

Pengembangan Produk Teh Sereh Instan Khas Saung Sarongge yang Pertama dan Satu-Satunya di Desa Ciputri

Henrikus Kenneth ¹, Nicole Sadjoli², Rinaldy Debian³, Stefany Dewi Anggraini⁴, Stefanus Yedidya ⁵, William Reynaldi ⁶, Retno Yulianti^{7*}

¹Program Studi *Branding*, Universitas Prasetiya Mulya; ²Program Studi *Finance*, Universitas Prasetiya Mulya; ^{3,4,5,6}Program Studi *Bisnis*, Universitas Prasetiya Mulya; ⁷Program Studi *Akuntansi*, Universitas Prasetiya Mulya

*retno.yulianti@pmbs.ac.id

Abstract

Sereh Seungit is a dried lemongrass tea brand which is known as the drink of Kampung Sarongge, Cianjur. As a Small Medium Enterprise, its production is still lacking in consistency, quality, efficiency, and the partner's capability on its production management. The community development programs aim to help partner to solve the problems by optimizing the production aspect of Sereh Seungit so it will be able to grow as a Small Medium Enterprise and increase the productivity of Sarongge Village. The solutions offered includes the making of a Standard Operating Procedure, the addition in production equipment, and the partner's training regarding production management. From the solutions implemented, partner established product standard, and partners have production management capabilities.

Abstrak

"Sereh Seungit" merupakan merek minuman teh sereh dalam kemasan yang merupakan minuman khas Kampung Sarongge, Cianjur. "Sereh Seungit" sebagai Usaha Kecil Menengah masih memiliki kekurangan dalam produksi dari sisi konsistensi, kualitas, efisiensi, dan kemampuan mitra terkait manajemen produksi. Kegiatan *community development* bertujuan untuk membantu mitra dalam menyelesaikan permasalahan tersebut dan untuk mengoptimalkan proses produksi "Sereh Seungit" sehingga menjadi Usaha Kecil Menengah yang berkembang dan meningkatkan produktivitas Kampung Sarongge. Solusi yang dihadirkan oleh penulis adalah penyusunan *Standard Operating Procedure*, penambahan alat produksi, dan pelatihan mitra terkait manajemen produksi. Dari solusi yang diimplementasikan dapat terciptanya standar produk, dan mitra memiliki kemampuan manajemen produksi.

Keywords

Community development, lemongrass tea, Product development, Sarongge Village, Small Medium Enterprise (SME)

Kata Kunci

Pengabdian masyarakat, teh sereh, pengembangan produk, kampung Sarongge, Usaha Kecil Menengah (UKM)

Pendahuluan

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan sektor tangguh dalam perekonomian nasional, meski perlindungan pemerintah kepada usaha kecil tidak sebesar yang diberikan kepada pemodal besar, UKM merupakan fundamen ekonomi nasional sesungguhnya (Suyatna, 2018). Saat perusahaan besar dan perbankan kolaps akibat krisis ekonomi tahun 1997 yang mengakibatkan pemutusan hubungan kerja (PHK) skala besar serta divestasi modal ke luar negeri, UKM tetap bertahan dengan stabil di tengah krisis ekonomi tersebut, bahkan menopang keruntuhan perusahaan besar dengan penyerapan pengangguran akibat PHK serta mempertahankan produktivitas masyarakat. Usaha Kecil Menengah (UKM) dalam tata perekonomian nasional telah menjadi salah-satu sumber pertumbuhan ekonomi nasional. Data UKM dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2016-2018, menunjukkan peningkatan yang signifikan tiap tahunnya. Pada tahun 2017 saja, terdapat 48.936.636 unit usaha (UKM).

“Sereh Seungit” merupakan produk UKM dari Hj. Ijah yang merupakan minuman teh sereh. Dalam bahasa sunda, “Sereh Seungit” memiliki arti ‘sereh wangi’. “Sereh Seungit” tercipta pada tahun 2013 di Kampung Sarongge. Saat itu merupakan saat dimana Saung Sarongge didirikan oleh seorang berkewarganegaraan Inggris bernama Emma Piper yang merupakan direktur *Green Initiative Foundation*. Saung Sarongge adalah pusat wisata dan kegiatan masyarakat di Kampung Sarongge. Kegiatan yang biasa dilakukan di Saung Sarongge antara lain latihan bela diri, latihan tari tradisional, pemeriksaan kesehatan dan tempat perkumpulan kelompok tani serta koperasi. Saung Sarongge juga menjadi pos perhentian pertama bagi tamu yang berkunjung maupun akan menginap, sekaligus tempat dimana tamu bisa menikmati aktivitas yang tersedia. Aktivitas yang tersedia antara lain *workshop* membuat sabun sereh dan *outdoor activity* seperti kunjungan ke kebun organik serta peternakan kambing dan kelinci.

