

RINGKASAN

Perancangan *Standard Operating Procedure* Produk Sambal Tabur Rumput Laut di UKM Cita Alam Nusantara Malang, Ajeng Laksmi Sukma Sulistyoningrum, NIM B41181092, Tahun 2022, 56 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Budi Hariono, M. Si (Dosen Pembimbing), Wahyu Suci Utomo, S. Pi (Pembimbing Lapangan).

UKM Cita Alam Nusantara merupakan usaha makanan dan minuman yang bergerak di bidang pengolahan rumput laut. Semua produk yang diproduksi oleh UKM Cita Alam Nusantara telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) masing-masing. Sehingga produk yang dihasilkan dapat seragam. Namun, beberapa produk baru yang diproduksi di UKM Cita Alam Nusantara masih belum memiliki SOP yang baik. Oleh karena itu, untuk menjaga kualitas produk maka dibuatlah Standar Operasional Prosedur yang sesuai. Produk tersebut adalah sambal tabur rumput laut. Proses pengolahannya dimulai dari persiapan bahan baku dan alat, penyortiran, pencucian, pemotongan bahan baku, penggilingan/penghalusan, pemasakan dan penyangraian, pendinginan, pengemasan dan pelabelan. Serangkaian proses tersebut harus berjalan dengan baik agar dapat menghasilkan produk sambal tabur rumput laut yang berkualitas dan seragam. Produk yang berkualitas juga didasari pada standar mutu dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang berlaku. Apabila tidak mengacu pada standar yang dibuat, maka produk yang dihasilkan juga tidak akan berkualitas. Oleh karena itu, perancangan SOP sangat diperlukan di UKM Cita Alam Nusantara.

PKL dilaksanakan di UKM Cita Alam Nusantara Kecamatan Singosari Kabupaten Malang, dilaksanakan pada tanggal 13 September 2021 sampai 03 Januari 2022. Objek penelitian ini berupa perancangan *Standard Operating Procedure* Produk Sambal Tabur Rumput Laut. Metode pelaksanaan pada penelitian ini menggunakan metode observasi, studi pustaka, dan wawancara. Data yang diperoleh terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diambil

dari lokasi penelitian dan wawancara dari karyawan maupun pembimbing lapang. Data sekunder diperoleh dari penelusuran atau dokumentasi perusahaan.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan sebuah rangkaian instruksi atau tahapan yang untuk menyelesaikan pekerjaan secara aman, tanpa akibat yang merugikan bagi lingkungan, dan memaksimalkan syarat-syarat operasi dan hasil produksi. SOP diperlukan pada produk sambal tabur rumput laut agar hasil produk memiliki kualitas yang baik. Beberapa titik kritis yang harus diperhatikan dalam pengolahan sambal tabur rumput laut diantaranya bahan baku yang digunakan, proses penggilingan/penghalusan bahan baku, proses pemasakan dan penyangraian yang terletak pada bara api yang digunakan selama proses pemasakan dan penyangraian berlangsung. Selain titik kritis hal yang dapat memaksimalkan produk akhir sambal tabur rumput laut adalah higiene dan sanitasi baik lingkungan maupun pekerja. Tahapan proses yang perlu dioptimalkan diantaranya sumber pembelian bahan baku, kecepatan penggilingan/penghalusan bahan baku, konsentrasi jumlah rumput laut yang digunakan, pengadukan dalam proses pemasakan dan penyangraian, pengemasan yang higienis dan pelabelan.