



## PENERAPAN SOP PENGOLAHAN KOPI GULA AREN, KOPI DURIAN, DAN KOPI AVOCADO INSTAN DI UMKM KOPI LAMPUNG NUSANTARA

*Application of the Processing SOP for Palm Sugar Coffee, Durian Coffee, and Instant Avocado Coffee at MSMEs Kopi Lampung Nusantara*

**Analinasari<sup>1\*</sup>, Eko Subiantoro<sup>2</sup>, Zuriati<sup>2</sup>, Dian Ayu Afifah<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Magister Terapan Ketahanan Pangan Politeknik Negeri Lampung, <sup>2</sup>Teknologi Rekayasa Internet Politeknik Negeri Lampung

*Jl. Soekarno Hatta No 10 Raja Basa Bandar Lampung*

\*Alamat Korespondensi : [analinasari@polinela.ac.id](mailto:analinasari@polinela.ac.id)

*(Tanggal Submission: 12 Juni 2025, Tanggal Accepted : 20 September 2025)*



### **Kata Kunci :**

*SOP, Kopi  
Bubuk, Kopi  
Durian, Kopi  
Avocado, Kopi  
Gula Aren,  
UMKM*

### **Abstrak :**

Semakin banyak kedai kopi yang berkembang di Bandar Lampung membuat bisnis kopi menjadi lebih baik. Hal ini menyebabkan pasar kopi menjadi semakin bersaing, dan produsen kopi membutuhkan inovasi dan diversifikasi dalam olahan kopi mereka. Inovasi dan diversifikasi produk dalam tahapan produksinya membutuhkan Prosedur Operasional Standar (SOP) yang jelas dan konsisten. Tujuan Pemberdayaan ini adalah untuk mendorong mitra menghadirkan produk yang berbeda dari produk yang ada selama ini. Kegiatan ini mengembangkan kopi olahan rasa durian, avocado, dan kopi gula aren sebagai diversifikasi produk dengan menerapkan SOP Produksi pada varian kopi sebagai keunggulan kompetitif UMKM Kopi Lampung Nusantara. Pelaksanaan metode pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada UMKM Lampung Nusantara Kopi dilakukan tiga tahapan, yaitu (1) observasi secara langsung kepada pelaku usaha UMKM terhadap permasalahan yang dihadapi dengan metode wawancara; (2) Sosialisasi dengan tema diversifikasi olahan kopi (gula aren, kopi durian, dan avocado) untuk meningkatkan keunggulan kompetitif produk UMKM; (3) Pendampingan dan pelaksanaan pelatihan pengolahan diversifikasi kopi untuk varian kopi gula aren, kopi durian dan kopi avocado. sesuai dengan SOP. Hasil pelatihan memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan UMKM Kopi Lampung Nusantara dengan varian rasa durian, avocado, dan gula aren. Penerapan SOP Pengolahan diversifikasi tiga olahan kopi diharapkan dapat dilakukan secara konsisten untuk menjaga kualitas produk UMKM sehingga dapat bersaing dengan produk lain.

**Key word :**

SOP, Ground Coffee, Durian Coffee, Avocado Coffee, Aren Sugar Coffee, MSMEs

**Abstract :**

The growing number of coffee shops in Bandar Lampung improves the coffee business. This causes the coffee market to become more competitive, and coffee producers need innovation and diversification in their coffee processing. Innovation and product diversification in production require clear and consistent Standard Operating Procedures (SOPs). This Empowerment aims to encourage partners to present products that are different from existing products. This activity develops processed coffee with durian, avocado, and palm sugar flavors as product diversification by applying Production SOPs to coffee variants as a competitive advantage of Lampung Nusantara Coffee MSMEs. The implementation of the community service method carried out at Lampung Nusantara Coffee MSMEs is carried out in three stages, namely (1) direct observation of MSME business actors regarding the problems faced by the interview method; (2) Socialization with the theme of diversification of coffee processing (palm sugar, durian coffee, and avocado) to increase the competitive advantage of MSME products; (3) Mentoring and implementation of coffee diversification processing training for palm sugar coffee, durian coffee, and avocado coffee variants, by the SOP. The training improved the knowledge and skills of Lampung Nusantara Coffee MSMEs, which offer durian, avocado, and palm sugar flavors. The SOP for diversified processing of these three coffee products is expected to be consistently implemented to maintain the quality of MSME products and enable them to compete with other products.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Analianasari, A., Subiantoro, E., Zuriati, Z., & Afifah, D. A. (2025). Penerapan SOP Pengolahan Kopi Gula Aren, Kopi Durian, dan Kopi Avocado Instan di UMKM Kopi Lampung Nusantara. *Jurnal Abdi Insani*, 12(9), 4514-4524. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2652>

## PENDAHULUAN

Kopi merupakan minuman yang disukai oleh semua lapisan masyarakat yang bersifat menyegarkan. Minuman kopi di kalangan konsumen memberikan rasa emosi ketika meminum kopi sehingga mempengaruhi kesukaan konsumen dalam memutuskan pembelian produk kopi (Pramataty *et al.*, 2015). UMKM dalam persaingan pasar produk kopi sangat ketat terbukti dengan banyaknya varian kopi bubuk yang ditawarkan kepada konsumen dengan keunikan cita rasanya. Masing-masing UMKM menciptakan strategi produknya yang bertujuan meraih pasar yang ada (Kristiningrum *et al.*, 2016).