Minuman sereh sendiri adalah sebuah sajian yang disuguhkan kepada pengunjung Saung Sarongge ketika menginjakkan kaki pertama kali di Saung Sarongge. Sebagai pengurus Saung Sarongge, Hj. Ijah selalu menyuguhkan segelas teh sereh hangat yang selalu disuguhkan kepada para pengunjung, baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Selama 5 tahun, minuman sereh di Saung Sarongge hanya disajikan secara tradisional dengan cara direbus saja. Disisi lain banyak dari pengunjung menginginkan minuman sereh yang tidak hanya bisa dinikmati di Saung Sarongge saja melainkan bisa dinikmati di rumah. Hal tersebut menjadi dasar penulis untuk membantu mitra mengembangkan produk minuman sereh yang dulunya tradisional menjadi minuman sereh kemasan. Demi menjawab permintaan pelanggan Saung Sarongge atas kebutuhan minuman sereh instan, tim peneliti tidak ingin menyalahkan kemampuan mitra dalam hal membuat minuman sereh, maka lahirlah produk teh “Sereh Seungit” instan yang dapat dengan mudah dinikmati setelah diseduh dan bisa dijadikan buah tangan oleh para tamu Saung Sarongge. Sereh Seungit (Gambar 1) merupakan minuman instan kombinasi dari teh bubuk yang dipadukan dengan sereh yang telah melalui proses pengeringan.

Sebagai produk yang baru diluncurkan dan mengolah sereh menjadi minuman sereh instan juga merupakan hal baru bagi mitra, tentunya banyak melalui *trial dan eror* dalam proses pengembangan produknya. Inkonsistensi hasil produk menjadi tantangan tersendiri bagi usaha ini karena belum menemukan formula yang tepat untuk standar kualitas produk. Melalui kegiatan *Community Development* yang diselenggarakan oleh Universitas Prasetiya Mulya, kami mahasiswa Prasetiya Mulya sebagai pendamping mitra berkesempatan untuk membantu mitra UKM dalam mengembangkan usaha “Sereh Seungit” dengan tujuan sebagai berikut: (1) Mengembangkan konsistensi produk; (2) Meningkatkan kemampuan mitra dalam bidang manajemen produksi. Berdasarkan tujuan tersebut, diharapkan dapat memberikan manfaat untuk pengembangan mitra dalam sisi produk, produksi, dan kompetensi mitra dalam menjalankan usaha. Sebagai salah satu UKM yang tergolong muda, Sereh Seungit diharapkan dapat menjadi salah satu penopang pertumbuhan perekonomian keluarga pada khususnya dan meningkatkan produktivitas warga di Kampung Sarongge pada umumnya.



Gambar 1. Produk teh “Sereh Seungit”

Perumusan Masalah

Teh “Sereh Seungit” instan merupakan produk pertama dan terbaru mitra, sehingga berbagai tantangan ditemui dalam perjalanan pendampingan kegiatan *community development* ini, diantaranya:

1. Produk yang tidak konsisten.
Sebagai produk baru, hasil produk “Sereh Seungit” belum cukup memuaskan karena ketidakstabilan produk baik dalam sisi berat bersih dan warna produk. Proses produksi juga mengalami perubahan dalam hasil sereh yang dikeringkan setelah proses pemotongan dan pengeringan. Dalam proses pemotongan, ukuran sereh yang dipotong tidak konsisten, dimana hal ini berkesinambungan dengan proses pengeringan. Proses pengeringan yang dilakukan belum mampu menghasilkan produk dengan warna coklat yang sama. Masih ditemui perbedaan warna dan kematangan yang cukup jauh apabila dibandingkan antara satu *batch* dengan *batch* lainnya. Berat bersih dari masing-masing kemasan belum seragam sesuai standar yang telah ditetapkan.
2. Efisiensi produksi belum optimal.
Selama ini produksi memiliki kapasitas hasil akhir dengan rata-rata 8% dari total bahan baku yang dibeli. Akar permasalahan dari proses produksi yang belum optimal dapat dilihat dari sisi pembelian bahan baku, proses pengeringan, hingga denah produksi. Masih ditemui jumlah *waste* yang tinggi yang sejatinya masih memiliki potensi untuk digunakan. Dari sisi efisiensi waktu, mitra masih memiliki pergerakan yang lambat dalam proses pengemasan. Selain itu, denah penempatan alat dan kemasan masih belum dioptimalkan.

