

Training and Mentoring in Developing Production SOPs for Tofu Agroindustries in Badas Village, Kediri Regency

Pelatihan Penyusunan SOP Produksi Agroindustri Tahu di Desa Badas Kabupaten Kediri

Satriya Bayu Aji^{1*}, Agustia Dwi Pamujiati¹, Reksa Nanda Prayoga¹, Kevin Dyo Pamungkas¹,
Kharisma Satria Pamungkas¹ Taufan Achmad Ghozali Yusuf¹

¹Universitas Kadir, Kediri, Indonesia

*Correspondence: satriyabayuaji488@unik-kediri.ac.id

ABSTRACT

Many tofu producers in Badas Village still rely on habitual production practices and do not yet have a written standard operating procedure (SOP), which may lead to inconsistent work processes and weak quality control. This community service program aimed to improve the understanding and capacity of tofu producers in preparing a production SOP for tofu agroindustry in Badas Village, Badas District, Kediri Regency. The program was conducted from January to March 2026 with around 30 participants using a participatory approach through preparation, socialization, training, mentoring, and evaluation. The evaluation was conducted by comparing participants' understanding scores before and after the activity as an internal program indicator, supported by field observations, discussion notes, and activity documentation. The results showed that the partners initially had no written production SOP, work stages varied among workers, and simple quality control had not been implemented systematically. Through this program, an applicable production SOP draft was developed as a shared work guideline, and participants' understanding score increased from 60 to 85. Overall, this activity produced an applicable production SOP draft, strengthened partners' understanding of process standardization, and provided an initial basis for improving hygiene and sanitation, production recording, and household food licensing readiness.

Keywords: Community Service; MSME Mentoring; Process Standardization; Production SOP Draft; Tofu Agroindustry.

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini dilatarbelakangi oleh kondisi mitra yang belum memiliki standar operasional prosedur (SOP) produksi tertulis dan masih menjalankan proses produksi berdasarkan kebiasaan kerja masing-masing, sehingga berpotensi menimbulkan ketidakkonsistenan proses dan lemahnya pengendalian mutu sederhana. Program ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan kapasitas pengrajin tahu dalam menyusun draft SOP produksi pada agroindustri tahu di Desa Badas, Kecamatan Badas, Kabupaten Kediri. Kegiatan dilaksanakan pada Januari sampai Maret 2026 dengan sasaran sekitar 30 pengrajin tahu melalui pendekatan partisipatif yang mencakup persiapan, sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan skor pemahaman peserta sebelum dan sesudah kegiatan sebagai indikator internal program, yang didukung oleh observasi lapangan, catatan diskusi, dan dokumentasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra pada awalnya belum memiliki SOP produksi tertulis, urutan kerja masih bertumpu pada kebiasaan individual, dan pengendalian mutu sederhana belum berjalan secara sistematis. Melalui program ini, berhasil disusun draft SOP produksi yang lebih aplikatif sebagai acuan kerja bersama, disertai kenaikan skor pemahaman dari 60 menjadi 85. Secara keseluruhan, kegiatan ini menghasilkan draft SOP produksi yang aplikatif, memperkuat pemahaman mitra terhadap standarisasi proses, serta menjadi dasar awal untuk membenahan hygiene sanitasi, pencatatan produksi, dan kesiapan legalitas pangan rumah tangga.

Kata Kunci: Agroindustri Tahu; Draft SOP Produksi; Pendampingan UMKM; Pengabdian Masyarakat; Standardisasi Proses.

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah pangan berperan penting dalam menggerakkan ekonomi lokal karena menyerap tenaga kerja, memperkuat ekonomi rumah tangga, dan menyediakan produk yang dekat dengan kebutuhan harian masyarakat. Namun, daya saing

UMKM pangan tidak hanya ditentukan oleh kemampuan menjual produk, tetapi juga oleh kemampuan usaha dalam menjaga konsistensi proses produksi, mutu hasil, efisiensi penggunaan bahan, dan tata kelola yang tertib. Pada banyak usaha pangan rumah tangga, proses kerja masih bertumpu pada pengalaman pelaku usaha sehingga keberhasilan produksi sangat bergantung pada individu, bukan pada sistem yang terdokumentasi. Kondisi tersebut membuat usaha rentan mengalami variasi mutu, pemborosan bahan, dan kesulitan menjaga konsistensi ketika tenaga kerja bertambah atau volume produksi meningkat (Delmayuni et al., 2017; Tirta et al., 2025).

Pada industri pangan skala kecil, standardisasi proses menjadi salah satu tantangan mendasar. Proses produksi yang tidak terdokumentasi dengan baik sering menyebabkan perbedaan perlakuan antarpekerja, ketidakkonsistenan tahapan kerja, dan ketidakseragaman mutu produk dari satu batch ke batch berikutnya. Selain itu, ketika volume produksi meningkat atau usaha mulai melibatkan lebih banyak tenaga kerja, lemahnya pengaturan proses dapat menimbulkan inefisiensi waktu, ketidaktepatan takaran, penurunan higienitas, serta meningkatnya risiko kesalahan teknis di lapangan. Situasi ini menunjukkan bahwa usaha skala kecil tetap membutuhkan sistem kerja yang jelas agar proses produksi dapat berjalan lebih terkendali dan usaha memiliki peluang untuk berkembang secara lebih formal dan berdaya saing (Wijaya, 2025).

