

# UPAYA PENGEMBANGAN PRODUK UMKM DONAT DI DESA CINTALANGGENG PADA PROSES PRODUKSI DAN PENGEMASAN DENGAN PEMBUATAN *STANDARD OPERATING PROCEDURES (SOP)*

Faturohman Noor Sidik , Afif Hakim  
Teknik Industri, Fakultas Teknik  
Ti19.faturohmansidik@mhs.ubpkarawang.ac.id  
afif.hakim@ubpkarawang.ac.id

## Abstrak

Desa Cintalanggeng Kecamatan Tegal Waru merupakan salah satu dari banyak desa di Kabupaten Karawang yang mana mempunyai luas wilayah 623 ha. ini mempunyai mayoritas penduduk sebagai petani. Teh Resty pemilik usaha donat dengan brand Donut's Mommy yang telah lama menggeluti usahanya sejak 2010 silam, dalam hal ini penelitian yang dilakukan berhubungan dengan UMKM yang dimiliki oleh Teh Resty. Dibantu oleh seorang pekerjanya Teh Resty membuat adonan donat sejak pagi dini hari yaitu sekitar pukul 03.00-08.00. Dengan tujuan agar dapat memaksimalkan proses produksi yang ada maka dibuatkan Standar Operasional Prosedur (SOP) serta memperbaiki desain kemasan pada Donut's Mommy yang mana bisa menjadikan salah satu UMKM ini mempunyai nilai jual yang tinggi. Dengan metode observasi, dan wawancara langsung yang mana dilakukan juga pengamatan proses produksi penelitian ini dibuat. Pemilihan fermifan atau ragi yang baik sebagai bahan baku utama agar donat bisa mengembang menjadi salah satu factor utama menentukan lamanya proses pendiaman adonan donat. Hingga proses penyusunan SOP pemilik usaha donat mengetahui betul alur proses produksi donat ini. Selain itu melakukan modifikasi ulang desain kemasan sehingga menjadikan daya tarik tersendiri bagi para pelanggan.

Kata kunci: Donat, Fermifan, Standar Operasional Prosedur (SOP), UMKM.

## Pendahuluan

Desa Cintalanggeng Kecamatan Tegal Waru merupakan salah satu dari banyak desa di Kabupaten Karawang yang mana mempunyai luas wilayah 623 ha. ini mempunyai mayoritas penduduk sebagai petani. Dalam hal ini adapun masyarakat yang mempunyai usaha sendiri salah satunya usaha mikro milik Teh Resty yaitu Donat (Donnut's Mommy).

Makanan dengan ciri khas bulat dan berlubang dibagian tengahnya ini menjadi salah satu makanan favorit di sebagian kalangan masyarakat Indonesia. Oleh karena itu sudah menjadi keharusan bagi pemilik usaha untuk dapat memperhatikan kualitas atau mutu dari setiap proses produksi yang dilakukan. salah satunya adalah dengan cara memperbaiki kualitas proses produksinya. Perbaikan proses produksi ini salah satu caranya bisa dilakukan

dengan membuat Standar Operasional Prosedur(SOP). Menurut Ekotama (2015:41) Standar Operasional Prosedur adalah sistem yang disusun untuk memudahkan, merapikan, dan menertibkan pekerjaan kita. Agar semua *input* sumber daya dapat menjadi maksimal penggunaan Standar Operasional Prosedur ini haruslah berdasarkan data dan fakta yang ada di lapangan, hal ini juga mempunyai peran penting untuk setiap operator yang bekerja. Pemahaman operator akan setiap proses yang dijalankan menjadi salah satu cara agar semua *input* pada setiap proses yang dijalankan dilalui secara maksimal sehingga mendapatkan *ouput* yang maksimal juga.