Perubahan preferensi konsumen saat ini selalu dinamis menuntut adanya inovasi produk yang sesuai dengan preferensi pasar (Herlinda *et al.*, 2023). Inovasi dalam varian rasa kopi, misalnya, dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen yang menginginkan pengalaman baru dan berbeda dalam menikmati kopi (Tarigan *et al.*, 2015). Namun, peningkatan pemasaran dan inovasi produk harus diimbangi dengan pengendalian mutu yang baik. Mutu produk yang konsisten dan terjaga adalah faktor penting dalam menjaga kepuasan konsumen dan meningkatkan penjualan secara berkelanjutan. Tanpa pengendalian mutu yang tepat, inovasi dan pemasaran tidak akan memberikan dampak maksimal, karena konsumen cenderung mencari produk yang berkualitas dan dapat diandalkan.

Pengendalian mutu produk merupakan salah satu faktor krusial dalam memastikan keberhasilan suatu bisnis, terutama dalam UMKM yang sangat bergantung pada kualitas produk. Produk yang



inovatif dan memenuhi harapan konsumen tidak hanya meningkatkan kepuasan pelanggan tetapi juga memperkuat reputasi dan daya saing perusahaan. Namun, inovasi produk sering kali menghadirkan tantangan baru dalam hal pengendalian mutu. Proses pengembangan varian produk baru, mulai dari formulasi hingga produksi, dapat menimbulkan risiko inkonsistensi mutu yang berdampak pada penerimaan pasar dan keberlanjutan bisnis.

Inovasi produk merupakan salah satu kegiatan yang harus dilaksanakan oleh UMKM untuk mempertahankan kunci sukses suatu usaha. Herlinda *et al.*, (2023) menambahkan bahwa inovasi produk memiliki dampak signifikan terhadap daya tarik konsumen. Berdasarkan hasil wawancara UMKM Kopi Lampung Nusantara melakukan produksi kopi bubuk sejak Tahun 2020 dan memasarkan kopi bubuknya dengan merek “Kopi Bubuk Sandi”. Pemasaran kopi bubuk sudah dilakukan melalui platform online seperti Tokopedia dan Instagram, hanya kopi bubuk Robusta Lampung. Namun, pemesanan produk tidak mengalami peningkatan, hal ini diduga konsumen tidak melakukan pemesanan ulang disebabkan rasa kopi yang tidak konsisten. Berdasarkan hasil observasi terhadap data pemesanan kopi bubuk, tercatat bahwa pada bulan Desember 2023 volume pemesanan mencapai 100–150 kg per bulan. Namun, pada bulan Februari 2024 terjadi penurunan sebesar 20%. Penurunan ini diduga berkaitan dengan ketidakkonsistenan cita rasa produk dan variasi produk yang kurang, sebagaimana disampaikan oleh beberapa konsumen melalui umpan balik yang diterima. Konsumen cenderung menginginkan produk yang tidak hanya unik tetapi juga konsisten dalam rasa, tampilan, dan keamanan sehingga penting dilakukan standarisasi dalam tahapan produksi produk (Muchaymien *et al.*, 2014).

Berdasarkan hal tersebut pentingnya UMKM untuk konsisten dalam menjamin mutu produk, kerusakan cacat produk dihindari dan produk sesuai dengan kebutuhan pasar. Tujuan kegiatan ini adalah mendorong mitra menghasilkan produk kopi yang terdiversifikasi, seperti varian rasa durian, alpukat, dan gula aren, melalui penerapan SOP produksi sebagai upaya meningkatkan keunggulan kompetitif UMKM Kopi Lampung Nusantara. Dokumen SOP pendukung adalah SOP Pekerja, SOP Penerimaan bahan baku, SOP Pengolahan Kopi (Kopi Bubuk, Kopi Bubuk Durian, Kopi Bubuk Avocado, dan Kopi Bubuk Gula Aren), SOP Ruang Produksi, dan SOP Ruang penyimpanan serta pentingnya meluaskan pasar secara nasional melalui platform online shopee.

## METODE KEGIATAN

Pelaksanaan metode pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada UMKM Lampung Nusantara Kopi dilakukan tiga tahapan, yaitu (1) observasi secara langsung kepada pelaku usaha UMKM terhadap permasalahan yang dihadapi dengan metode wawancara; (2) Sosialisasi dengan tema diversifikasi olahan kopi (gula aren, kopi durian, dan avocado) untuk meningkatkan keunggulan kompetitif produk UMKM; (3) Pendampingan dan pelaksanaan pelatihan pengolahan diversifikasi kopi untuk varian kopi gula aren, kopi durian dan kopi avocado.

Metode wawancara bertujuan untuk menggali permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Lampung Nusantara Kopi. Kegiatan sosialisasi bertujuan untuk memberikan materi pendampingan pembuatan SOP pada tahapan produksi kopi.

Tahapan selanjutnya adalah proses pendampingan pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta UMKM untuk membuat varian produk kopi, yaitu kopi gula aren, kopi durian dan kopi avocado yang didokumentasikan tahapan kerja SOP. Proses pengolahan berdasarkan pada satuan standar operasional prosedur (SOP) agar produk yang dihasilkan memiliki komposisi yang terukur, dan memiliki mutu cita rasa yang konsisten.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Kopi Lampung Nusantara telah memiliki produk kopi bubuk 100 % Kopi Robusta, dan dalam pengembangan produk pada pelaksanaan pengabdian dikembangkan menjadi tiga varian, kopi bubuk gula aren, kopi durian, dan kopi avocado. UMKM Kopi Lampung Nusantara telah memiliki



Nomor Induk Berusaha (NIB), nomor tersebut memberikan kemudahan untuk kepengurusan selanjutnya (Tafriyanto *et al.*, 2022). Produk kopi bubuk UMKM telah dipasarkan dalam plafon online Tokopedia dan Instagram, namun tidak terjadi peningkatan penjualan.