Telaah Literatur

Ismanto, Tamrin, dan Pebruary, (2018) menuliskan tentang bagaimana cara untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi yang dihasilkan oleh mitra. Penelitian tersebut berjudul Pendampingan Usaha Kecil dan Menengah Tenun Ikat Troso Dalam Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Produk Kain. Proses peningkatan dengan melakukan pendampingan, pelatihan, dan praktek langsung oleh mitra UMKM. Proses tersebut dilakukan karena mitra memiliki keterbatasan dalam pengelolaan UMKM. Ismanto et al. (2018) menyatakan pentingnya penerapan SOP dalam operasi usaha agar kualitas produk sesuai standar.

Berdasarkan Ismanto et al. (2018) dalam menyusun SOP produksi terlebih dahulu dilakukan analisis proses produksi yang ada di tiga mitra UMKM tenun ikat troso. Dengan melihat situasi proses, situasi produksi, dan kondisi pekerjaan yang dilaksanakan oleh ketiga mitra UMKM tosos, maka tim akan dapat menyusun SOP Produksi yang bagi ketiga mitra UMKM. Dalam proses penyusunan SOP Produksi tim akan selalu berkomunikasi dengan pemilik UMKM untuk menyesuaikan kondisi pekerjaan dalam proses produksi mulai dari proses *ngeteng*, proses *nali*, sampai proses *ngebom*. Setelah melakukan penyusunan SOP maka tim akan melakukan sosialisasi pada Mitra UMKM. Sosialisasi ini diharapkan akan meningkatkan pengetahuan dan pemahaman akan pentingnya SOP yang diterapkan bagi usaha, karena selama ini UMKM tidak memiliki SOP yang dapat diterapkan dalam operasi usaha sehingga didapatkan standar kualitas yang sesuai dengan yang diharapkan. Setelah melakukan sosialisasi pada mitra, maka SOP tersebut diserahkan dan dilakukan pendampingan agar SOP Produksi tersebut dapat berjalan dengan baik. (Ismanto et al., 2018).

Standard Operating Procedure (SOP) adalah satu set intruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang berulang kali dilakukan. Sistem ini membantu untuk memperlancar arus bisnis antara pegawai/karyawan, unit kerja, dan pihak yang terkait dalam suatu usaha sebagai dasar hukum apabila terjadi penyimpangan. Menurut Iwasa, Neves, & Lopes (2003), SOP terdiri dari 7 hal pokok yaitu efisiensi, konsistensi, minimalisasi kesalahan, penyelesaian masalah, perlindungan tenaga kerja, peta kerja, dan batasan pertahanan.