Permasalahan yang saat ini dihadapi oleh pelaku usaha Donnut's Mommy yaitu belum adanya Standar Operasional Prosedur dalam hal ini beberapa bahan yang dimasukan hanya berdasarkan takaran sendok teh karena pemilik usaha merasa sudah tahu takarannya berdasarkan pengalaman yang dimiliki selama bertahun-tahun. Selain Standar Operasional Prosedur, hal lain yang menjadi permasalahan yaitu penampilan kemasan yang belum menarik. Sebagian produk akan mempunyai nilai jual yang tinggi ketika kualitas produk dan kemasan bisa mengimbanginya dalam bersaing di pasaran.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang mana menggunakan observasi langsung, yakni penelitian yang bertujuan untuk memberikan gambaran tentang realitas pada objek yang diteliti secara objektif. Urutan proses penelitian pada usaha donat ini yaitu observasi langsung kepada pemilik usaha, melakukan identifikasi masalah, dilakukan untuk memfokuskan masalah yang akan diteliti dan pengolahan data secara deskriptif. Pada penelitian ini, permasalahan difokuskan pada peningkatan mutu proses produksi melalui penyusunan standar operasi prosedur dalam proses produksi donat serta modifikasi kemasan donat itu sendiri.

Pengumpulan data, dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan kepustakaan. Wawancara dilakukan dengan pengusaha donat yang ada di Desa Cintalanggeng sekaligus pekerja dari pemilik usaha tersebut. Terdapat 2 pekerja di usaha tersebut yang mana keduanya sudah mengerti mengenai proses produksi yang dijalankan dalam pembuatan donat ini. Pada proses pembuatan Donnut's Mommy ini seluruh tahapan prosesnya masih dijalankan secara tradisional/konvensional selain itu kenampakan kemasan yang masih polos menjadi kurang menarik. Sehingga dilakukan pengkajian pembuatan SOP dan pembuatan kemasan agar lebih menarik dengan pembuatan stiker dari logo UMKM itu sendiri.

Penyusunan standar operasional prosedur proses produksi donat dilakukan dengan menganalisis data-data hasil observasi, dokumentasi, dan wawancara. Prosedur operasi standar disusun pada setiap tahapan produksi, dimana ada tujuh tahapan proses produksi dalam pembuatan donat, yaitu: persiapan bahan baku, pembuatan adonan, pendiaman, pencetakan, penggorengan, penirisan, pemberian topping hingga pengiriman. Selain itu pembuatan ulang desain kemasan agar dapat lebih menarik peminat para pelanggan.

### **Hasil Penelitian dan Pembahasan**

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Karawang tepatnya berlokasi di Kp. Cirawa RT.003/001 Ds. Cintelanggeng Kec. Tegal Waru Kab. Karawang. Kegiatan ini dilakukan secara observasi langsung kepada pemilik usaha bersama tim dan didapati permasalahan pada proses produksi yang membutuhkan waktu lama dan tampilan kemasan yang kurang menarik sehingga dibuatkan desain kemasan dengan menggunakan logo *brand* dari UMKM tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan mengenai proses produksi hingga pengemasan didapati fakta bahwa selama proses pengembangan berlangsung yang membutuhkan waktu cukup lama ini di akibatkan oleh kualitas fermifan (Bahan pengembang) itu sendiri. Sementara itu pengusaha donat sendiri telah mengetahui bagaimana kualitas fermifan yang masih berfungsi dengan baik dan tidak, yaitu dengan dilihat dari pengujian fermifan pada air hangat. Dimana fermifan yang bagus ketika dimasukkan ke dalam air hangat akan menimbulkan gelembung-gelembung udara sedangkan fermifan dengan kualitas kurang bagus tidak akan menghasilkan gelembung udara. Ragi/fermifan yang masih aktif mampu menghasilkan gas yang bisa membuat roti mengembang, sebaliknya ragi yang sudah mati tidak bisa melakukan hal tersebut (Nine Fridayani, 2020).

Pada proses produksi donat diketahui bahwa ditahapan pengembangan adonan donat mengalami proses yang cukup lama yaitu 50 menit, hal ini menjadi terbatasnya produk yang dihasilkan. Oleh karena itu sangat penting bagi pemilik usaha agar dapat melakukan pengecekan secara rutin mengenai kualitas pengembang yang digunakan. Selain pembuatan SOP untuk mengetahui proses yang memakan waktu lama, desain kemasan menjadi bahan perbaikan untuk menarik minat pelanggan. Berikut merupakan gambar desain kemasan yang telah dilakukan perbaikan.