Perbaikan dan pengembangan produk serta penataan manajemen sumber daya manusia menjadi faktor penting untuk proses perbaikannya. Pengembangan produk berdasarkan potensi lokal Lampung, yaitu kopi bubuk gula aren, kopi durian, dan kopi acocado serta meluaskan pasar melalui plafon online shopee. Berdasarkan identifikasi pada UMKM Kopi Lampung Nusantara belum memiliki SOP produksi produk, sehingga Tim Inovokasi PKM melakukan pendampingan untuk penyusunan dokumen SOP tersebut. Berikut SOP UMKM dapat dilihat pada Tabel 1.


Tabel 1. Capaian Kegiatan

| Sebelum  | Sesudah  |
|--|--|
| Belum memiliki SOP Instrumen Kerja                         | Memiliki <ul style="list-style-type: none"> <li>- SOP Pekerja</li> <li>- SOP Penerimaan Bahan Baku</li> <li>- SOP Pembuatan Produk:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• SOP Pembuatan Kopi Bubuk</li> <li>• SOP Pembuatan Kopi bubuk gula Aren</li> <li>• SOP Pembuatan Kopi Durian</li> <li>• SOP Pembuatan Kopi Avocado</li> </ul> </li> <li>- SOP Ruang Produksi</li> <li>- SOP Ruang Penyimpanan</li> </ul> |
| Hanya memiliki Plafon online pada toko pedia dan instagram | Memiliki <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plafon online pada shopee dengan link: <a href="https://shopee.co.id/Kopi-Nusantara-Robusta-Lampung-Gold-200-gram-i.410131012.24401162818">https://shopee.co.id/Kopi-Nusantara-Robusta-Lampung-Gold-200-gram-i.410131012.24401162818</a></li> </ul>  |


Standar Operasional Procedure (SOP) yang diterapkan pada UMKM Kopi Lampung Nusantara adalah SOP Pekerja (Tabel 2). Pekerja merupakan orang menjalankan aktivitas produksi di UMKM. SOP dibuat untuk pekerja bertujuan agar pekerja memahami alur kerja sehingga dapat menjangkau pekerjaan menjadi efisien, lebih efektif dan dapat menjaga mutu produk (Pratama *et al.*, 2023a) SOP penerimaan bahan baku bertujuan untuk menjaga mutu bahan baku kopi sesuai dengan SNI 01-2907-2008 (Tabel 3). Biji kopi sebagai bahan baku kopi adalah memiliki kadar air 12-13%, biji kopi robusta, grade premium (1-3), dan ukuran biji kopi pada grade ukuran sedang (medium). Analianasari *et al.*, (2023), menyatakan bahwa biji kopi yang telah dikelompokkan berdasarkan ukuran biji kopi dapat menyeragamkan proses pematangan pada proses penyangraian sehingga menjaga kualitas cita rasa kopi. SOP pada proses pengolahan kopi menjadi varian produk bertujuan untuk menjaga kualitas mutu produk agar konsisten. SOP Pengolahan kopi bubuk, kopi bubuk varian kopi bubuk durian, kopi bubuk avocado dan kopi bubuk gula aren (Tabel 4, 5, dan 6). Kualitas produk menunjukkan seberapa baik atau buruknya sebuah produk melakukan fungsinya (Junedi & Dwi Arumsari, 2021).

SOP ruang produksi merupakan tempat proses produksi varian kopi dilaksanakan (Tabel 7). Kebersihan dan sanitasi pada ruang produksi menunjang untuk efisiensi dan efektivitas yang menunjang pekerjaan pekerja (Analianasari *et al.*, 2019; Koswara *et al.*, 2012). SOP ruang penyimpanan merupakan tempat produk akhir disimpan dan siap untuk didistribusikan ke konsumen (Tabel 8). Penempatan produk sebagai persediaan produk UMKM sesuai dengan proses FIFO (*First In First Out*). Panigoro *et al.*, (2024) menyatakan bahwa UMKM sudah mampu mengelola persediaan produk menggunakan pendekatan FIFO.


