

Pendampingan Usaha Kecil dan Menengah Keripik Beras Kelapa Aci Dalam Peningkatan Efisiensi dan Efektivitas Produksi

Billy Tjandra¹, Erika Handayani², Jeniffer Lautania³, Josef Ananda⁴, Kevin Jonathan⁵, Maria Nathasia Purwanto⁶, Ryan Adiputra⁷, Glisera Agri Ariyan^{8*}

¹Program Studi *Branding*, Universitas Prasetiya Mulya; ²Program Studi Akuntansi, Universitas Prasetiya Mulya; ³Program Studi Bisnis, Universitas Prasetiya Mulya; ⁴Program Studi *Finance and Banking*, Universitas Prasetiya Mulya; ⁵Program Studi Bisnis, Universitas Prasetiya Mulya; ⁶Program Studi Bisnis, Universitas Prasetiya Mulya, ⁷Program Studi Bisnis, Universitas Prasetiya Mulya, ⁸*Faculty Member*, Universitas Prasetiya Mulya

¹billy.tjandra@student.pmsbe.ac.id, ²erika.handayani@student.pmsbe.ac.id, ³jeniffer.lautania@student.pmsbe.ac.id, ⁴josef.budiman@student.pmsbe.ac.id, ⁵kevin.jonathan@student.pmsbe.ac.id, ⁶maria.purwanto@pmsbe.ac.id, ⁷ryan.pangestu@student.pmsbe.ac.id, ⁸glisera.ariyan@pmsbe.ac.id

Abstract

In the last few decades, producers of snack industry are competing competitively to create creative products from existing natural resources. A community in Cibereum village, located in the west of Cianjur, have a penchant for processing snacks, either as their main job or secondary job. The research team had the opportunity to assist one of the partners, Mrs. Ida to extend her hobby of producing snacks into one of the business lines that could be a source of her additional income. This article aims to show the importance of the effectiveness role on business, especially in terms of producing the chips (rice, coconut, tapioca flour). In order to achieve the effectiveness and efficiency of the production process, research and development program is needed. Standard Operating Procedure is also needed to ease the production process and reducing defect products. It can be concluded that the production process of the chips (rice, coconut, tapioca flour) will be effective if it's managed prudently, based on standard which is a result of the research and development.

Keywords

Mentoring, Effectiveness, Chips, Rice, SME, Research and Development, Standard Operating Procedure.

Abstrak

Selama beberapa dekade terakhir, para pelaku usaha dalam industri makanan ringan sedang bersaing dengan kompetitif untuk menciptakan produk kreatif hasil olahan sumber daya alam yang ada. Tidak terkecuali, masyarakat di desa Cibereum yang terletak di barat Cianjur, khususnya ibu-ibu rumah tangga memiliki kegemaran untuk mengolah makanan ringan, baik sebagai mata pencaharian utama, maupun sekunder. Tim penulis berkesempatan untuk mendampingi salah satu mitra, yakni Ibu Ida untuk mengembangkan hobi beliau agar dapat menjadi salah satu lini bisnis yang bisa menjadi sumber pendapatan sekunder beliau. Artikel ini bertujuan untuk menunjukkan pentingnya peran efektivitas dalam berbisnis, khususnya pada segi produksi keripik beras, kelapa, dan aci. Untuk mencapai efektivitas tersebut, dibutuhkan kegiatan penelitian dan pengembangan pada produk agar efektif dan efisien dalam proses produksi, serta menghasilkan produk yang sesuai standar. Dibutuhkan pula Prosedur Operasi Standar, guna mempermudah proses produksi keripik beras, kelapa, dan aci secara efisien, serta mengurangi jumlah produk cacat. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa proses produksi keripik beras, kelapa, dan aci dapat menjadi lebih efektif apabila dikelola secara kompeten, sesuai dengan standar yang ditetapkan berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan.

Kata Kunci

Pendampingan, Efektivitas, Keripik, Beras,, UMKM, Penelitian dan Pengembangan, Prosedur Operasi Standar.

Pendahuluan

(BPS, 2017) (Cianjur Satu Data, 2017)MKM yang memiliki potensi untuk dikembangkan, salah satunya dari segi proses produksi. Kurangnya akses dan pengetahuan mitra tentang penggunaan alat-alat produksi modern dan teknologi pendukung lain membuat proses produksi yang dilakukan oleh mitra menjadi lama dan sulit.. Dalam proses pembuatan keripik beras, kelapa, aci banyak beberapa contoh alat-alat produksi yang cukup mendasar tetapi tidak digunakan, seperti cetakan yang dapat digunakan untuk mencetak adonan agar keripik memiliki yang sama dan konsisten, timbangan untuk menimbang bahan-bahan yang digunakan agar memiliki takaran yang sama, *pasta maker* yang digunakan agar tekstur dari keripik beras kelapa aci konsisten dengan ukuran yang sama, serta gelas ukur.