- a. Efisiensi

- Efisiensi diartikan sebagai suatu ketepatan, efisiensi berupa hal-hal yang berhubungan dengan kegiatan atau aktifitas yang diharapkan akan menjadi lebih tepat dan tidak hanya cepat saja, melainkan sesuai dengan tujuan dan target yang diinginkan.
- b. Konsistensi
Konsistensi dapat diartikan sebagai ketetapan atau hal-hal yang tidak berubah maka dapat di kalkulasi dengan tepat. Pada keadaan yang konsisten memudahkan melakukan pengukuran untung-rugi, serta regulasi pemasaran. Oleh karena itu, semua yang terlibat didalamnya sangat membutuhkan kedisiplinan tinggi.
 - c. Minimalisasi kesalahan
Minimalisasi kesalahan yaitu dapat menjauhkan segala kesalahan diseluruh area kerja. SOP menjadi panduan pasti yang membimbing tiap pegawai menjalankan aktivitas kerjanya secara sistematis.
 - d. Penyelesaian masalah
Standar Operasional Prosedur (SOP) juga dapat menjadi penyelesaian masalah yang mungkin juga timbul dalam aktifitas perusahaan atau institusi. Terkadang konflik antara karyawan sering terjadi. Bahkan, seolah olah tidak ada penengah yang bisa memecahkan konflik yang dimaksud. Tetapi, apabila dikembalikan kedalam SOP yang sebelumnya sudah disusun secara tepat, maka tentu saja kedua belah pihak tunduk pada SOP yang telah ada.
 - e. Perlindungan tenaga kerja
Perlindungan tenaga kerja adalah langkah pasti dimana memuat segala tata cara untuk melindungi setiap sumber daya dari potensi pertanggungjawaban, dan berbagai persoalan personal. SOP dalam hal ini dimaksud melindungi hal-hal yang berkaitan dengan persoalan pegawai sebagai loyalitas perusahaan dan pegawai sebagai individu secara personal.
 - f. Peta kerja
Peta kerja sebagai pola semua aktivitas yang sudah tertata rapi bisa dijalankan dalam pikiran masing-masing sebagai suatu kebiasaan yang pasti.
 - g. Batasan pertahanan
Batasan pertahanan dipahami sebagai langkah bertahan dari segala inspeksi baik dari pemerintah ataupun pihak-pihak rasis yang menginginkan kejelasan peta kerja perusahaan SOP bisa diibaratkan sebagai benteng pertahanan yang kokoh karena secara procedural sefaal aktifitas institusi ataupun perusahaan sudah tertera dengan jelas. Oleh karena itu, inspeksi-inspeksi yang bersifat datang dari luar perusahaan tidak bisa menjadikan hal-hal yang sudah termuat dalam SOP untuk merubah atau bahkan menggoyahkan perusahaan.

Adanya SOP secara singkat dapat bermanfaat bagi pelaku usaha sebagai standarisasi cara yang dilakukan oleh pekerja dalam menyelesaikan pekerjaan sehingga dapat meminimalisasi kesalahan. Selain itu adanya SOP menciptakan standar kinerja yang diharapkan menghasilkan produk yang standar konsisten.

Metode

Kegiatan *Community Development* Universitas Prasetiya Mulya dilaksanakan pada tanggal 16 Januari – 14 Februari 2019. Tim peneliti berkesempatan melakukan pendampingan kepada mitra dengan cara *live-in* sebulan penuh di rumah mitra. Kegiatan yang tim lakukan dapat terbagi

menjadi 3 bagian yaitu kegiatan primer, sekunder dan social. Kegiatan primer sendiri merupakan kegiatan pengembangan usaha bersama mitra dari berbagai aspek seperti SDM, keuangan, operasional dan pemasaran. Pengembangan yang tim lakukan adalah *improvement* terhadap aspek – aspek yang terdapat dalam UMKM milik mitra. Selain pengembangan UMKM, tim juga melakukan pelatihan serta edukasi pada mitra tentang cara – cara menjalankan usaha dengan baik dan benar dalam lingkup yang sederhana. Kegiatan sekunder merupakan kegiatan yang tim lakukan secara kolektif dengan tim lain yang secara geografis memiliki lokasi yang berdekatan. Tim sendiri dalam acara sekunder melakukan penyeluluhan mengenai pemanfaatan BUMDES, pembuatan pupuk dan pestisida organic, pelatihan penggunaan Instagram dan Tokopedia untuk warga Kampung Sarongge. Kegiatan sosial merupakan aktivitas yang dilakukan penulis untuk terlibat dalam kegiatan sosial di masyarakat serta tidak wajib berhubungan dengan bisnis atau usaha. Tujuan utama dari kegiatan ini lebih diutamakan untuk memungkinkan penulis dan masyarakat sekitar berbaur. Aktivitas yang penulis lakukan dalam kegiatan sosial antara lain adalah kerja bakti membersihkan Saung Sarongge, bersih – bersih lingkungan sekitar, membantu mengajar PAUD, membantu panen sayuran di Saung Sarongge, membuat pupuk dan pestisida organic, dan membantu renovasi posyandu.

Secara khusus dalam melakukan pendampingan kepada mitra kami, yakni Bu Hj. Ijah, kami menggunakan beberapa metode untuk mengatasi berbagai permasalahan yang sudah kami petakan sebelumnya.