Tabel 2. SOP Pekerja pada UMKM Kopi Lampung Nusantara

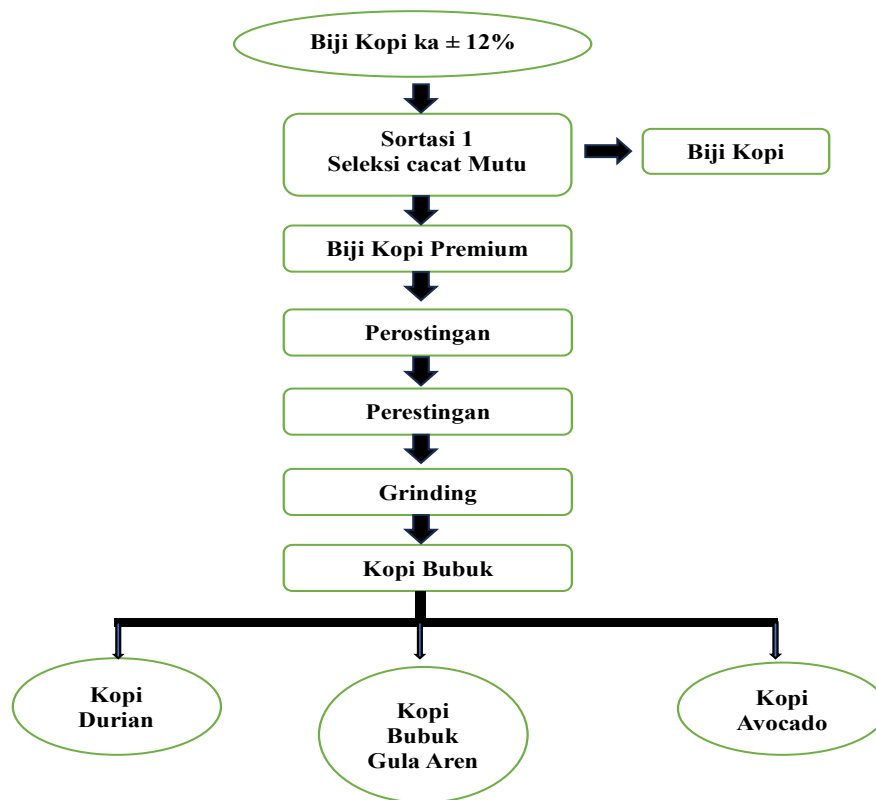
|   |   |                                |                        |
|---|---|--------------------------------|------------------------|
|  | <h1>SOP</h1>  | <b>SOP PEKERJA</b>             | Alamat:                |
|   |   | No. Dokumen : _____            | Jl Ternate GG Kubis No |
|   |   | No. Revisi : -                 | 02 LK III 001/000      |
|   |   | Tanggal Terbit : November 2024 | Jagabaya II Way Halim  |
|   |   | Halaman : 2 halaman            | Bandar Lampung         |
| <b>KOPI LAMPUNG NUSANTARA</b>   |   |                                |                        |
| 1. Pengertian   | Pekerja ialah orang yang bekerja dengan menerima upah atau imbalan dalam bentuk apapun  |                                |                        |
| 2. Tujuan   | Sebagai acuan langkah-langkah kegiatan pekerja dalam melaksanakan kegiatan Produksi   |                                |                        |
| 3. Referensi  | Pasal 1 ayat 4 UU No. 13/2003   |                                |                        |
| 4. Prosedur   | Pekerja mengenakan atribut yang telah ditentukan UMKM (tutup kepala)<br>Pekerja tidak memakai perhiasan, jam tangan selama proses pengolahan<br>Pekerja menjaga kebersihan tubuh dan kerapian<br>Pekerja dilarang memiliki kuku Panjang |                                |                        |
| 5. Hal-hal yang perlu diperhatikan  | Kebersihan dan kerapian pekerja selama melakukan kegiatan produksi  |                                |                        |
| 6. Unit terkait   | Kepala Produksi   |                                |                        |
| 7. Dokumen Terkait  | Kartu Kehadiran   |                                |                        |

Tabel 3. SOP Penerimaan Bahan Baku pada UMKM Kopi Lampung Nusantara

|   |  |                                  |                            |
|---|--|----------------------------------|----------------------------|
|  | <h1>SOP</h1>   | <b>SOP PENERIMAAN BAHAN BAKU</b> | Alamat:                    |
|   |  | No. Dokumen : _____              | Jl Ternate GG Kubis No 02  |
|   |  | No. Revisi : -                   | LK III 001/000 Jagabaya II |
|   |  | Tanggal Terbit : November 2024   | Way Halim Bandar           |
|   |  | Halaman : 2 halaman              | Lampung                    |
| <b>KOPI LAMPUNG NUSANTARA</b>   |  |                                  |                            |
| 1. Pengertian   | Bahan Baku ialah Barang berwujud dalam hal ini adalah biji kopi hijau grade premium yang digunakan sebagai bahan baku kopi bubuk   |                                  |                            |
| 2. Tujuan   | Sebagai acuan langkah-langkah kegiatan pekerja dalam melaksanakan kegiatan Produksi kopi Bubuk dan varian kopi lainnya   |                                  |                            |
| 3. Referensi  | SNI 01 2907-2008   |                                  |                            |
| 4. Prosedur   | <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Biji kopi yang dibeli yang memiliki kadar air 12-13%, berwarna terang dan beraroma segar</li> <li>b. Penyimpanan dalam ruang yang bebas dari pestisida, aroma yang menyengat dan sanitasi yang baik</li> <li>c. Pengambilan bahan baku mengikuti proses FIFO (Fisrt In First Out) bahan yang pertama masuk harus pertama keluar</li> </ol> |                                  |                            |
| 5. Hal-hal yang perlu diperhatikan  | Kebersihan dan kerapian pekerja selama melakukan kegiatan Produksi<br>Kebersiha, pencahayaan, dan sanitasi ruang penyimpanan bahan baku  |                                  |                            |
| 6. Unit terkait   | Kepala Produksi  |                                  |                            |
| 7. Dokumen Terkait  | Kartu Kehadiran<br>Kartu stok bahan baku   |                                  |                            |