Selain itu, tidak jelasnya SOP produksi dari keripik beras kelapa aci membuat hasil produksi tidak konsisten, contohnya ketebalan keripik yang berubah-ubah, adonan yang kadang kala tidak merata atau terlalu banyak air, ataupun bumbu yang terlalu banyak. Hal ini dapat mengakibatkan bisnis tidak dapat bertahan, berkembang dan berkelanjutan meskipun produk yang dimiliki memiliki potensi yang baik dari segi variasi keripik karena masih sedikitnya kompetitor yang membuat keripik beras kelapa dan aci. Padahal, pada era globalisasi para UMKM diharapkan untuk selalu meningkatkan kualitas dan kapasitas produksi seiring dengan adanya era digital yang mengharuskan setiap usaha dapat berkembang dan berkelanjutan melihat adanya bentuk persaingan yang semakin ketat pada masa kini. Melihat kondisi mitra dan pentingnya efisiensi dan efektivitas produksi dalam kelangsungan bisnis, dalam pendampingan mitra, tim penulis memiliki tujuan yang terfokus untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksi dari usaha keripik beras kelapa aci.

Dengan adanya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilakukan oleh tim peneliti diutus untuk membantu mengembangkan UMKM pengusaha keripik beras kelapa aci untuk melakukan efisiensi produksi dengan baik dengan memanfaatkan ilmu-ilmu dan kompetensi yang telah dipelajari terutama pada Desa Cibeureum, Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur. Sehingga melalui program ini, diharapkan tim peneliti mampu mempraktekkan ilmu yang telah dipelajari dan dapat memberikan dampak positif terhadap perekonomian pengusaha keripik beras kelapa aci dan desa. Manfaat dari program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah sebagai bentuk nyata untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan betapa pentingnya melihat peluang usaha disekitar masyarakat Desa Cibeureum untuk meningkatkan pendapatan dan taraf hidup manusia. Selain itu, mengimplementasikan seluruh ilmu, pengetahuan, dan pengalaman untuk diimplementasikan oleh tim peneliti sebagai salah satu bentuk *Corporate Social Responsibility* untuk masyarakat.

Perumusan Masalah

Melalui proses identifikasi situasi mitra, tim penulis menemukan beberapa masalah, yang dijabarkan sebagai berikut:

1. Sistem produksi tidak efektif dan efisien. Hal ini disebabkan karena saat proses produksi pengusaha keripik beras kelapa dan aci masih belum memiliki *standard operation procedure* dan *flowchart* yang ditetapkan dengan konsisten. Sehingga masih banyak waktu yang terbuang karena tidak adanya standar dan ketentuan yang berlaku pada setiap tahap dalam pembuatan keripik beras, kelapa dan aci.
2. Terdapat inefisiensi dalam memproduksi keripik beras kelapa aci karena bahan bahan yang tidak konsisten. Hal tersebut karena pengusaha keripik beras, kelapa dan aci kurang mengingat dan hanya mengira-ngira bahan apa saja yang digunakan untuk memproduksi keripik beras tersebut. Selain itu, dalam melakukan proses produksi, pengusaha belum mempunyai takaran yang tepat pada setiap bahan yang harus diolah dalam proses produksi sehingga hasil yang dihasilkan menjadi tidak konsisten.
3. Kurangnya sumber daya manusia dan alat-alat yang mendukung produksi keripik beras kelapa aci menyebabkan produksi menjadi tidak efisien. Pengusaha keripik beras kelapa aci masih belum mempunyai alat-alat yang mendukung proses produksi sehingga proses produksi menjadi lama dan kurang efisien. Mitra juga belum mempunyai sumber daya manusia untuk melakukan proses produksi sehingga menurunkan motivasi mitra dalam produksi keripik beras kelapa aci karena proses produksi sangat menguras tenaga dan waktu.
4. Kurangnya motivasi pengusaha keripik beras, kelapa dan aci untuk melakukan bisnis keripik tersebut. Proses produksi yang sangat lama merupakan salah satu penyebab kurangnya motivasi pengusaha keripik beras kelapa aci.