Standar operasional prosedur atau SOP merupakan instrumen manajerial yang dapat mengubah praktik kerja yang semula bertumpu pada kebiasaan individual menjadi alur kerja tertulis, terukur, dan mudah diikuti kembali (Putri et al., 2025). Pada industri pangan skala kecil, SOP membantu memastikan urutan kerja, parameter proses, higienitas, dan tanggung jawab pelaksana terdokumentasi dengan jelas, sehingga risiko kesalahan dapat ditekan dan proses pembinaan menjadi lebih mudah (BPOM RI, 2012; Phangestu & Hesniati, 2025). Kebutuhan terhadap proses produksi yang baik juga sejalan dengan prinsip CPPB-IRT yang menekankan keamanan, mutu, dokumentasi, dan pelatihan dalam penyelenggaraan produksi pangan olahan industri rumah tangga (BPOM RI, 2018).

Mitra kegiatan pengabdian ini adalah pengrajin tahu di Desa Badas, Kecamatan Badas, Kabupaten Kediri, Provinsi Jawa Timur. Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan mitra, usaha tahu telah lama menjadi bagian dari aktivitas ekonomi rumah tangga di desa tersebut. Namun, proses kerja masih lebih banyak bertumpu pada pengalaman pelaku usaha dan belum terdokumentasi dalam SOP tertulis. Kondisi ini menyebabkan standardisasi proses belum optimal, terutama dalam menjaga keseragaman mutu, efisiensi kerja, dan pengembangan usaha ke tahap yang lebih formal. Permasalahan tersebut menjadi penting karena agroindustri tahu merupakan usaha pangan yang sangat bergantung pada ketepatan tahapan proses. Kesalahan kecil dalam perlakuan bahan baku, kebersihan alat, pengaturan waktu, atau urutan kerja dapat berpengaruh terhadap mutu akhir produk. Oleh sebab itu, penyusunan SOP pada usaha tahu tidak cukup dipahami sebagai kegiatan administratif, tetapi juga sebagai strategi perbaikan proses produksi yang dapat mendukung stabilitas mutu, efisiensi operasional, dan kesiapan usaha menghadapi tuntutan pengembangan di masa depan. Kebutuhan tersebut menuntut pendekatan yang tidak berhenti pada penyampaian materi, tetapi perlu dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan agar mitra dapat memahami, mendiskusikan, serta menyusun SOP berdasarkan realitas usaha yang mereka jalankan sehari-hari.

Sebagian besar kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada penguatan UMKM masih banyak diarahkan pada aspek pemasaran, peningkatan produksi, branding, pengemasan, dan pengelolaan usaha secara umum. Namun, pendampingan yang secara khusus menekankan penyusunan SOP produksi tahu berdasarkan kebutuhan nyata mitra

masih relatif terbatas. Padahal, aspek ini penting sebagai dasar standarisasi proses, konsistensi mutu, efisiensi kerja, dan kesiapan usaha pangan rumah tangga menuju tata kelola yang lebih tertib.

Berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh perguruan tinggi menunjukkan bahwa pendekatan sosialisasi yang diikuti pelatihan dan pendampingan partisipatif cenderung lebih efektif untuk memperkuat kapasitas mitra dibandingkan intervensi satu arah. Pola ini telah digunakan untuk penguatan pengambilan keputusan usaha, peningkatan produksi, pemasaran, dan tata kelola UMKM (Fadhil & Darmawan, 2024; Hakim et al., 2025; Jatmiko et al., 2025; Setiawan et al., 2025; Sinambela et al., 2025). Oleh karena itu, kegiatan ini dirancang tidak hanya untuk memperkenalkan konsep SOP, tetapi juga mendampingi mitra menyusun rancangan SOP produksi yang sesuai dengan kebutuhan agroindustri tahu di Desa Badas.

Secara konseptual, kegiatan ini memiliki nilai strategis karena menghubungkan edukasi, penguatan kapasitas, dan praktik tata kelola usaha dalam satu rangkaian intervensi. Edukasi memberikan dasar pemahaman tentang pentingnya SOP dalam proses produksi pangan, pelatihan membantu mitra mengenali unsur-unsur SOP dan cara penyusunannya, sedangkan pendampingan memastikan bahwa rancangan SOP yang dihasilkan tidak bersifat generik, tetapi sesuai dengan kebutuhan, kebiasaan kerja, dan sumber daya yang dimiliki mitra.