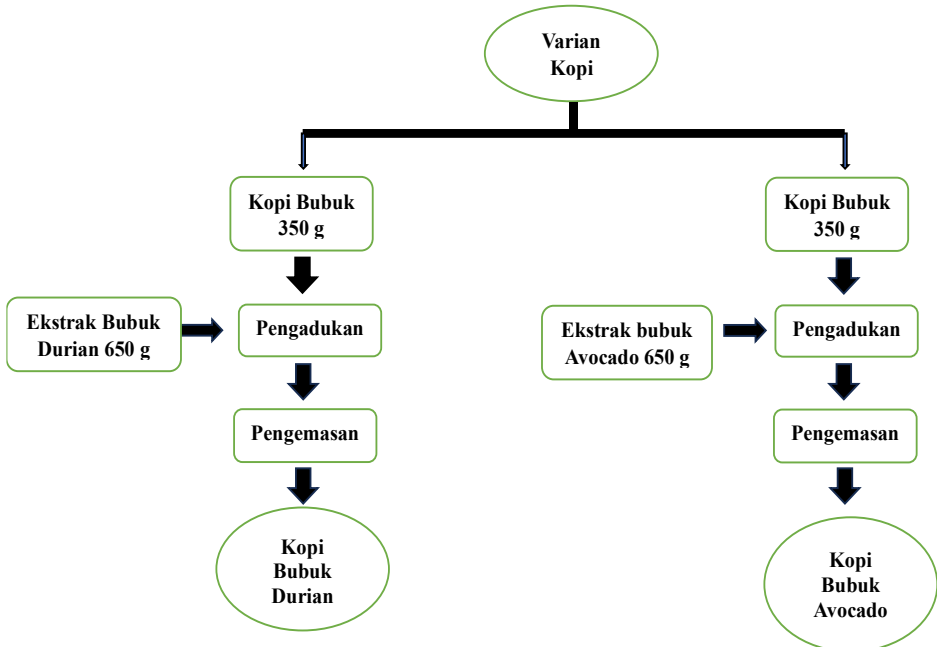
Tabel 4. SOP Pembuatan Kopi Bubuk pada UMKM Kopi Lampung Nusantara

| <b>SOP PEMBUATAN PRODUK KOPI BUBUK</b>  |  | Alamat:                                  |
|---|--|--|
| <br><b>SOP</b> | No. Dokumen  | :<br>JI Ternate GG Kubis No              |
|   | No. Revisi   | : -<br>02 LK III 001/000                 |
|   | Tanggal Terbit   | : November 2024<br>Jagabaya II Way Halim |
|   | Halaman  | : 2 halaman<br>Bandar Lampung            |
| <b>KOPI LAMPUNG NUSANTARA</b>   |  |  |
| 1. Pengertian   | Produk ialah Barang berwujud dalam hal ini adalah kopi bubuk grade premium   |  |
| 2. Tujuan   | Sebagai acuan langkah-langkah kegiatan pekerja dalam melaksanakan kegiatan Produksi kopi Bubuk dan varian kopi lainnya   |  |
| 3. Referensi  | Coffee a Hand Book   |  |
| 4. Prosedur   | a. Biji kopi yang dibeli yang memiliki kadar air 12-13%, berwarna terang dan beraroma segar<br>b. Penyangrangan Menggunakan mesin sangrai<br>c. Perestingan biji kopi selama 24 jam<br>d. Pembubukan dengan mesin grinding<br>e. Pengemasan Bubuk kopi dengan menggunakan mesin pengemas |  |
| 5. Bagan Alur   |  |  |




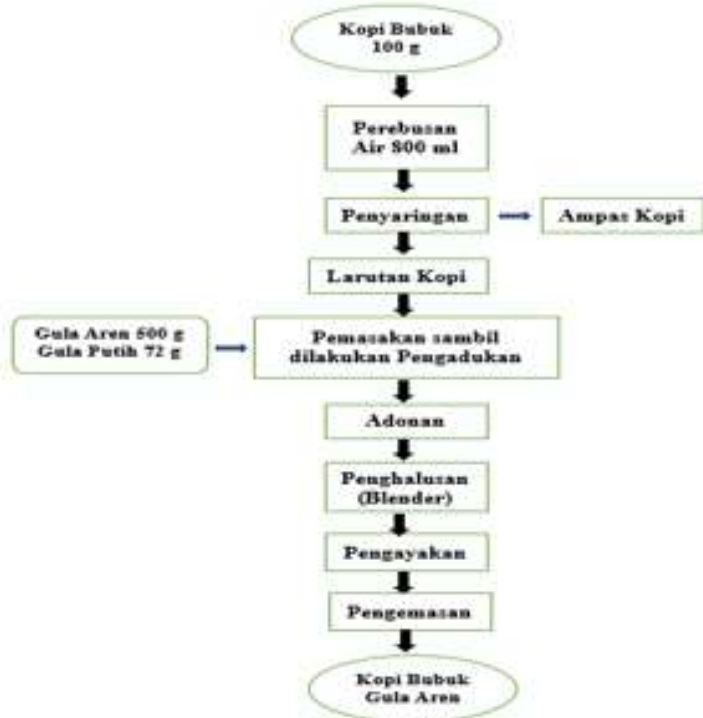
|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 6. Hal-hal yang perlu diperhatikan | Kebersihan dan kerapian pekerja selama melakukan kegiatan Produksi Kebersihan, pencahayaan, dan sanitasi ruang produksi baku |
| 7. Unit terkait                    | Kepala Produksi  |
| 8. Dokumen Terkait                 | Kartu Kehadiran<br>Kartu stok Produk Kopi Bubuk  |