1. Penambahan Alat Produksi dan penyusunan SOP
2. Optimalisasi Efisiensi Proses Produksi

Hasil

1. *Penambahan alat produksi dan Penerapan SOP*

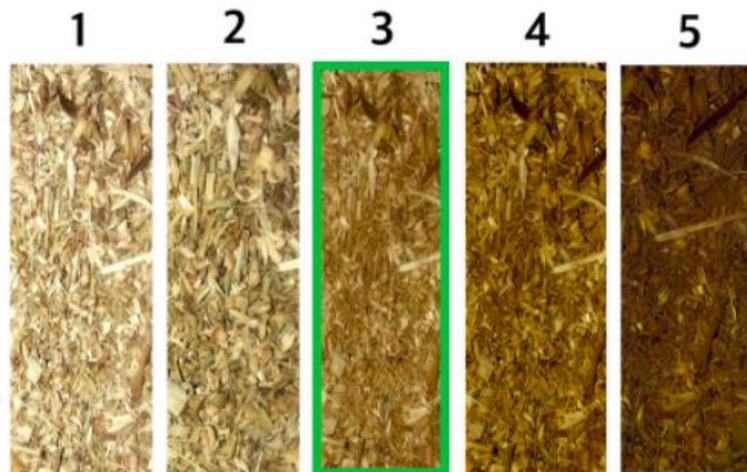
Penambahan alat produksi

Alat pertama yang ditambahkan adalah alat-alat yang berkaitan dengan proses pemotongan sereh. Tujuan dari penambahan alat potong yaitu memperbaiki inkonsistensi yang terjadi akibat perbedaan ukuran hasil potongan. Inkonsistensi terjadi akibat perbedaan jenis pisau yang digunakan sehingga ketipisan hasil potong berbeda. Oleh karena itu penulis melakukan pembelian pisau berjenis *Utility Knife*. Pemilihan *Utility Knife* sendiri dikarenakan fleksibilitas untuk digunakan dalam segala jenis potongan. Kemudian penulis membeli talenan sebagai alas dalam memotong sereh. Hal ini dikarenakan alas pemotongan yang tidak rata menyebabkan inkonsistensi hasil potong.



Gambar 2. Pisau dan talenan

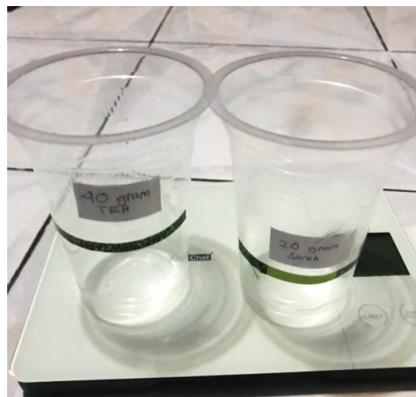
Alat kedua yang ditambahkan adalah alat yang berkaitan dengan proses pengeringan. Alat ini bukan merupakan alat yang penulis beli melainkan dibuat sendiri oleh penulis. Alat yang ditambahkan berupa indikator warna (*color chart*) yang bertujuan untuk menyeragamkan warna serih kering dalam proses pengeringan. Proses penyamaan warna hasil pengeringan dapat dilakukan dengan mudah dan cepat. Colour chart menandakan tingkat kematangan/kekeringan serih yang ideal untuk produksi Serih Seungit. Hasil sangrai yang ideal di indikasikan oleh gambar nomor 3.



Gambar 3. Colour chart hasil sangrai.

Alat ketiga yang ditambahkan adalah alat yang berkaitan dengan pengemasan. Alat yang penulis tambahkan adalah timbangan elektronik untuk mengukur massa. Hal ini bertujuan agar inkonsistensi berat bersih dapat dihindarkan dan berat kemasan dapat sesuai dengan standar. Alat lain yang penulis tambahkan adalah gelas ukur sederhana sebagai penerapan POKA - YOKE. POKA - YOKE sendiri atau dapat disebut "*mistake - proofing*" adalah sebuah mekanisme yang bertujuan untuk menghindari kesalahan. Beberapa contoh penerapan POKA - YOKE dalam kehidupan sehari - hari antara lain konektor USB yang tidak dapat terpasang terbalik, konektor listrik 3 pin, dan pemeriksa ejaan dalam MS Word. Serupa dengan beberapa contoh penerapan POKA - YOKE, tujuan dari gelas ukur ini untuk mempercepat proses pengemasan dengan cara mengeliminasi penimbangan ulang saat memasukkan produk ke kemasan. Tim menyediakan gelas dengan indikator batas yang menentukan jumlah banyaknya teh dan sereh sebanyak 40 gr dan 20 gr. Dengan adanya indikator pada gelas, proses penimbangan akan menjadi lebih mudah.