Telaah Literatur

Efisiensi dan Efektivitas Produksi

Menurut Gibson (2011), efektivitas dapat didefinisikan sebagai hubungan optimal antara produksi dengan kualitas produk yang dihasilkan. Produksi yang efisien adalah proses produksi yang menggunakan sumber daya, waktu, dan biaya yang minimal untuk menghasilkan produk yang spesifik dan optimal (Zidane dan Olsson, 2017). Sehingga efisiensi dapat berkontribusi dalam peningkatan keuntungan bersih sebuah bisnis (Mouzas, 2006) dan tercapainya tingkat output yang optimum. Sementara, produksi yang efektif adalah proses produksi yang dapat membantu dan berkontribusi dalam tercapainya tujuan bisnis serta peningkatan nilai bisnis (*value added*) bagi pemilik usaha dan pelanggan (Olsson, 2008). Wujud dari efektivitas dan efisiensi sebuah kegiatan produksi dapat diukur dengan tingkat produktivitas kerja yaitu sebuah perbandingan antara hasil dan yang dicapai (output) dengan usaha dan kegiatan yang sudah dilakukan (input).

Salah satu cara untuk membantu tercapainya proses produksi yang efektif dan efisien adalah dengan peningkatan pemahaman alur proses produksi pada setiap individu (Ungan, 2006). Sehingga, setiap individu dapat melakukan kegiatan produksi dengan terarah dan sesuai tujuan. Untuk memahami alur proses produksi tersebut, pendokumentasian yang tepat merupakan hal yang penting (Teece, 1998). Pendokumentasian ini bisa berupa *Standard Operating Procedure* (SOP) dan *Flowchart*,

1. *Standard Operating Procedure* (SOP)

SOP atau *Standard Operation Procedure* merupakan sebuah panduan tertulis yang berisi tentang cara menjalankan suatu tugas dan fungsi pada setiap kegiatan yang dianut oleh sebuah perusahaan atau bisnis. Tujuan dari adanya SOP adalah untuk menjaga konsistensi dan kesesuaian kualitas produk yang dihasilkan, sesuai dengan target dari perusahaan atau bisnis (EPA, 2007) Menurut PERMENPAN PER/21/M-PAN/11/2008, ada beberapa prinsip yang perlu dipenuhi dalam pembuatan SOP, seperti efisiensi, efektivitas, keterukuran, keselarasan, kemudahan dan kejelasan. Pemenuhan prinsip ini diperlukan untuk memudahkan pelaku bisnis atau perusahaan untuk mengikuti arahan yang telah dijabarkan di dalam SOP. Untuk memenuhi prinsip tersebut, terdapat beberapa langkah-langkah dasar untuk membuat SOP, yaitu :

- a. Membuat Susunan Kerja
- b. Merencanakan Alur Proses
- c. Melakukan Wawancara
- d. Menulis dan Mensosialisasikan
- e. Melakukan Pelatihan
- f. Melakukan Evaluasi

Secara rinci, manfaat-manfaat SOP secara umum bagi sebuah organisasi menurut PERMENPAN PER/21/M-PAN/11/2008 adalah sebagai berikut:

1. Sebagai cara yang dapat diikuti oleh pegawai untuk meminimalisir kesalahan dan kelalaian

2. SOP membuat staf menjadi lebih mandiri dan tidak memiliki ketergantungan kepada pimpinan atau manajemen.
3. Meningkatkan akuntabilitas dengan dokumentasi
4. Memberikan pegawai standar yang konkret untuk mencapai kinerja yang sesuai harapan
5. Menyediakan bahan-bahan pelatihan sehingga pegawai makin cepat mencapai tingkat kinerja yang efektif
6. Menjadi indikator bahwa organisasi memiliki performa yang efektif dan efisien
7. Menyediakan pedoman bagi setiap unit pegawai
8. Menghindari tumpang tindih dalam melaksanakan tugas
9. Membantu dalam kegiatan penelusuran untuk menemukan kesalahan atau *error* yang telah terjadi

2. *Flowchart*

Menurut Jogiyanto (2005), bagan alir program atau *flowchart* merupakan bagan yang mewakili dan menggambarkan prosedur dalam sebuah sistem. Bagan tersebut juga terkadang digambarkan dengan simbol-simbol. Bagan ini memudahkan setiap individu yang terlibat di dalam suatu kegiatan untuk mengerti secara tepat suatu proses yang akan dijalankan (Rohleder dan Silver, 1997). Selain itu, *flowchart* dapat bermanfaat sebagai *monitoring* dan memantau proses, sehingga kualitas produksi dapat ditingkatkan mencapai kualitas yang optimal.