Dengan demikian, pengabdian ini tidak hanya berorientasi pada transfer pengetahuan, tetapi juga pada penyusunan dokumen kerja yang dapat menjadi dasar awal bagi peningkatan profesionalitas usaha pangan rumah tangga. Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan sebagai upaya untuk menjawab kebutuhan mitra terhadap sistem produksi yang lebih tertib, terdokumentasi, dan aplikatif. Artikel ini bertujuan mendeskripsikan pelaksanaan edukasi, pelatihan, dan pendampingan penyusunan SOP produksi agroindustri tahu bagi masyarakat Desa Badas, serta menjelaskan luaran program dan implikasinya terhadap penguatan kapasitas produksi mitra. Dengan penyusunan SOP yang sesuai kebutuhan usaha, mitra diharapkan memiliki dasar yang lebih kuat untuk menjaga konsistensi proses, meningkatkan mutu produk, dan menata usaha secara lebih sistematis.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Badas Kecamatan Badas Kabupaten Kediri, Jawa Timur, pada Januari hingga Maret 2026. Peserta program berjumlah sekitar 30 pengrajin tahu yang dipilih secara *purposive*, yaitu pelaku usaha yang aktif dalam kegiatan produksi dan bersedia mengikuti seluruh rangkaian program. Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif melalui koordinasi awal, identifikasi kebutuhan, sosialisasi, pelatihan, pendampingan dan evaluasi. Data kegiatan dihimpun melalui observasi lapangan, diskusi kelompok, catatan proses pelatihan, lembar evaluasi dan dokumentasi kegiatan. Instrumen evaluasi yang digunakan berupa lembar penilaian sederhana sebelum dan sesudah pelatihan, lembar observasi partisipasi, serta catatan pendampingan. Indikator yang diamati meliputi pemahaman peserta terhadap fungsi SOP, kemampuan mengidentifikasi urutan kerja produksi, pemahaman mengenai titik kendali proses dan hygiene dasar, serta kesiapan menggunakan draft SOP dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Skor pemahaman dihitung sebagai akumulasi nilai jawaban pada lembar evaluasi internal dan kemudian dikonversi ke skala 0 - 100 untuk memudahkan pembacaan perubahan sebelum dan sesudah kegiatan. Penilaian tersebut tidak dimaksudkan sebagai pengujian statistik formal, melainkan sebagai indikator evaluasi internal program untuk melihat

kecenderungan perubahan pemahaman peserta dan kesiapan awal mitra. Secara praktis, instrumen disusun dan ditelaah oleh tim pengabdian agar sesuai dengan materi pelatihan, kebutuhan proses pada produksi tahu dan tujuan pendampingan. Analisis data dilakukan secara deskriptif komparatif dengan membandingkan kondisi awal dan kondisi akhir berdasarkan hasil observasi, diskusi dokumen SOP yang tersusun dan skor evaluasi internal.

Tabel 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian

Tahapan	Aktivitas Utama	Luaran Proses	Indikator
Persiapan	Koordinasi dengan mitra dan aparat desa, pendataan peserta, serta identifikasi kebutuhan kegiatan.	Jadwal, peserta dan fokus pelatihan disepakati.	Masalah prioritas, peserta sasaran, dan kebutuhan program teridentifikasi.
Sosialisasi	Penyampaian tujuan program, urgensi SOP, materi pelatihan dan kebutuhan alat serta bahan.	Peserta memahami alur kegiatan dan ruang lingkup materi.	Peserta mengikuti sesi dan memahami tujuan program serta urgensi SOP.
Pelatihan	Pemaparan konsep SOP dan praktik penyusunan alur kerja produksi secara partisipatif.	Draft awal SOP produksi tersusun.	Peserta mampu mengidentifikasi urutan kerja, titik kendali proses dan aspek higiene dasar.
Pendampingan dan evaluasi	Review rancangan SOP, perbaikan isi, serta evaluasi pemahaman dan tindak lanjut.	Draft SOP direvisi dan siap diuji pakai.	Tersedia draft SOP revisi, skor pemahaman awal - akhir dan rekomendasi tindak lanjut.

Tahap persiapan diawali dengan koordinasi antara tim pengabdian, aparat desa dan mitra usaha untuk menyepakati waktu pelaksanaan, jumlah peserta, serta kebutuhan teknis kegiatan. Pada tahap ini dilakukan observasi awal dan diskusi kebutuhan untuk memetakan kondisi riil proses produksi tahu, meliputi urutan kerja, penggunaan alat, titik rawan ketidakkonsistenan proses dan kebutuhan mitra terhadap SOP tertulis. Langkah awal ini penting agar program tidak berjalan secara generik, tetapi bertumpu pada masalah yang benar benar dihadapi mitra (Razak et al., 2025).

Tahap sosialisasi difokuskan pada penyampaian tujuan program, urgensi standarisasi proses, manfaat SOP bagi konsistensi mutu, serta kaitannya dengan higienitas dan ketertiban produksi pangan rumah tangga. Pada sesi ini, peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga diajak menyamakan persepsi mengenai ruang lingkup kegiatan dan bentuk SOP yang realistis untuk diterapkan. Sosialisasi menjadi landasan awal agar peserta memahami bahwa SOP bukan sekadar dokumen administratif, melainkan acuan kerja yang membantu menjaga keteraturan proses dan mutu produk (Alam et al., 2023).

Tahap pelatihan merupakan inti kegiatan karena pada fase ini peserta diajak menguraikan kembali alur produksi tahu yang selama ini dijalankan secara lisan dan berbasis

kebiasaan, kemudian menyusunnya menjadi urutan kerja yang lebih sistematis. Pelatihan mencakup identifikasi tahapan utama proses, penentuan titik kendali yang perlu diperhatikan, penegasan aspek higienitas dasar, serta penyusunan draft awal SOP secara partisipatif. Pendekatan ini membantu mengubah pengetahuan kerja yang semula bersifat tacit menjadi dokumen operasional yang dapat dipahami dan digunakan bersama (Prameswari & Setiawan, 2023).