Berat netto setiap kemasan Sereh Seungit merupakan 60 gr dengan perbandingan teh dan sereh sebanyak 2:1, yakni 40 gr teh dan 20 gr sereh. Untuk mempercepat proses pengemasan dan meningkatkan akurasi, dibuat alat sederhana berbentuk cup sebagai alat takar jumlah teh dan sereh.



Gambar 4. Poka-Yoke

Penyusunan SOP

Dari sisi penyusunan SOP produksi, terlebih dahulu penulis melakukan analisis proses produksi. Selanjutnya penulis akan berkoordinasi dengan mitra untuk menyesuaikan kondisi pekerjaan dalam proses produksi mulai dari pembelian bahan baku sereh, persiapan, pembersihan, proses pemotongan sereh, proses pengeringan, *quality control*, penimbangan, proses pengemasan hingga *inventory management*. Setelah melakukan penyusunan SOP maka penulis akan melakukan pembekalan kepada mitra dengan tujuan memperkaya pemahaman mitra terhadap pentingnya SOP dalam proses produksi. Dengan melakukan proses produksi sesuai dengan SOP maka akan didapatkan hasil produksi yang sesuai standar kualitas yang diharapkan. Selanjutnya setelah mitra telah memahami dan mulai dapat mengimplementasikan SOP, penulis akan melakukan pendampingan untuk memastikan SOP akan dilaksanakan dengan baik. Adapun SOP produksi yang sudah disusun terdapat di lampiran 1.

2. Optimalisasi Efisiensi Proses Produksi

Pada mulanya proses produksi hanya memanfaatkan batang sereh untuk diambil dan diolah menjadi produk jadi. Hal tersebut mengakibatkan *waste* dengan jumlah yang sangat besar dan

efisiensi produksi yang terbilang rendah. Penulis kemudian mencari informasi dan menemukan bahwa daun dari tanaman sereh sejatinya juga dapat dimanfaatkan dan tidak dibuang begitu saja. Setelah mendapat informasi yang valid, penulis mencoba untuk memanfaatkan daun sereh yang dulunya dibuang dan menjadi *waste* untuk kemudian dimanfaatkan menjadi bahan yang dipakai dalam produksi.

Selain mencari solusi untuk mengurangi *waste*, penulis mencoba untuk mencari solusi terhadap proses pengemasan yang terbilang memiliki pergerakan yang lambat. Oleh karena itu penulis merancang denah penempatan alat dan kemasan atau sering disebut *facility layout*. Tujuan dari merancang *facility layout* adalah mempersingkat waktu yang dibutuhkan mitra untuk menyiapkan alat yang dibutuhkan dalam pengemasan maupun waktu yang diperlukan untuk memindahkan barang hasil produksi yang akan masuk ke tahap pengemasan. Rancangan *facility layout* yang kami kembangkan dapat dilihat di lampiran 2.

Sebelum diberlakukan adanya SOP, persentase hasil dari sereh basah menjadi sereh kering adalah sebesar 8%. Akan tetapi, setelah diberlakukan SOP, jumlah sereh yang hangus dapat diminimalisir dan daun sereh dapat dimanfaatkan sebagai bahan teh. Dengan adanya beberapa perubahan kapasitas produksi meningkat hingga sekitar 10% dari total berat bahan baku.

Kesimpulan

Kegiatan *Community Development* 2019 yang diselenggarakan Universitas Prasetiya Mulya memberikan kesempatan kepada kami untuk mendampingi mitra pelaku UMKM untuk mengembangkan produknya. Melalui program pendampingan produk teh sereh “Sereh Seungit” ini didapati beberapa masalah baik dari aspek produk maupun keterampilan mitra. Masalah yang ditemui antara lain merupakan inkonsistensi produk, produk yang tidak sesuai standar, dan inefisiensi hasil produksi. Metode yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut meliputi penambahan alat produksi, pembuatan SOP, dan optimalisasi efisiensi produksi dengan memanfaatkan semua bahan sereh sehingga tidak ada *waste* dan perancangan *facility layout*.