Research and Development (R&D)

Borg and Gall (1983) mendefinisikan penelitian pengembangan atau *research and development* sebagai sebuah proses yang digunakan untuk mengembangkan dan menciptakan sebuah inovasi dapat memberikan nilai tambah bagi suatu produk. *Research and Development* memiliki peran penting dalam pengembangan dan perbaikan bisnis (Macmillan, 2002) melalui percepatan inovasi dan peningkatan efektivitas dan efisiensi suatu proses (Jefferson et al, 2006). Dengan inovasi proses, perusahaan dapat mempercepat kegiatan produksi mereka dengan memotong proses-proses yang tidak perlu. Sehingga, efisiensi waktu dan biaya pun bisa tercapai.

Metode

Adapun metode-metode yang digunakan oleh tim penulis selama kegiatan untuk menjawab permasalahan mitra dalam hal ini membantu peningkatan efisiensi dan efektifitas produksi usaha Keripik Beras Kelapa Aci adalah :

1. Research & Development Produksi

Tim peneliti memfokuskan *research & development* keripik beras kelapa aci dari sisi produksi terutama pada proses produksi yang efektif dan dengan bahan-bahan yang dipakai

dengan efisien dan konsisten. Langkah-langkah dari penelitian dan pengembangan ini biasanya disebut sebagai siklus R & D, yang terdiri dari:

1. Mempelajari proses produksi yang berkaitan dengan keripik beras kelapa aci yang akan dikembangkan
2. Tim peneliti melakukan evaluasi dalam proses produksi ataupun bahan baku yang digunakan, selain itu tim peneliti membeli peralatan dan bahan baku yang sesuai dengan keripik beras kelapa aci untuk memudahkan proses produksi
3. Melakukan pengembangan, perbaikan dan implementasi proses produksi yang efektif untuk keripik beras kelapa aci. membuat proses SOP Produksi yang efektif dan Flowchart yang tersusun rapi.
4. Melakukan pengujian, revisi dan melakukan pengujian kembali hingga tujuan efisiensi produksi keripik beras kelapa aci tercapai.

2. Pembuatan SOP Produksi yang efektif

Dalam Standar Operasional Prosedur (SOP), tim peneliti terlebih dahulu menganalisis proses produksi pada mitra. Dalam proses analisis, tim penulis mengelompokkan SOP ke dalam empat bagian utama, yaitu produksi, *direct labor*, penjualan, serta keuangan. Dalam proses penyusunan SOP, tim peneliti dengan aktif melibatkan mitra, sehingga tidak ada hal yang tertinggal dan untuk menghindari adanya kesalahpahaman antara tim penulis serta pengusaha keripik beras kelapa aci. Penyusunan ini melihat dan menyesuaikan dengan kondisi proses produksi usaha mitra. Sebagai contoh, salah satu SOP Produksi yang berkaitan tentang higienitas dan sanitasi adalah mewajibkan para karyawan untuk mencuci peralatan dan perlengkapan produksi sebelum dan setelah proses produksi, mewajibkan para karyawan untuk mengenakan sarung tangan saat proses produksi berlangsung serta memastikan bahan baku pembuatan produk telah dicuci dan aman untuk dikonsumsi terlebih dahulu sebelum memulai proses produksi. Setelah proses penyusunan selesai, SOP kemudian disosialisasikan kepada mitra usaha agar proses produksi dapat sesuai standar yang diharapkan, mengingat pentingnya SOP bagi kelangsungan usaha mitra agar produksi berjalan lancar dan dapat menghasilkan produk secara konsisten serta proses yang efisien dan efektif.

3. Penyusunan Flowchart yang terukur dan bertahap

Dalam pembuatan flowchart, tim peneliti terlebih dahulu melakukan *trial and error* ketika melakukan produksi. Dalam proses *trial and error*, tim peneliti akan mendiskusikan dengan mitra untuk mendapatkan tahap-tahap proses produksi yang dapat dikatakan efektif dan efisien sehingga proses produksi yang dilakukan dapat memaksimalkan efisiensi waktu. Hal tersebut sangat membantu tenaga kerja yang baru untuk dapat memahami proses produksi dengan mudah dan jelas. Sebagai contoh, pada saat proses *trial and error* produksi, tim penulis sempat melakukan percobaan dengan melakukan proses penggorengan bersamaan dengan proses pengadonan, namun mengakibatkan konsumsi minyak dan gas yang lebih boros dan juga memakan lebih banyak waktu dan tenaga kerja. Sehingga, tim penulis berinisiatif mengubah flow produksi dengan melakukan proses pengadonan dan pencetakan terlebih