Tahap pendampingan dan evaluasi dilakukan untuk menelaah kembali draft SOP yang telah disusun, memperbaiki bagian yang masih terlalu umum atau sulit diterapkan, serta menilai kesiapan mitra dalam menggunakan dokumen tersebut pada kegiatan produksi sehari-hari. Pada tahap ini, tim pengabdian memberikan umpan balik atas isi SOP, mendiskusikan kemungkinan penyesuaian berdasarkan kondisi lapang dan menyusun catatan tindak lanjut untuk implementasi awal. Model pendampingan yang disertai evaluasi bertahap seperti ini penting untuk meningkatkan peluang adopsi luaran program secara lebih berkelanjutan (Panjaitan et al., 2024).

HASIL

Permasalahan awal mitra menunjukkan bahwa proses produksi tahu di Desa Badas belum didukung SOP tertulis, urutan kerja masih banyak bergantung pada kebiasaan masing-masing pelaku dan pengendalian mutu sederhana belum tertata secara sistematis. Kondisi tersebut menyebabkan standarisasi proses belum terbentuk secara memadai, sehingga program difokuskan pada penyusunan draft SOP produksi, penyamaan alur kerja, pengenalan titik kendali proses dan penguatan pencatatan sederhana. Sintesis hubungan antara masalah mitra, fokus solusi dan luaran program disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Sintesis permasalahan mitra dan fokus solusi program

Permasalahan Mitra	Fokus Solusi Program	Luaran yang Diharapkan
Belum tersedia SOP produksi tertulis.	Pelatihan konsep SOP dan pendampingan penyusunan draft SOP.	Tersusun dokumen SOP yang aplikatif.
Tahapan kerja masih bertumpu pada kebiasaan individual.	Pemetaan alur kerja dan penyamaan urutan proses antar peserta.	Muncul acuan kerja bersama yang lebih seragam.
Pengendalian mutu sederhana dan dokumentasi proses belum sistematis.	Pengenalan titik kendali, proses pencatatan sederhana dan pembagian tanggung jawab.	Tersedia format kendali proses yang lebih mudah diterapkan.
Penguatan kapasitas produksi belum diarahkan ke standarisasi.	Pendampingan implementasi awal dan evaluasi kesiapan penerapan SOP.	Mitra memiliki dasar untuk tindak lanjut pembinaan usaha.

Pelaksanaan program berjalan melalui tahap persiapan, sosialisasi, pelatihan, serta pendampingan dan evaluasi. Pada tahap persiapan, tim bersama mitra memetakan alur produksi, titik rawan ketidakkonsistenan proses, serta kebutuhan dokumen kerja yang relevan dengan kegiatan sehari-hari. Tahap sosialisasi digunakan untuk menyamakan persepsi mengenai fungsi SOP dan ruang lingkup program. Pada tahap pelatihan, peserta

menyusun urutan proses produksi tahu secara partisipatif, mulai dari penyiapan bahan baku, pengolahan, pencetakan, hingga penanganan hasil, kemudian mendiskusikan aspek kebersihan alat, ketertiban kerja dan pencatatan sederhana yang perlu dimasukkan ke dalam dokumen.

Selama pendampingan, ditemukan bahwa beberapa peserta masih memiliki perbedaan urutan kerja dan penekanan yang tidak sama pada aspek kebersihan alat serta pengendalian titik proses tertentu. Hal tersebut dilanjutkan dengan diskusi dan telaah ulang, draft SOP produksi yang dihasilkan kemudian dipertegas pada komponen utama berupa tujuan dan ruang lingkup kerja, urutan tahapan produksi, titik kendali kebersihan dan higienitas dasar, pembagian tanggung jawab, serta catatan sederhana yang dapat digunakan saat proses berlangsung. Capaian akhir program menunjukkan bahwa draft SOP produksi telah tersusun dan dapat digunakan sebagai acuan kerja awal bersama di tingkat mitra. Perubahan pemahaman peserta juga tercermin dari hasil evaluasi internal program. Skor pemahaman meningkat dari 60 menjadi 85 dengan jumlah peserta hadir sebanyak 30 orang, ringkasan data evaluasi kegiatan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Ringkasan isian data evaluasi kegiatan

Komponen Evaluasi	Isian Data Final
Tanggal pelaksanaan	Januari - Maret 2026
Jumlah peserta hadir	30
Skor pemahaman awal	60 dari 100
Skor pemahaman akhir	85 dari 100
Dokumen SOP tersusun	Ya
Status skor evaluasi	Indikator evaluasi internal program
Tindak lanjut pasca pelatihan	Pembuatan skema atau bagan SOP produksi