Pada akhirnya, dari solusi yang diimplementasikan dapat terciptanya standar produk dan peningkatan dalam proses produksi memiliki manfaat bagi mitra untuk keberlangsungan bisnis, dimana hal ini akan menjadi bekal bagi mitra untuk mampu menghasilkan produk yang baik. Dengan produk yang memiliki kualitas dan konsistensi Sereh Seungit siap dipasarkan dan bersaing dengan UKM yang lain. Keterampilan mitra terkait proses produksi akan berperan penting terhadap keberlangsungan usaha mitra untuk jangka panjang.

Ucapan Terimakasih.

Kami mengucapkan terimakasih kepada Universitas Prasetiya Mulya atas pendanaan dan penyelenggara kegiatan *Community Development*. Kepada Ibu Ijah sebagai mitra *Community Development*. Ketua RT yang sudah memberikan izin melakukan kegiatan *Community Development*. Kepada para fasilitator atas bimbingan selama acara *Community Development*.

Daftar Pustaka

Ismanto, H., Tamrin, M. H., Pebruary, S. (2018). Pendampingan Usaha Kecil dan Menengah Tenun Ikat Troso

dalam Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Produk Kain. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, Vol 2(1), 79-89.

- Iwasa, S., Neves, L. B., & Lopes, A. C. (2003). The importance of Bi-Digital O-ring Test in the treatment of multiple hepatic abscesses: A case history. *Acupuncture and Electro-Therapeutics Research*, 28(3-4), 201-206. <https://doi.org/10.3727/036012903815901570>
- Suryatna, I. (2018). Pemberdayaan Mitra Binaan Umkm Melalui Program Community Development PT Telkom Kandatel Bandung. *Jurnal Ilmiah Magister Ilmu Administrasi*, Vol 11 (2), 73-91.
- Saung Sarongge. Retrieved February 12, 2019, from <http://greeninitiativefoundation.org/indonesia/ekowisata/saung-sarongge/>

Lampiran 1- SOP Produksi Teh “Sereh Seungit”

1. Pembelian

- a) Pembelian tumbuhan sereh sesuai dengan ketentuan QC.
- b) Kisaran harga Rp. 9.000 - 12.000, namun harga optimal pembelian sereh Rp. 11.000.
- c) Pembelian stiker ke percetakan.
- d) Pembelian kemasan *paper pouch* 120x200mm dan silica gel di shopee dan tokopedia.
- e) Pembelian teh di pasar cipanas.

2. Persiapan

- a) Menyiapkan bahan baku tanaman sereh.
- b) Menyiapkan peralatan yang dibutuhkan: talenan, pisau, dan nampan/wadah yang telah dicuci bersih.

3. Pembersihan

- a) Membersihkan serta memilih sereh yang patut digunakan dengan wadah yang bersih sesuai dengan QC.
- b) Mencuci sereh dengan tangan yang telah dicuci.
- c) Sereh yang diseleksi diletakkan pada nampan/wadah.
- d) Pengumpulan sereh yang siap digunakan dalam wadah bersih yang digunakan sebagai tempat hasil pemotongan.