**Gambar 1 Desain Kemasan Baru Donut's Mommy**

### **Kesimpulan dan Rekomendasi**

Dari hasil observasi langsung di UMKM Donut's Mommy dan melakukan pendampingan untuk meningkatkan produktivitas dalam proses dan kemasan dapat disimpulkan bahwa pembuatan Standar Operasional Prosedur dilakukan melalui proses wawancara dan mengamati langsung produksi donat di UMKM Donut's Mommy, dalam hal pembuatan adonan, proses yang perlu dikontrol adalah pencampuran dan pengadukan. Komposisi bahan harus sesuai. Pengadukan adonan dilakukan selama  $\pm 30$  menit secara konvensional. Pada Proses pendiaman, adonan yang sudah jadi didiamkan selama 50 menit hingga mengembang. Proses pembagian adonan dengan menimbang menjadi bagian-bagian kecil dan pencetakan, adonan diratakan serta dicetak secara manual dengan alat pencetak berbentuk cincin. Proses penggorengan, adonan donat digoreng hingga donat berubah warna kecoklatan selama  $\pm 10$  menit. Hingga pada akhirnya donat diberikan topping sesuai selera lalu di kemas kedalam kemasan.

Sementara itu agar berjalannya proses produksi secara terus menerus berikut rekomendasi yang diberikan yaitu, dalam hal pembuatan adonan seharusnya disediakan alat mixer adonan dengan kapasitas cukup besar agar dapat mencampur seluruh bahan secara merata. Peningkatan produksi dengan menggunakan mesin mixer pengaduk roti elektrik dihasilkan penggunaan waktu yang lebih cepat dan efisien untuk pengulenan dan pengkalian adonan yang singkat, dan kapasitas produksi yang dihasilkan lebih banyak dalam waktu yang sama serta dapat meningkatkan mutu/kualitas produk donat baik dari rasa maupun tekstur donat. (Mustakim dkk, 2018). Selain itu pengujian fermifan/ragi sebelum dicampurkan perlu dilakukan agar kualitas pengembangan pada donat bisa maksimal.

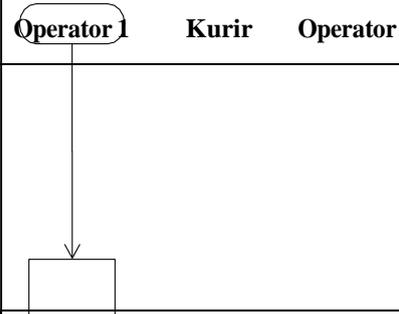
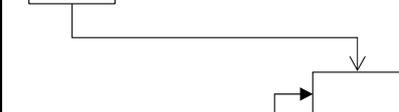
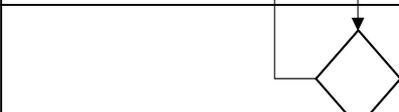
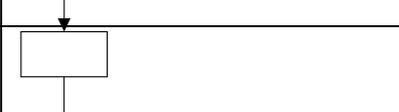
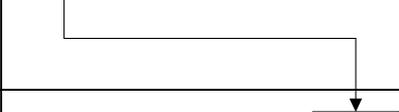
## Daftar Pustaka

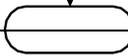
- Badan Pusat Statistik. (2022). Kabupaten Karawang dalam Angka 2017. Karawang: BPS Karawang.
- BPOM. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 4 Tahun 2022 Tentang Program Desa Dan Kelurahan Pangan Aman
- BPOM. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 Tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik
- Ekotama, S. (2015). Pedoman Mudah Menyusun SOP. Yogyakarta: MedPress.
- Fridayani, N. (2020, 08 29). *Kompas.com/food*. Retrieved from Kompas: <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/29/122034775/bagaimana-cara-tahu-ragi-masih-aktif?page=all>.
- Mustakim Sahdan, Sigit Purnawan, Muntasir, Hari Rarindo, Sri Prilmayanti Awaluddin. (2018). Penerapan Mesin Pengaduk Adonan Dan Etalase Produk Pada Usaha Pembuatan Kue Ulenan Dan Donat Di Pasar Tradisional Penfui. Kupang.
- RPJMDes. Desa Cintalanggeng (2019)