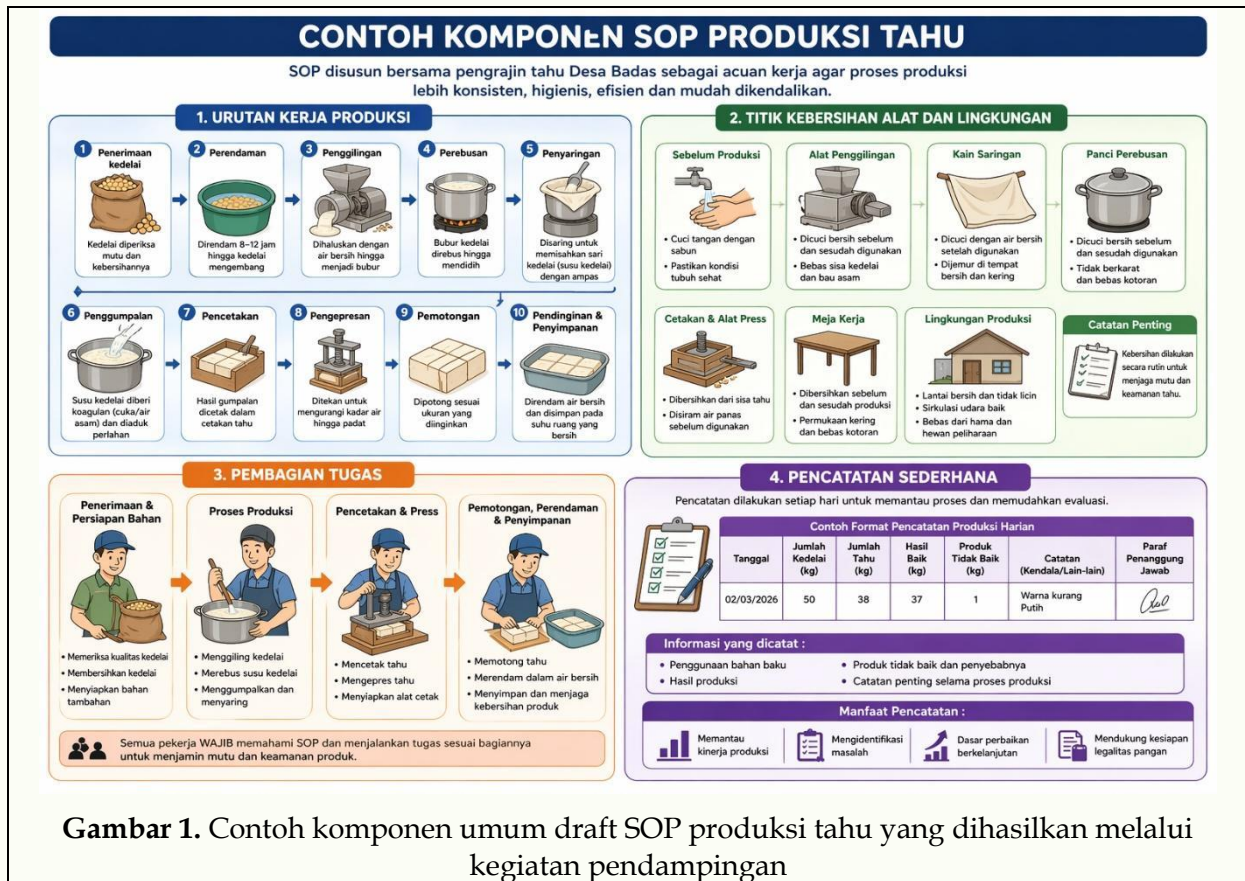
Sebagai salah satu luaran utama program, tim pengabdian bersama mitra tidak hanya menyusun draft SOP produksi dalam bentuk uraian tertulis, tetapi juga merumuskan komponen-komponen pokok SOP yang lebih mudah dipahami dan digunakan dalam praktik kerja sehari-hari. Komponen tersebut disusun berdasarkan hasil observasi awal, diskusi kebutuhan mitra, serta tahapan pendampingan selama proses pelatihan, sehingga isi SOP diarahkan agar sesuai dengan kondisi riil usaha tahu skala rumah tangga di Desa Badas. SOP tidak diposisikan sekadar sebagai dokumen administratif, melainkan sebagai acuan kerja operasional yang membantu mitra menata kembali urutan proses produksi, menjaga kebersihan alat dan lingkungan kerja, membagi tugas secara lebih jelas, serta mulai membangun pencatatan sederhana yang dapat digunakan untuk memantau jalannya produksi.

Draft SOP yang dihasilkan memiliki fungsi praktis sebagai pedoman awal untuk mendukung proses produksi yang lebih tertib, lebih konsisten, dan lebih mudah dikendalikan. Untuk memperjelas luaran yang dihasilkan, komponen utama draft SOP produksi tahu hasil pendampingan disajikan secara ringkas pada Tabel 4. Setelah itu, visualisasi contoh komponen umum draft SOP produksi tahu ditampilkan pada Gambar 2 sebagai pendukung pemahaman terhadap struktur dokumen yang telah disusun.