dahulu dan kemudian setelah selesai, dilakukan proses penggorengan adonan secara akumulatif. Dengan demikian, dapat menghemat waktu, konsumsi minyak dan gas serta mengoptimalkan sumber daya tenaga kerja. Contoh lain adalah pengadaan alat *pasta-maker* dan timbangan dapur, dimana tim penulis menemukan proses produksi yang seringkali terhambat akibat adonan yang dihasilkan tidak konsisten karena proses penggilingan adonan hanya mengandalkan estimasi dan tidak ada standar ukuran yang jelas. Hal tersebut mengakibatkan risiko *defect product* yang tinggi serta peningkatan *cost structure*, dan terbukti setelah adanya alat cetakan *pasta-maker* dan timbangan dapur, proses produksi menjadi lebih efisien dan konsisten, menurunkan risiko kemungkinan adonan rusak serta meningkatkan efektivitas operasional.

Hasil dan Pembahasan

Dari beberapa metode yang telah diuraikan sebelumnya, berikut adalah hasil dan pembahasan yang telah dicatat oleh tim penulis :

1. *Research and Development* Produksi

Tim penulis melakukan *Research and Development* dalam pembuatan keripik beras, kelapa dan aci dengan harapan dapat mencapai perbandingan resep adonan dengan kualitas produk yang optimal serta proses pembuatan yang lebih efektif dan efisien. Oleh karena itu, tim penulis telah menyederhanakan beberapa peralatan yang dapat membantu dalam proses produksi keripik beras, kelapa dan juga aci, yaitu sebagai berikut :

a. Timbangan



Gambar 1.1 Timbangan
(Sumber: Olahan Penulis)

Timbangan (Gambar 1.1) bertujuan untuk mempermudah pengukuran jumlah bahan yang digunakan baik dari proses awal pembuatan hingga mengukur berat produk dalam kemasan. Adanya timbangan juga berdampak dalam mengurangi jumlah *defect* dari penakaran bahan baku.

b. Gelas ukur



Gambar 1.2 Gelas Ukur
(Sumber: Olahan Penulis)

Gelas ukur (Gambar 1.2) bertujuan untuk mempermudah pengukuran bahan baku yang sifat produknya berupa cairan. Adanya gelas ukur ini juga bermanfaat dalam penakaran bahan baku secara akurat sehingga adonan dapat dibuat sesuai dengan resep, dimana hal tersebut akan berdampak pada lentur atau kerasnya adonan keripik beras, kelapa dan aci.

c. Cetakan



Gambar 1.3 Cetakan
(Sumber: Olahan Penulis)

Cetakan (Gambar 1.3) memiliki fungsi sebagai sebuah standar dalam produk keripik beras, kelapa dan aci dari segi bentuk yang dihasilkan. Cetakan dapat berguna sebagai nilai tambah sebuah produk yang membedakan antara produk keripik beras, kelapa dan aci dengan keripik lainnya.

d. *Pasta Maker*



Gambar 1.4 *Pasta Maker*
(Sumber: Olahan Penulis)

Pasta Maker (Gambar 1.4) merupakan kunci utama dalam pembuatan adonan sebelum dilakukan proses pencetakan. *Pasta Maker* juga berguna dalam menemukan standar ketebalan adonan yaitu dengan ketebalan di angka 4.

e. Meja produksi



Gambar 1.5 Meja Produksi
Sumber: Olahan Penulis

Meja Produksi (Gambar 1.5) terbuat dari triplek melamin yang seluruh permukaannya licin dengan ukuran panjang 2 meter, lebar 60 centimeter dan juga tinggi kurang lebih 60 centimeter. Adanya meja produksi berdampak pada kemudahan dalam mencetak adonan sehingga dapat mempersingkat waktu produksi.

Berikut adalah hasil dari sebelum dan sesudah penggunaan peralatan yang dapat mempermudah dalam proses produksi :