Tabel 5. SOP Pembuatan Kopi Bubuk Durian dan Avocado

| <b>SOP PEMBUATAN PRODUK KOPI BUBUK VARIAN DURIAN &amp; AVOCADO</b>                              |  | Alamat:  |
|---|--|--|
| <br><b>SOP</b> | No. Dokumen  | : -  |
|   | No. Revisi   | : -  |
|   | Tanggal Terbit   | : November 2024  |
|   | Halaman  | : 2 halaman  |
|   |  | Jl Ternate GG Kubis No<br>02 LK III 001/000<br>Jagabaya II Way Halim<br>Bandar Lampung |
| <b>KOPI LAMPUNG NUSANTARA</b>   |  |  |
| 1. Pengertian   | Produk ialah Barang berwujud dalam hal ini adalah kopi bubuk grade premium dengan campuran durian dan Avocado  |  |
| 2. Tujuan   | Sebagai acuan langkah-langkah kegiatan pekerja dalam melaksanakan kegiatan Produksi kopi Bubuk dengan varian durian dan avocado  |  |
| 3. Referensi  | -  |  |
| 4. Prosedur   | a. Kopi bubuk grade premium 350 g<br>b. Ekstrak Varian durian dan Avocado yang telah bercampur dengan creamer nabati masing-masing sebanyak 650 g<br>c. Pengadukan untuk menghomogenkan kopi Bubuk varian durian dan avocado<br>d. Pengemasan Bubuk kopi dengan menggunakan mesin pengemas |  |
| 5. Bagan Alur   |   |  |
| 6. Hal-hal yang perlu diperhatikan  | Kebersihan dan kerapian pekerja selama melakukan kegiatan Produksi<br>Kebersihan, pencahayaan, dan sanitasi ruang produksi   |  |
| 7. Unit terkait   | Kepala Produksi  |  |
| 8. Dokumen Terkait  | Kartu Kehadiran<br>Kartu stok Produk Kopi Bubuk Durian dan Avocado   |  |




Tabel 6. SOP Pembuatan Produk Kopi Bubuk Gula Aren


| <b>SOP PEMBUATAN PRODUK KOPI BUBUK GULA AREN</b>  |  | Alamat:  |
|---|--|--|
| <br><b>SOP</b> | No. Dokumen  | : -  |
|   | No. Revisi   | : -  |
|   | Tanggal Terbit   | : November 2024  |
|   | Halaman  | : 2 halaman  |
| <b>KOPI LAMPUNG NUSANTARA</b>   |  | Jl Ternate GG Kubis No<br>02 LK III 001/000<br>Jagabaya II Way Halim<br>Bandar Lampung |
| 1. Pengertian   | Produk ialah Barang berwujud dalam hal ini adalah kopi bubuk grade premium dengan campuran gula aren   |  |
| 2. Tujuan   | Sebagai acuan langkah-langkah kegiatan pekerja dalam melaksanakan kegiatan Produksi kopi Bubuk dengan varian gula aren   |  |
| 3. Referensi  | Coffee a Hand Book   |  |
| 4. Prosedur   | a. Kopi bubuk grade premium 100 g<br>b. Pemasakan kopi Bubuk dengan 800 ml air<br>c. Penyaringan untuk mendapatkan ekstrak larutan kopi<br>d. Pemasakan ekstrak larutan kopi dengan gula aren 500 g dan gula pasir 72 g sampai menjadi adonan yang mengental<br>e. Pengangkatan adonan sambil terus dilakukan pengadukan sampai menghasilkan granul kasar<br>f. Penghalusan granul kasar menjadi halus dengan blender<br>g. Pengayakan untuk mendapatkan granul kopi Bubuk gula aren halus<br>h. Pengemasan bubuk kopi gula aren dengan menggunakan mesin pengemas |  |
| 5. Bagan Alur   |    |  |
| 6. Hal-hal yang perlu diperhatikan  | Kebersihan dan kerapian pekerja selama melakukan kegiatan Produksi Kebersihan, pencahayaan, dan sanitasi ruang produksi  |  |
| 7. Unit terkait   | Kepala Produksi  |  |
| 8. Dokumen Terkait  | Kartu Kehadiran<br>Kartu stok Produk Kopi Bubuk gula aren  |  |