Tabel 4. Komponen Draft SOP Produksi Tahu Hasil Pendampingan

No	Komponen SOP	Uraian Singkat	Tujuan/Fungsi
1	Judul SOP	SOP Produksi Tahu Agroindustri Desa Badas	Menjelaskan identitas dokumen dan ruang lingkup penggunaan
2	Tujuan	Menjamin proses produksi berjalan tertib, higienis, dan konsisten	Menjadi dasar standarisasi kerja
3	Ruang Lingkup	Berlaku untuk seluruh tahapan produksi tahu, mulai bahan baku hingga produk akhir	Menentukan batas penerapan SOP
4	Penanggung Jawab	Pemilik usaha, pekerja produksi, dan petugas kebersihan (jika ada)	Memperjelas pembagian tugas dan tanggung jawab
5	Persiapan Bahan Baku	Pemeriksaan kualitas kedelai, air, dan bahan pendukung	Menjamin bahan yang digunakan layak produksi
6	Persiapan Alat	Pembersihan alat giling, wadah, cetakan, dan area kerja	Menjaga higiene sanitasi proses produksi
7	Tahapan Produksi	Perendaman, penggilingan, perebusan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, pemotongan	Menyeragamkan urutan kerja
8	Titik Kendali Proses	Suhu perebusan, kebersihan alat, waktu penggumpalan, kualitas air	Mengurangi kesalahan proses dan menjaga mutu
9	Higiene dan Keselamatan Kerja	Cuci tangan, penggunaan pakaian bersih, area kerja aman	Menjaga keamanan pangan dan pekerja
10	Pencatatan Sederhana	Jumlah produksi, bahan baku terpakai, kendala harian	Memudahkan evaluasi dan monitoring
11	Penanganan Produk Akhir	Penyimpanan, pengemasan, distribusi	Menjaga kualitas produk sampai ke konsumen
12	Evaluasi dan Revisi SOP	Peninjauan berkala berdasarkan kendala lapangan	Menyesuaikan SOP dengan kebutuhan usaha

Tabel 4 menunjukkan bahwa draft SOP yang disusun tidak hanya memuat tahapan teknis produksi, tetapi juga mencakup aspek pembagian tanggung jawab, higiene sanitasi, pengendalian proses, dan pencatatan sederhana. Hal ini menunjukkan bahwa luaran program telah mengarah pada sistem kerja yang lebih tertib dan aplikatif bagi usaha tahu skala rumah tangga.



Gambar 1. Contoh komponen umum draft SOP produksi tahu yang dihasilkan melalui kegiatan pendampingan

Gambar 1 menunjukkan bahwa draft SOP yang dihasilkan tidak hanya memuat alur teknis produksi tahu, tetapi juga telah mengintegrasikan unsur - unsur dasar standarisasi proses yang relevan untuk usaha pangan rumah tangga. Pada bagian urutan kerja produksi, SOP merangkum tahapan utama mulai dari penerimaan bahan baku hingga penanganan produk akhir, sehingga setiap pekerja memiliki acuan yang sama mengenai urutan proses yang harus dijalankan. Pada bagian titik kebersihan alat dan lingkungan, SOP menegaskan bahwa kebersihan tidak dipahami sebagai kegiatan tambahan, melainkan sebagai bagian yang melekat pada setiap tahap produksi, terutama pada peralatan yang bersentuhan langsung dengan bahan dan produk.

Pembagian tugas yang lebih jelas membantu mengurangi tumpang tindih pekerjaan dan memudahkan pengawasan internal, sedangkan pencatatan sederhana mulai diperkenalkan untuk mendukung kedisiplinan proses, penelusuran kendala dan evaluasi produksi harian. Secara umum, keberadaan komponen - komponen tersebut memperlihatkan bahwa hasil pendampingan telah bergerak dari pengetahuan yang sebelumnya bersifat lisan dan berbasis kebiasaan menuju bentuk panduan kerja yang lebih sistematis, aplikatif dan berpotensi mendukung penguatan mutu produk, efisiensi proses, serta kesiapan usaha menuju standarisasi yang lebih baik.

Dokumentasi kegiatan

Dokumentasi pada Gambar 1 memperlihatkan bahwa program pengabdian dilaksanakan secara bertahap dan partisipatif, mulai dari penyampaian materi, diskusi kebutuhan mitra, pelatihan penyusunan alur kerja produksi, hingga pendampingan perbaikan draft SOP. Keberadaan dokumentasi ini penting karena menunjukkan bahwa proses penyusunan SOP tidak dilakukan secara sepihak oleh tim pengabdian, tetapi melalui interaksi langsung dengan mitra berdasarkan kondisi riil usaha tahu yang dijalankan sehari hari. Dengan demikian,

dokumentasi visual berfungsi sebagai pendukung deskripsi hasil, sekaligus memperkuat bahwa luaran program berasal dari proses pembelajaran, diskusi, dan pendampingan yang nyata di lapangan.



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan penyusunan draft SOP produksi.

Gambar 2 menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak berhenti pada penyampaian materi, tetapi dilanjutkan dengan proses partisipatif yang melibatkan mitra dalam mengidentifikasi tahapan produksi, mendiskusikan permasalahan lapang dan merumuskan komponen SOP yang sesuai dengan kebutuhan usaha. Dokumentasi ini juga memperlihatkan adanya keterlibatan aktif peserta selama pelatihan dan pendampingan, yang menjadi faktor penting dalam penyusunan draft SOP yang lebih aplikatif. Melalui proses tersebut, mitra tidak hanya menerima penjelasan mengenai pentingnya standarisasi proses, tetapi juga terlibat langsung dalam penyusunan acuan kerja yang dapat digunakan sebagai dasar perbaikan proses produksi, kebersihan kerja, dan pencatatan sederhana pada tahap selanjutnya.

PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan penyusunan draft SOP produksi pada agroindustri tahu di Desa Badas menunjukkan bahwa persoalan utama mitra bukan hanya ketiadaan dokumen tertulis, tetapi belum terbentuknya sistem kerja yang baku, runtut, dan dipahami bersama. Pada usaha pangan rumah tangga, kondisi kerja yang masih bertumpu pada kebiasaan individual cenderung menghasilkan variasi perlakuan antarpekerja, ketidakkonsistenan tahapan proses, dan kesulitan menjaga mutu produk secara seragam. Oleh karena itu, draft SOP produksi yang dihasilkan dalam program ini perlu dipahami

sebagai instrumen awal untuk menata ulang praktik produksi agar lebih konsisten, lebih mudah direplikasi, dan lebih terkendali dalam skala usaha rumah tangga (Wijaya, 2025; Putri et al., 2025).

Pada proses intervensi, kombinasi sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi memberikan ruang bagi mitra untuk tidak hanya menerima materi, tetapi juga membahas alur kerja nyata yang mereka lakukan sehari-hari. Pola pendampingan seperti ini sejalan dengan kegiatan pemberdayaan yang menempatkan partisipasi mitra sebagai dasar penguatan kapasitas, karena luaran yang dihasilkan cenderung lebih kontekstual dan lebih mudah diadopsi (Prameswari & Setiawan, 2023; Setiawan et al., 2025; Sinambela et al., 2025).

Dibandingkan dengan beberapa kegiatan pengabdian sebelumnya yang lebih banyak menitikberatkan pada aspek pemasaran, penguatan kelembagaan, peningkatan produksi, atau literasi manajerial umum pada UMKM, program ini memiliki fokus yang lebih spesifik pada penataan proses internal usaha melalui penyusunan draft SOP produksi. Dengan demikian, kontribusi utama artikel ini terletak pada pendekatan pendampingan SOP yang bersifat kontekstual, karena disusun berdasarkan kondisi riil, kebiasaan kerja, sumber daya, dan kebutuhan pengrajin tahu skala rumah tangga di Desa Badas, sehingga luaran yang dihasilkan lebih aplikatif dan berpeluang lebih tinggi untuk diadopsi secara berkelanjutan.

Kenaikan skor pemahaman dari 60 menjadi 85 menunjukkan adanya peningkatan pemahaman awal terhadap fungsi SOP. Namun, hasil ini perlu ditegaskan sebagai indikator evaluasi internal program, bukan bukti final bahwa SOP telah diterapkan secara konsisten dalam seluruh praktik produksi.

Secara praktis, keberadaan draft SOP produksi mempunyai implikasi langsung bagi mutu produk dan efisiensi proses. Pada sisi mutu, SOP membantu menyeragamkan tahapan kerja, memperjelas titik kebersihan alat dan higienitas dasar, serta mengurangi variasi perlakuan yang berpotensi memengaruhi hasil akhir. Pada sisi efisiensi, SOP dapat membantu menekan pengulangan kerja, kebingungan urutan proses, dan ketergantungan yang berlebihan pada ingatan atau pengalaman personal.

Fungsi tersebut sejalan dengan prinsip CPPB-IRT yang menempatkan pengendalian proses, kebersihan sarana, hygiene sanitasi, dokumentasi, dan pelatihan sebagai unsur penting dalam pembinaan usaha pangan rumah tangga (BPOM RI, 2012, 2018; Putri et al., 2025). Dengan demikian, draft SOP tidak hanya berfungsi sebagai dokumen kerja, tetapi juga sebagai instrumen awal untuk memperkuat mutu, efisiensi, dan keteraturan proses produksi.

Program ini juga memiliki implikasi praktis terhadap kesiapan legalitas pangan rumah tangga. Meskipun draft SOP yang dihasilkan belum dengan sendirinya menjamin pemenuhan seluruh persyaratan legal, dokumen tersebut dapat menjadi pijakan awal bagi pembenahan hygiene sanitasi, pencatatan proses, pembagian tanggung jawab, dan kedisiplinan kerja yang lebih tertib. Dengan demikian, program tidak hanya menghasilkan dokumen kerja, tetapi juga membangun kesiapan standardisasi usaha yang relevan untuk pembinaan lanjutan pada aspek mutu dan legalitas.

Namun, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan. Program dilaksanakan dalam rentang waktu yang relatif singkat, dan evaluasi lebih menekankan pada perubahan pemahaman serta tersusunnya draft SOP produksi. Oleh karena itu, keberhasilan implementasi SOP dalam praktik jangka menengah belum dapat dinilai secara menyeluruh.

Pengamatan terhadap konsistensi penerapan, perubahan mutu produk antar batch, maupun dampaknya terhadap efisiensi proses masih memerlukan pendampingan lanjutan.