**Lampiran SOP Proses Produksi Donat**

  <b>DESA CINTALANGGENG KECAMATAN TEGAL WARU KABUPATEN KARAWANG</b>	<b>NOMOR SOP</b>	: 1
	<b>TGL. PEMBUATAN</b>	: 31 Agustus 2022
	<b>TGL. REVISI</b>	:
	<b>TGL. EFEKTIF</b>	:
	<b>DISAHKAN OLEH</b>	:  Mahasiswa KKN  Faturohman Noor Sidik
		<b>Proses Produksi Pembuatan Donat</b>
<b>DASAR HUKUM:</b>		<b>KUALIFIKASI PELAKSANA:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2022 tentang Program Desa dan Kelurahan Pangan Aman</li> <li>Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 Tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik</li> <li></li> <li></li> <li></li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Pekerja minimal pendidikan SMA/SMK</li> <li>Memahami proses produksi pembuatan donat</li> <li>Memahami pengoprasian <i>mixer</i></li> </ol>
<b>KETERKAITAN:</b>		<b>PERALATAN/PERLENGKAPAN:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>SOP Pemasaran Donat</li> <li>SOP Pengemasan Donat</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Baskom Besar</li> <li>Mixer</li> <li>Nampan</li> <li>Timbangan</li> <li>Gas LPG</li> <li>Kompore</li> <li>Cetakan Donat</li> </ol>
<b>PERINGATAN:</b>		<b>PENCATATAN DAN PENDATAAN:</b>
Jika SOP tidak dilaksanakan maka proses pembuatan donat akan terhambat		<ol style="list-style-type: none"> <li>Waktu pada setiap proses</li> <li>Dokumentasi</li> <li>Takaran pada setiap bahan</li> </ol>

**Proses Produksi Pembuatan Donat**

No.	Kegiatan	Pelaksana			Mutu Baku			Keterangan
		Operator 1	Kurir	Operator 2	Kelengkapan	Waktu (Menit)	Output	
1	Menyiapkan seluruh bahan material yang akan di olah				Tepung Terigu tinggi protein, Fermifan, SP, BP, Gula Putih, Kuning Telur, Air	10	Bahan-bahan siap untuk di <i>mix</i>	Bahan yang disiapkan telah ditentukan gramasinya
2	Proses pencampuran bahan-bahan kedalam baskom				Bahan-bahan siap untuk di <i>mix</i>	5	Bahan-bahan siap untuk di <i>mix</i>	
3	Proses <i>mix</i> adonan				Bahan-bahan siap untuk di <i>mix</i>	30	Adonan di <i>mix</i>	
4	Penambahan Air				Adonan di <i>mix</i>	5	Adonan menjadi Kalis	Penambahan air dilakukan jika adonan masih belum tercampur merata/belum kalis
5	Pendiaman adonan agar mengembang				Adonan yang telah di <i>mix</i>	50	Adonan mengembang	Suhu ruangan menentukan lamanya proses pengembangan
6	Pembagian adonan dengan menimbang menjadi bagian-bagian kecil				Adonan mengembang	0.20	Adonan telah di gramasi menjadi bagian kecil	
7	Pembentukan adonan menjadi bulatan-bulatan kecil				Adonan telah di gramasi menjadi bagian kecil	0.30	Adonan donat menjadi bentuk bulatan kecil	Disimpan kedalam nampan

8	Pencetakan adonan menggunakan cetakan donat		Adonan donat menjadi bentuk bulatan kecil	0.30	Adonan berbentuk donat/Sisa adonan yang telah dicetak	
9	Menguleni kembali sisa adonan yang telah dicetak		Adonan berbentuk donat/Sisa adonan yang telah dicetak	2	Adonan berbentuk donat	
10	Pendiaman adonan agar mengembang kembali		Adonan berbentuk donat	25	Adonan berbentuk donat yang telah mengembang	
11	Penggorengan adonan hingga berwarna kecoklatan		Adonan berbentuk donat yang telah mengembang	10	Donat matang di angkat dari penggorengan	Donat yang telah matang berwarna kecoklatan
12	Pendinginan Donat yang telah digoreng		Donat matang di angkat dari penggorengan	15	Donat matang telah dingin	
13	Pemberian topping pada donat yang telah didinginkan		Donat matang telah dingin	3	Donat telah diberi topping	Pemberian topping sesuai selera
14	Pengemasan Donat kedalam Box		Donat telah diberi topping	5	Donat siap untuk di distribusikan	Kapasitas Box bervariasi ada yang isi 6 dan 12 donat dalam 1 box
15	Donat di distribusikan		Donat siap untuk di distribusikan	120	Donat di Kirim Ke Warung atau pemesan	