Tabel 1.1 Rincian Hasil Uji Coba Produksi

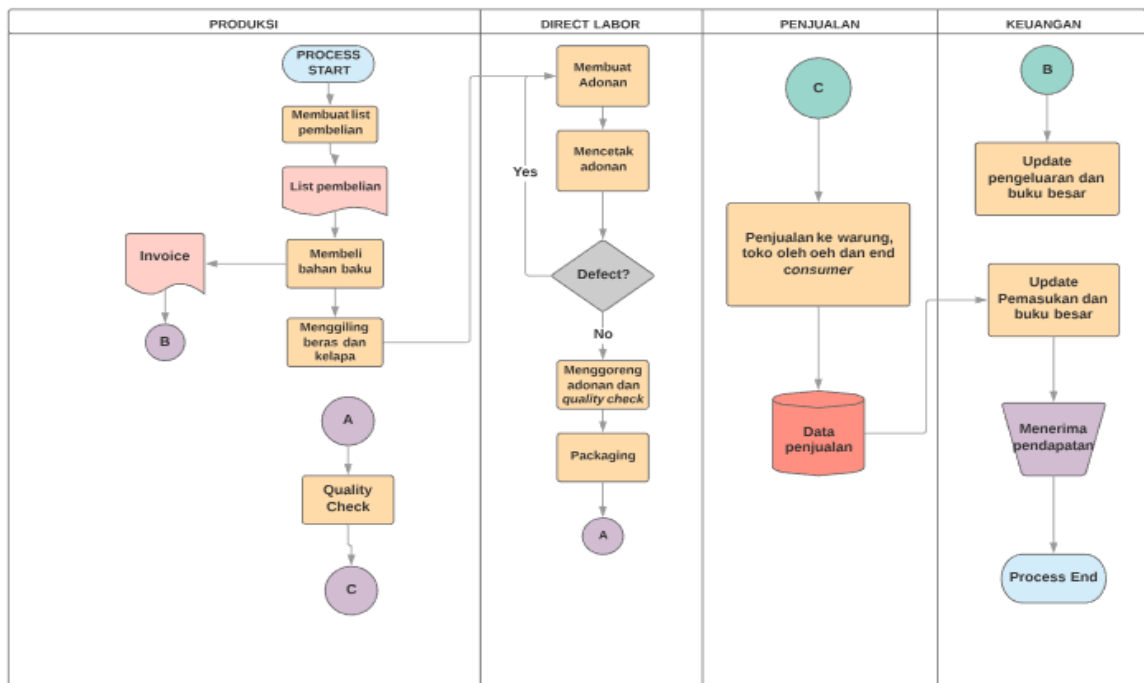
Deskripsi	Percobaan 1	Percobaan 2	Percobaan 3	Percobaan 4	Percobaan 5
Tanggal	18 Januari 2019	24 Januari 2019	26 Januari 2019	29 Januari 2019	01 Februari 2019
Durasi	4 jam	6 jam	9 jam	4 jam	2,5 jam
Jumlah Output	700 Gram keripik beras, kelapa dan aci	750 Gram keripik beras, kelapa dan aci	1.000 Gram keripik beras, kelapa dan aci	2.400 Gram keripik beras, kelapa dan aci	2.050 Gram keripik beras, kelapa dan aci
Keterangan	<p>90% produk yang dihasilkan mengalami <i>defect</i> berupa :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ketebalan tidak rata, • keripik hanya berbentuk koin, • adonan sangat keras, dan • bertekstur kasar setelah digoreng • Gumpalan tepung beras 	<p>70% produk yang dihasilkan mengalami <i>defect</i> berupa :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ketebalan tidak rata • keripik hanya berbentuk koin • Gumpalan tepung beras 	<p>Peralatan yang dibutuhkan telah dibeli dan juga digunakan dalam tahap ini. 50% produk yang dihasilkan mengalami <i>defect</i> berupa :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tepung beras mudah menggumpal • Adonan awal terlalu kalis 	<p>30% produk yang dihasilkan mengalami <i>defect</i> berupa :</p> <ul style="list-style-type: none"> • gumpalan tepung beras • Adonan pecah karena kurang kalis 	<p>5% produk yang dihasilkan mengalami <i>defect</i> berupa :</p> <ul style="list-style-type: none"> • gumpalan tepung beras
Pembelajaran yang didapat	Kesalahan dalam bahan baku yang digunakan yaitu tepung beras ketan dalam	Telah menggunakan tepung beras dari beras yang telah digiling kemudian	Peralatan yang telah dibeli masih belum digunakan secara maksimal. Dan juga terdapat	Adonan yang dibuat kekurangan air karena takut terlalu kalis sehingga terdapat	Seluruh perbandingan resep telah dibuat secara sempurna dengan bantuan

Deskripsi	Percobaan 1	Percobaan 2	Percobaan 3	Percobaan 4	Percobaan 5
	memproduksi keripik beras, kelapa dan aci.	dikukus, akan tetapi masih belum memiliki peralatan yang cukup untuk mempermudah proses lainnya.	kesalahan pada pengukuran air yang membuat adonan terlalu kalis.	pecahan pada adonan yang telah digiling di pasta maker.	peralatan yang mempermudah proses produksi keripik beras, kelapa dan aci.