Karena itu, tindak lanjut program sebaiknya diarahkan pada uji pakai SOP, penyusunan bagan alur yang lebih operasional, dan monitoring penerapan di tingkat mitra.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini menghasilkan draft SOP produksi yang aplikatif bagi pengrajin tahu di Desa Badas dan meningkatkan pemahaman peserta dari skor 60 menjadi 85 sebagai indikator evaluasi internal program. Secara substantif, program ini menunjukkan bahwa pendampingan penyusunan SOP dapat menjadi dasar awal bagi standarisasi proses produksi yang lebih tertib, mudah dipahami bersama, dan relevan untuk mendukung mutu produk, efisiensi kerja, serta kesiapan pembinaan usaha pangan rumah tangga. Namun, implementasi SOP dalam praktik produksi jangka panjang masih memerlukan uji pakai dan monitoring lanjutan. Oleh karena itu, tindak lanjut program perlu diarahkan pada uji penerapan draft SOP dalam kegiatan produksi, penyusunan bagan SOP yang lebih operasional, serta pendampingan lanjutan pada aspek higiene sanitasi, pencatatan produksi, dan kesiapan legalitas pangan rumah tangga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada LP3M Universitas Kadiri, Pemerintah Desa Badas dan seluruh pengrajin tahu yang terlibat sebagai mitra kegiatan. Apresiasi juga diberikan kepada semua pihak yang telah mendukung pelaksanaan program, mulai dari tahap persiapan sampai penyusunan artikel pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga.*
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan.*
- Delmayuni, A., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2017). Strategi peningkatan daya saing UMKM pangan di Palembang. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 11(1), 97-122. <https://doi.org/10.30908/bilp.v11i1.43>
- Fadhil, M. K., & Darmawan, M. R. (2024). Pemberdayaan petani Desa Pakusari melalui pembuatan pupuk organik untuk meningkatkan produktivitas pertanian. *Room of Civil Society Development*, 3(6). <https://doi.org/10.59110/rcsd.457>
- Hakim, A. R., Salman, R., Kurniawan, E. J. A., Wibawa, W. A., Ristawati, R., Noventri, A. C., Annisa, F. N., Fadhlullah, M. R., & Wardhani, F. (2025). Strategi optimalisasi BUMDes berbasis potensi lokal di Desa Gampeng Kabupaten Nganjuk Provinsi Jawa Timur. *Room of Civil Society Development*, 4(1). <https://doi.org/10.59110/rcsd.521>
- Jatmiko, T. B., Saifullah, A. E. P., Hematiyar, A., Alhafidh, I. A., & Ramadhani, P. U. (2025). Peran pendekatan partisipatif dalam meningkatkan kesadaran pendidikan dan menurunkan angka putus sekolah di Desa Cibadak. *Room of Civil Society Development*, 4(2). <https://doi.org/10.59110/rcsd.518>

- Putri, M. I., Siska, I., A., & Setiadevi, S. (2025). Analisis pengendalian kualitas pada proses produksi tahu putih menggunakan metode statistical quality control di UMKM Tahu Berkah Gambiran. *Jurnal Javanica*, 4(1). <https://doi.org/10.57203/javanica.v4i1.2025.1-11>
- Alam, M. C., Aji, B., S., Purwanti, P. D., & Kustiani, E. (2023). Inovasi pertanian dalam penyemprotan pestisida dengan drone untuk tanaman yang sehat dan aman di area persawahan Desa Musir Lor Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk. *JATIMAS: Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2). <https://doi.org/10.30737/jatimas.v3i2.5127>
- Panjaitan, I., Rumiyan, T., Patria, A., C., & Sofiana, A. (2024). Pendampingan dan penerapan produksi bersih melalui pengelolaan terpadu limbah usaha sapi perah di Gisting Dairy Farm (GDF). *Jurnal Pengabdian Nasional*, 5(1). <https://doi.org/10.25181/jpn.v5i1.3516>
- Prameswari, H. L. K., & Setiawan, S. (2023). Peningkatan kualitas pelatihan karawitan pada Komunitas Teras Budaya melalui pendekatan manajemen partisipatif. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 5(1). <https://doi.org/10.15575/jim.v5i1.34023>
- Razak, R., Djuwita, A., & Milyane, T. M. (2025). Tantangan teknis dan sosial dalam pengembangan aplikasi kesehatan susu kefir di Bandar Lampung. *Room of Civil Society Development*, 4(1). <https://doi.org/10.59110/rcsd.514>
- Setiawan, E., Hadiwijaya, H., & Andita, M. P. (2025). Penguatan pemasaran digital UMKM disabilitas Teras Gendis melalui pendampingan E-Katalog. *Room of Civil Society Development*, 4(5). <https://doi.org/10.59110/rcsd.713>
- Sinambela, Y., Situmorang, M., Sinulingga, N., & Sinaga, R. (2025). Sosialisasi peningkatan ekonomi kreatif pada industri keripik pisang Toba di Kecamatan Lumban Julu. *Room of Civil Society Development*, 4(2). <https://doi.org/10.59110/rcsd.576>
- Phangestu, S. J., & Hesniati, H. (2025). Perancangan dan implementasi SOP inventory untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan pada UMKM Zencha. *Nusantara Mengabdikan Kepada Negeri*, 2(4). <https://doi.org/10.62383/numeken.v2i4.1452>
- Tirta, A., Widjaja, P., Subagio, I., Gunawan, R., Histanto, E. N., & Halim, K. G. (2025). The influence of marketing mix on purchase intention at Argomulyo Culinary Center. *Room of Civil Society Development*, 4(1). <https://doi.org/10.59110/rcsd.511>
- Wijaya, M. F. (2025). Optimalisasi potensi UMKM Kelurahan Karang Asem Barat melalui inovasi keripik tahu sebagai produk bernilai ekonomi dan berkelanjutan. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2). <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v5i2.19087>

Copyright holder :

©The Author(s), 2026

First publication right :

Room of Civil Society Development

This article is licensed under:

CC-BY-SA