas roti.

Gunakan Pengukur Waktu: Untuk memaksimalkan proses produksi roti sobek, masukkan alat pengukur waktu pada tahapan yang membutuhkan presisi

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arnina P. 2020. “Langkah-Langkah Efektif Menyusun SOP.” 163. Depok: Huta Publisher.
- [2] Fiantika, Wasil, Jumiati, Honesti, Wahyuni, Mouw, Jonata, Mashudi, Hasanah, Maharani, Ambarwati, Noflindaputri, Nuryami, Waris. (2022). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. In *Metodologi Penelitian Kualitatif*. In Rake Sarasin (Issue Maret). (p. 189). Padang Sumatera Barat: PT. GLOBAL EKSEKUTIFTEKNOLOGI. <https://scholar.google.com/citations?user=OB3eJYA-AAJ&hl=en>
- [3] Fitriyani, Zenita Afifah. 2019. “Penyusunan Dokumen Standard Operating Procedure (SOP) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Proses Produksi Donat Di Donken Mojokerto.” *Jurnal OPTIMA II* 3(1):13–23. <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/Optima/article/view/1244>
- [4] Prabowo, Artanti, dan Efrina. 2021. “Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread.” *Jurnal Sains Boga* 4(1):1–6. doi: 10.21009/jsb.004.1.01.
- [5] Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- [6] Yana, Syaifuddin. 2015. “Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar.” *Malikussaleh Industrial Engineering Journal* 4(1):17–23.