Tabel 7. SOP Ruang Produksi

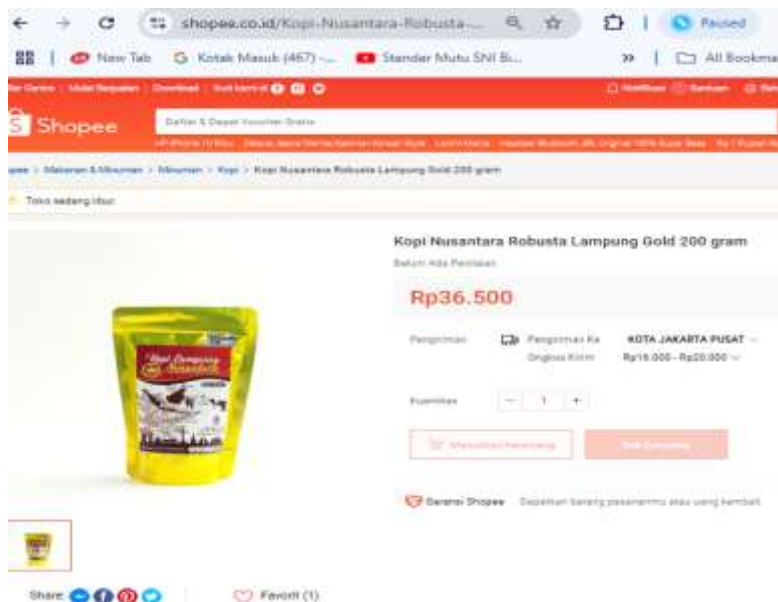
|   |  |                 |                        |
|---|--|-----------------|------------------------|
|  | <b>SOP RUANG PRODUKSI</b>  |                 | Alamat:                |
|   | No. Dokumen  | :               | JI Ternate GG Kubis No |
|   | No. Revisi   | : -             | 02 LK III 001/000      |
|   | Tanggal Terbit   | : November 2024 | Jagabaya II Way Halim  |
|   | Halaman  | : 2 halaman     | Bandar Lampung         |
| <b>SOP</b>  |  |                 |                        |
| <b>KOPI LAMPUNG NUSANTARA</b>   |  |                 |                        |
| 1. Pengertian   | Ruang Produksi ialah Tempat melaksanakan aktivitas proses Produksi kopi Bubuk dan varian kopi bubuk lainnya  |                 |                        |
| 2. Tujuan   | Sebagai acuan langkah-langkah kegiatan pekerja dalam melaksanakan kegiatan Produksi kopi Bubuk dan varian kopi lainnya   |                 |                        |
| 3. Referensi  | Prosedur Operasional Baku Ruang Produksi BPOM  |                 |                        |
| 4. Prosedur   | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ruang Produksi dibersihkan sebelum proses Produksi (penyapuan dan pengepelan)</li> <li>b. Pekerja melakukan proses produksi pada tempat yang telah ditentukan</li> <li>c. Sampah dan kotoran dibuang ke dalam tempat sampah yang telah disediakan</li> <li>d. Pekerja yang bertugas diwajibkan untuk menjaga kebersihan selama proses Produksi</li> <li>e. Ruang Produksi dibersihkan setelah selesai melaksanakan produksi</li> </ul> |                 |                        |
| 8. Hal-hal yang perlu diperhatikan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kebersihan dan kerapiaan pekerja selama melakukan kegiatan Produksi</li> <li>b. Kebersihan, pencahayaan, dan sanitasi ruang produksi</li> </ul>  |                 |                        |
| 9. Unit terkait   | Kepala Produksi  |                 |                        |
| 10. Dokumen Terkait   | Kartu Pekerja Aktivitas Produksi   |                 |                        |

Tabel 8. SOP Ruang Penyimpanan Produk

|   |  |                 |                        |
|---|--|-----------------|------------------------|
|  | <b>SOP RUANG PENYIMPANAN</b>   |                 | Alamat:                |
|   | No. Dokumen  | :               | JI Ternate GG Kubis No |
|   | No. Revisi   | : -             | 02 LK III 001/000      |
|   | Tanggal Terbit   | : November 2024 | Jagabaya II Way Halim  |
|   | Halaman  | : 2 halaman     | Bandar Lampung         |
| <b>SOP</b>  |  |                 |                        |
| <b>KOPI LAMPUNG NUSANTARA</b>   |  |                 |                        |
| 1. Pengertian   | Ruang Penyimpanan ialah Tempat penyimpanan produk kopi Bubuk dan varian kopi bubuk lainnya sebelum didistribusikan.  |                 |                        |
| 2. Tujuan   | Sebagai acuan langkah-langkah kegiatan pekerja dalam melaksanakan kegiatan penyimpanan kopi Bubuk dan varian kopi lainnya  |                 |                        |
| 3. Refrensi   | Prosedur Operasional Baku Kebersihan Bangunan, Dan Fasilitas Penyimpanan BPOM  |                 |                        |
| 4. Prosedur   | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Produk kopi Bubuk dan varian lainnya disimpan pada tempat yang telah disediakan</li> <li>b. Bahan-bahan lain yang dapat merusak Produk kopi dipisahkan dari ruang penyimpanan</li> <li>c. Ruang penyimpanan bebas dari serangan semut, hewan pengerat dan serangga lainnya</li> <li>d. Pengambilan produk mengikuti proses FIFO (First In Fisrt Out); bahan yang pertama masuk harus pertama keluar</li> </ul> |                 |                        |
| 11. Hal-hal yang perlu diperhatikan   | Kebersihan dan kerapiaan pekerja selama melakukan kegiatan penyimpanan produk, Kebersihan, pencahayaan, dan sanitasi ruang penyimpanan.  |                 |                        |
| 12. Unit terkait  | Kepala Gudang Penyimpanan  |                 |                        |
| 13. Dokumen Terkait   | Kartu Kehadiran<br>Kartu stok Produk   |                 |                        |

Berdasarkan hasil capaian kegiatan telah terdokumentkannya SOP dari kegiatan pekerja, penerimaan bahan baku, kegiatan pengolahan kopi bubuk dan varian produk kopi bubuk (durian dan avocado), ruang produksi, dan ruang penyimpanan produk Kopi Lampung Nusantara. SOP menjadi hal yang paling utama dalam memberikan dan memperhatikan kualitas produk, dan SOP menjadi tahapan dalam melakukan aktivitas pekerjaan (Rambe *et al.*, 2023). Dokumen Standar Operasional Produk yang tersedia menjadikan UMKM dapat bekerja dengan baik dan sesuai prosedur, sehingga SOP sangat penting untuk meningkatkan efisiensi dan mengurangi biaya operasional (Astutik *et al.*, 2024; Pratama *et al.*, 2023b).