(Sumber: Olahan Penulis)

2. Pembuatan SOP Produksi yang efektif

Penulisan untuk *Standard Operating Procedure* dimulai dengan menggali informasi tentang proses produksi dan juga hasil dari *Research and Development* yang telah dilakukan oleh tim penulis. Setelah mengetahui peralatan-peralatan yang dibutuhkan dalam menyempurnakan *Standard Operating Procedure*, tim penulis kembali mendeskripsikan tahapan-tahapan yang perlu dilakukan sebagai sebuah standar proses dalam memproduksi keripik beras, kelapa dan aci. Gambar 1.6 menunjukkan tahapan-tahapan yang harus dilakukan oleh bagian produksi, sumber daya manusia, penjualan dan juga keuangan sebagai sebuah acuan dari setiap produksi yang dilakukan.



Gambar 1.6 Standard Operating Procedure

Untuk penjelasan lebih lanjut mengenai *flowchart Standard Operating Procedure* dapat dilihat pada penjelasan di bawah ini, yaitu :

- Pertama tim penulis membuat list pembelian, membeli bahan baku dan meminta *invoice* setiap pembelian bahan baku.
- Melakukan proses pencucian tangan dengan bersih, memakai masker dan sarung tangan untuk memastikan adanya makanan yang terbebas dari adanya kuman dan kotoran
- Merendam beras selama 30 menit agar saat digiling (di tipung) lebih halus dan cepat mengembang. Setelah direndam beras akan digiling dan menjadi tepung beras.
- Setelah menggiling beras dan kelapa, tim penulis melakukan *quality check* dengan menggunakan saringan untuk mengurangi *defect* tepung yang menggumpal.
- Tim penulis membuat adonan dengan resep dari Ibu Ida dan mencetak adonan. Sisa dari adonan yang dicetak, akan dikembalikan pada proses adonan lagi.
- Setelah selesai mencetak seluruh adonan. tim penulis melakukan penggorengan dan *quality check* kembali untuk memastikan apakah produk siap dikonsumsi
- Melakukan proses packaging dan melakukan *quality check* terakhir seperti packaging tidak minyak dan lain-lain.
- Melakukan proses pembersihan seperti sisa-sisa dari produksi dibuang pada tempatnya, proses pencucian peralatan produksi dan melakukan pencucian tangan kembali untuk mencegah adanya bakteri yang masuk ke dalam makanan.
- Lalu kami menjual ke customer yang telah kami jelaskan sebelumnya dan mendapatkan penjualan.
- Setelah itu kami melakukan rekapitulasi keuangan dari *invoice* membeli bahan baku, kami mendapatkan update tentang pengeluaran. Lalu dari hasil penjualan kami melakukan rekapitulasi keuangan yaitu update pemasukan. lalu melakukan pembukuan dan mendapatkan laporan keuangan

Kesimpulan

Dalam mencapai efisiensi dan efektivitas produksi Usaha Kecil dan Menengah Keripik Beras Kelapa Aci dapat dibantu dengan pendampingan yang bertujuan sebagai analisis dalam menyelesaikan masalah baik dari segi alur produksi maupun hasil produk yang diciptakan melalui efisiensi waktu yang diberikan. Berangkat dari masalah panjangnya waktu dalam produksi, tidak konsisten hasil produk, serta permasalahan pada cacatnya dalam hasil produksi dilakukan pengembangan-pengembangan yang bertujuan dalam mendorong efektivitas produksi

Peningkatan efektivitas dibantu oleh tim peneliti melalui pembuatan metode-metode antara lain dengan : Standar Operasional Prosedur yang berdasarkan melalui analisa produksi, penelitian dan pengembangan, *Flowchart* produksi yang tersusun rapi pada tahap produksi. Selain itu, adanya peralatan yang efektif yang digunakan dapat terbukti mampu mempermudah tahap produksi. Setelah mengaplikasikan metode tersebut Usaha Kecil dan Menengah mendapatkan manfaat dalam melakukan proses produksi, Sebelum melakukan R&D serta pengaplikasian SOP dan *Flowchart*,

mitra hanya dapat menghasilkan 700 gram keripik dalam waktu 4 jam, dengan jumlah *defect* sebesar 90%. Namun, setelah penerapan SOP dan *Flowchart*, mitra berhasil menghasilkan keripik lebih banyak, yakni 2,050 gram keripik, dengan janga waktu yang lebih cepat, yakni 2.5 jam, dan tingkat *defect* yang lebih rendah, yakni 5%. Dengan penerapan metode ini, mitra mampu mengefisiensikan proses produksi sehingga dapat memproduksi keripik lebih banyak

Ucapan Terima kasih

Ucapan terima kasih, tim penulis sampaikan kepada Mitra Usaha, Bu Ida, yang telah membantu dan bersedia untuk menerima tim penulis untuk tinggal di rumah. Tidak lupa juga, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada para pihak yang telah membantu, antara lain: terutama pihak panitia penyelenggara yang telah memberikan bantuan baik secara materi maupun non-materi sehingga penulisan artikel jurnal yang berjudul **Pendampingan Usaha Kecil dan Menengah Keripik Beras Kelapa Aci Dalam Efektivitas Produksi** dapat terselesaikan dengan baik tanpa kekurangan suatu apapun.