4. Pemotongan

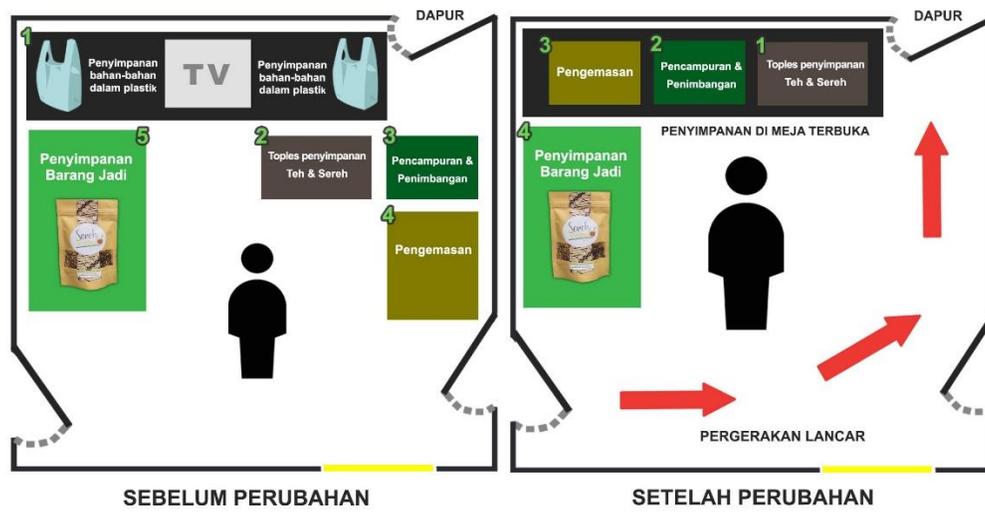
- a) Memotong sereh dengan irisan tipis pada bagian batang.
- b) Menggunting sereh bagian daun dengan ukuran sekitar 30-40 mm.
- c) Hasil potongan dan guntingan sereh diletakkan pada wadah seperti piring atau loyang yang telah dicuci bersih.

5. Pengeringan

- a. Tahap 1 (penjemuran):
 - Meletakkan wadah bersih pada tempat yang tersinar matahari (dijemur) sekitar 3-6 jam.
 - Meletakkan sereh yang sudah cukup kering pada loyang untuk dimasukan ke dalam oven.
- b. Tahap 2 (oven):
 - Meletakkan sereh yang sudah dijemur ke dalam oven dan dipanaskan dengan suhu 140°C selama 40 menit.
- c. Tahap 3 (sangrai):

- Sangrai serih menggunakan wajan pada kompor dengan api kecil (sekitar 10-15 menit pada api kecil/80°C) hingga sesuai indikator warna yang telah distandardisasi dan kering (tidak lembab).
 - Mengangkat dan memindahkan serih yang telah kering sesuai kertas indikator pada wadah yang akan digunakan saat menimbang
6. *Quality Control*
- a) Menggunakan kertas indikator teh, serih kering, dan sendok
 - b) Kertas indikator serih layak beli.
 - c) Melakukan pemeriksaan terhadap serih yang telah dikeringkan (valid untuk dikemas atau tidak, bila gosong atau kotor akan disisihkan).
 - d) Melakukan pemeriksaan terhadap teh yang akan dicampur dengan serih kering (menggunakan sendok).
 - e) Memisahkan serih kering yang gosong atau tidak layak pakai dan hal lain yang tidak higienis dan tidak dapat dikonsumsi.
 - f) Melakukan penimbangan ulang dan pemeriksaan kemasan pada produk akhir yang akan dijual.
7. *Penimbangan Produk*
- a) Menggunakan alat timbang, sendok/sarung tangan plastik, masker, wadah saat menimbang, teh berbentuk bubuk halus, serih sudah dikeringkan.
 - b) Menimbang teh sebesar 40 gram sedangkan serih 20 gram (Perbandingan teh : serih = 2:1) menggunakan cup yang telah disesuaikan volumenya.
 - c) Melakukan pencampuran teh dan serih menggunakan sendok/ sarung tangan plastic dengan rata.
8. *Packaging*
- a) Menggunakan kemasan dan stiker.
 - b) Melakukan pemeriksaan kemasan apakah ada cacat atau tidak.
 - c) Melakukan pengemasan dengan meletakkan serih dan teh yang telah tercampur rata ke dalam kemasan, serta menambahkan silika gel.
 - d) Kemasan dan stiker yang cacat akan dipisahkan dan tidak digunakan.
9. *Inventory Management*
- a) Lihat persediaan serih, teh, stiker, kemasan *paper pouch*, silika gel apakah sesuai dengan standar minimum yang telah ditetapkan.
 - b) Minimum serih kering 1 kg, teh 2 kg, stiker 50 pcs, kemasan paper pouch 50 pcs, silika gel 50 pcs.
 - c) Jika persediaan barang-barang tersebut kurang dari yang ditetapkan, segera lakukan pemesanan/pembelian.

Lampiran 2 – Rancangan *Facility Layout*



Gambar 1-Facility Layout