UMKM Kopi Lampung Nusantara pada pendampingan kegiatan PKM untuk mendaftarkan produknya pada plafon online shopee sebagai salah satu perluasan pasar dan penerapan strategi pemasaran. Herlinda *et al.*, (2023), menyatakan bahwa upaya penerapan strategi pemasaran, inovasi produk kreatif, dan penetrasi pasar menjadi semakin penting bagi kinerja pemasaran UMKM. Hendrik & Sihura, (2025), menjelaskan bahwa dunia bisnis sangat dipengaruhi oleh kemajuan dalam teknologi informasi dan komunikasi, khususnya dengan strategi pemasaran yang menggunakan media sosial sebagai platform strategis. Strategi pemasaran digital yang fleksibel melalui media sosial dapat membantu meningkatkan jangkauan pasar, meningkatkan interaksi dengan pelanggan, dan mendukung keberlanjutan bisnis mitra UMKM. Penampilan produk UMKM Kopi Lampung Nusantara pada media sosial plafon online Shopee dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tampilan produk Kopi Lampung Nusantara pada plafon online Shopee

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi dan Politeknik Negeri Lampung karena telah mendanai dan memfasilitasi kegiatan ini melalui hibah Inovasi Kreatif Mitra Vokasi (Inovokasi) 2024).

## DAFTAR PUSTAKA

Analiasari, A., Berliana, D., & Sandika, T. (2019). Pemberdayaan Wanita Tani Dalam Penyusunan Sop Produksi Dodol Di KWT Sekar Wangi Sekincau Lampung Barat Empowerment of Farmer Women in the Development of Dodol Production Sop in KWT Sekar Wangi Sekincau Lampung. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian IPTEKS, November, 11–18.* <https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/SEMTEKS>

- Analianasari, Murhadi, M., Nurdin, S. U., Utomo, T. P., & Suhandy, D. (2023). The influence of coffee clones and postharvest methods on the physical quality of eight clones of local robusta coffee in West Lampung, Indonesia. *Biodiversitas*, 24(10), 5779–5787. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d241060>
- Astutik, L. D., Haqim, A., Pratiwi, R., & Setyawulan, E. S. (2024). Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pada Umkm Produksi Peningkatan Penjualan Chatime di Kota Semarang. *Jurnal Inovasi Kewirausahaan*, 1(3), 34–40. <https://doi.org/10.37817/jurnalinnovasikewirausahaan.v1i3>
- Hendrik, O. :, & Sihura, K. (2025). PERAN MEDIA SOSIAL DALAM STRATEGI PEMASARAN UMKM DI ERA DIGITAL. *Jurnal Education and Development*, 13(1), 703–706. <https://doi.org/10.37081/ed.v13i1.6897>
- Herlinda, D., Wulandari, P., Alayda Marta, T., Riofita, H., & Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, U. (2023). Inovasi Produk dan Daya Tarik Konsumen: Studi Kasus pada Industri Pemasaran. *Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Bisnis*, 1(2), 211–221. <https://doi.org/10.62017/jemb>
- Junedi, & Dwi Arumsari, M. (2021). Pengaruh Modal Usaha, Kualitas Produk, Jaringan Wirausaha Terhadap Kelangsungan Usaha UMKM Madu Sari Lanceng. *MASTER: Jurnal Manajemen Strategik Kewirausahaan*, 1(2), 175–184. <https://doi.org/10.37366/master.v1i2.223>
- Koswara, S., Diniari, A., & Sumarto, S. (2012). *Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Instan*.
- Kristiningrum, E., Setyaning. Firdanis, Isharyadi, F., & A, A. S. (2016). Standar Produk Kopi Dalam Kemasan dan Strategi Pemasarannya. *Jurnal Standardisasi*, 18(3), 205–216.
- Muchaymien, Y., Rangga, A., & Nuraini, F. (2014). PENYUSUNAN DRAFT STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PEMBUATAN GULA MERAH KELAPA (STUDI KASUS DI PENGRAJIN GULA MERAH KELAPA DESA PURWOREJO KEC. NEGERI KATON KAB. PESAWARAN). *Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 205–217.
- Panigoro, N., Tuli, H., & Mahmud, M. (2024). Pengelolaan Persediaan Melalui Pendekatan Metode FIFO Bagi UMKM. *Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 3(2), 71–76.
- Pramataty, V., Najib, M., & Nurrochmat, D. R. (2015). Pengaruh Atmosfer Kedai Kopi Terhadap Emosi Dan Keputusan Pembelian Ulang. *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*, 12(2), 126–136. <https://doi.org/10.17358/jma.12.2.126>
- Pratama, A., Wulandari, E., & Yurniati, E. (2023a). Pembuatan Standard Operating Procedures (SOP) untuk Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Susu Kambing “SUMBE.” *Media Kontak Tani Ternak*, 5(2), 46–52.
- Pratama, A., Wulandari, E., & Yurniati, E. (2023b). Pembuatan Standard Operating Procedures (SOP) untuk Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Susu Kambing “SUMBE.” *Media Kontak Tani Ternak*, 5(2), 46–52.
- Rambe, R., Muthahir, T. F., Asmar, D., & Surya, M. (2023). PENTINGNYA STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DALAM TATA KELOLA USAHA YANG BAIK UNTUK STABILITAS UMKM. *Neraca Manajemen, Ekonomi*, 2(6). <https://doi.org/10.8734/mnmae.v1i2.359>
- Tafriyanto, C. F., Aini, S. D., Hasanah, S. I., Kusyairi, K., & Susanti, L. (2022). Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) Bagi UMKM Desa Branta Tinggi, Tlanakan, Pamekasan. *PARTA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 105–109. <http://journal.undiknas.ac.id/index.php/parta>.
- Tarigan, E. B., Pranowo, D., & Iflah, T. (2015). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta Dengan Arabika. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1), 12–17. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v7i1.2828>