1. Universitas Prasetya Mulya yang telah memberikan kesempatan bagi kelompok untuk mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat serta memberikan bantuan materi maupun non-materi selama pelaksanaan kegiatan ini.
2. *Desk of Community Development* yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini
3. Richard Gunadi dan Felix Valentino sebagai *facilitator* yang membimbing dan mengarahkan pelaksanaan kegiatan di lapangan.
4. Ibu Glisera Agri Ariyan selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) peneliti yang sudah membimbing selama pelaksanaan tugas ini.

Penulis berharap dengan adanya artikel jurnal ini dapat membantu menambah pengetahuan serta informasi para pembaca. Tim penulis juga menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan artikel jurnal ini, sehingga tim penulis menerima seluruh kritik dan saran yang berguna dalam penyempurnaan artikel jurnal tersebut.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik. 2017. Sensus Data Kabupaten Cianjur. Retrieved 2019, February 4, from <https://cianjurkab.bps.go.id/>
- Borg, W., and Gall, M. (1983). *Educational Research: An Introduction* (5th edition). New York: Longman.
- Cianjur Satu Data. 2017. Data mengenai pertanian Kabupaten Cianjur. Retrieved 2019, February 12, from <https://cianjurkab.go.id/1data/>
- Gibson, J., Ivancevich, J., and Konopaske, R. (2011). *Organizations: Behavior, Structure, Processes* (14th edition). New York: McGraw-Hill Education.
- Jefferson, G., Huamao, B., Xiaojing, G., and Xiaoyun, Y. (2006). R&D performance in Chinese Industry. *Economics of Innovation and New Technology*, 15(4-5), 345-366.
- Jogiyanto, H. (2005). *Analisa Desain Sistem Informasi: Pendekatan Terstruktur Teori dan Praktik Aplikasi Bisnis*. Yogyakarta: ANDI.
- Macmillan, S. (2002). The right vision for construction R&D? Responding to the Fairclough Review. *Building Research & Information*, 30 (5), 328-333.
- Mouzas, S. (2006). Efficiency versus effectiveness in business networks. *Journal of Business Research*, 59 (1), 1124-1132.
- Olsson, N. (2008). Conflicts related to effectiveness and efficiency in Norwegian rail and hospital projects. *Project Perspectives*, 29 (1), 81-85.
- Peraturan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara. (2008, November 26). Retrieved May 3, 2019, from <https://kominform.kotabogor.go.id/asset/images/web/files/permenpan-no-21-tahun-2008-sop.pdf>
- Rohleder, T. and Silver, E. (1997). A tutorial in business process improvement. *Journal of Operations Management*, 15 (2), 139-154.
- Teece, D. (1998). Capturing value from knowledge assets: The new economy, markets for know-how, and intangible assets. *California Management Review*, 40 (3), 55-79.
- The United States Environmental Protection (EPA) Agency. (2007, April). Guidance for Preparing Standard Operating Procedures (SOPs). Retrieved June 26, 2019, from <https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-06/documents/g6-final.pdf>
- Ungan, M. (2006). Towards a better understanding of process documentation. *The TQM Magazine*, 18 (4), 400-409.
- Zidanne, Y. and Olsson, N. (2017). Defining project efficiency, effectiveness, and efficacy. *International Journal of Managing Projects in Business*, 10 (3), 621-641.

Lampiran



Gambar 1. Label Merk BÉKACI



Gambar 2. Anggota tim penulis Peneliti Membantu Proses Produksi Mitra



Gambar 3. Foto Produk setelah diberikan merk label



Gambar 4. Foto Produk BÉKACI varian rasa rujak yang dikembangkan oleh tim peneliti



Gambar 5. tim penulis melakukan promosi pada Wakil Bupati Cianjur di acara Saung Rahayat



Gambar 6. Tim penulis meningkatkan awareness BEKACI dengan cara menggondong gerobak pikul bersama dengan Mitra Usaha dan temannya.



Gambar 7. Salah Seorang Tim penulis melakukan Produksi