EDUKASI *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP), KEMASAN, DAN PERIZINAN UMKM KERIPIK ASIH JAWA TIMUR

Naomi Aryandini Subagio[1]
Wongso, Julian Justin[2]
Jessica Yoewono[3]
Universitas Ciputra Surabaya
jessica.yoewono@ciputra.ac.id
Corresponding Author: Jessica Yoewono

A R T I C L E I N F O

Article history:
Received :
Revised :
Accepted :

JEL Classification:

Key words:
UMKM, Jawa Timur, kemasan produk, SOP, perizinan resmi

DOI:
https://doi.org/10.33508/peka.v5i2.4221

A B S T R A K

Sektor Miko, Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia. Karena kontribusinya yang besar terhadap perekonomian nasional, tentunya UMKM ini memiliki beberapa permasalahan, terutama pada UMKM Keripik Asih di Jawa Timur yang menjadi sasaran pendampingan. Sifatnya masih tradisional membuat UMKM memerlukan edukasi terkait Standar Operasional Prosedur pangan, pentingnya pengemasan dan pendaftaran izin usaha yang baik sebagai bentuk perlindungan dan kepastian hukum bagi pengusaha UMKM. Mengenai kemasan produk akan berkaitan dengan pentingnya kualitas produk dan sanitasi produk. Dalam tulisan ini, peneliti ingin memaparkan cara-cara yang dapat dilakukan untuk memajukan UMKM khususnya untuk Keripik Bu Asih. Dalam tulisan ini, peneliti menggunakan pendekatan perawakan dan pendapat ahli yang relevan di UMKM.

A B S T R A C T

The Miko, Small and Medium Enterprises (MSME) sector has an important role in the Indonesian economy. Because of their large contribution to the national economy, of course, these MSMEs have several problems, especially the Keripik Asih MSMEs in East Java which are the target of assistance. Its still traditional nature makes MSMEs need education related to Standard Operating Procedures for food, the importance of good packaging and registration of business licenses as a form of protection and legal certainty for MSME entrepreneurs. Regarding product packaging, it will be related to the importance of product quality, and product sanitation. In this paper, researchers want to describe ways that can be done to promote MSMEs, especially for Bu Asih Chips. In this paper, the researcher uses a stature approach and relevant expert opinion in MSMEs.

LATAR BELAKANG

Latar Belakang Masalah

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan data dari Kementrian Koperasi dan UKM, UMKM yang berjumlah 64,2 juta berkontribuasi cukup besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dengan komposisi sebesar 60 persen atau senilai

8.573,89 triliun rupiah (Yuniarti et al. 2022). BPS (2020) Kontribusi UMKM meliputi penyerapan sebesar 97 persen dari total tenaga kerja yang ada dan menghimpun hingga 50 persen dari total investasi. Tidak hanya itu, pada lima tahun terakhir UMKM juga membantu menyerap tenaga kerja dalam negeri yang awalnya berada pada angka 96,99 persen menjadi 97, 22 persen (Zen et al. 2017). Kontribusi UMKM yang cukup besar ini secara tidak langsung mengangkat perekonomian rakyat dan menjadi penggerak pertumbuhan kegiatan ekonomi nasional (Zen et al. 2017; Kurniasari et al. 2022).

Walaupun UMKM memiliki peran yang sangat besar terhadap perekonomian nasional, namun bukan berarti bisnis yang dijalankan oleh pelaku usaha dapat berjalan dengan mulus (Muljani et al. 2020). Menurut Lestari (2019) dalam Muljani et al. (2020), beberapa permasalahan yang dihadapi UMKM adalah permasalahan modal, masalah yang berkaitan dengan daya saing produk, *brand identity*, pemasaran dan permasalahan produktivitas. InterActive crew (2018) dalam Muljani et al. (2020) juga menambahkan selain beberapa masalah yang disebutkan sebelumnya, UMKM juga kurang inovasi produk, tidak mengetahui cara membesarkan usaha, sulit mendistribusikan barang, tidak ada branding, tidak memaksimalkan pemasaran secara online, masih melakukan pembukuan dengan cara manual, tidak ada program loyalitas pelanggan, tidak adanya mentor dan tidak memiliki izin usaha yang resmi.

Dari kontribusinya yang besar pada perekonomian nasional dan beberapa permasalahan UMKM, menunjukkan kegiatan UMKM di Indonesia telah berkembang pesat yang dimana dalam waktu bersamaan pelaku usaha juga dituntut untuk memiliki inovasi, berpikir kreatif dan menggunakan strategi bersaing agar dapat mempertahankan keunggulan bersaing yang berkesinambungan dengan usaha sejenis (Wijayanti et al. 2019). Inovasi disini diibaratkan sebagai pijakan bagi UMKM untuk dapat mencapai tingkat daya saing yang kompetitif dan dapat meningkatkan kemampuan UMKM akan menciptakan produk yang lebih berkualitas (Yuniarti et al. 2022). Namun, pada kenyataannya hal ini tidak dimiliki oleh UMKM Keripik Asih di Jawa Timur.

UMKM Keripik Asih telah berdiri sejak 2019 dan dikelola oleh pemiliknya sendiri yaitu Bu Asih. Bu Asih tidak memiliki pekerja lain karena usahanya masih tergolong mikro (skala rumah tangga). Meskipun Bu Asih tidak memiliki pekerja lain, ia masih dapat memasarkan keripik buatannya kepada konsumen. Terbukti keripiknya yang beragam disukai oleh konsumen di lingkungan tempat tinggalnya. Namun, disisi lain ketika diwawancarai ada beberapa masalah yang tidak disadari Bu Asih ketika menjalankan usahanya, yaitu daya saing produknya yang terbilang masih rendah, diakibatkan proses produksi yang tidak konsisten, serta pengemasan yang masih belum menarik konsumen dan berizin.

Saat berkunjung ke rumah produksi Bu Asih, terlihat ia memproduksi berbagai keripiknya tanpa adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) yang tetap. Pembuatan keripik yang tidak sama antara satu dengan yang lainnya membuat cita dan kualitas rasa menjadi tidak sama. Selain itu, ketika proses produksi telah selesai dan dilanjutkan dengan proses pengemasan, terlihat Bu Asih menggunakan kemasan yang masih sederhana yaitu plastik bening transparan yang tipis dengan kemasan ditutup menggunakan lilin sehingga kurang menarik. Begitu juga dengan perizinan usaha, yang pada kenyataannya Bu Asih

tidak memiliki bahkan tidak mendaftarkan izin usahanya secara resmi, dimana hal ini melanggar dari aturan yang ada terkait menjalankan sebuah usaha. Kemasan dan perizinan menjadi komponen yang saling berhubungan dikarenakan dalam kemasan tentu tertera label produk atau makanan. Apabila Bu Asih tidak memiliki izin usaha yang resmi, maka komponen kemasan juga tidak akan lengkap isinya.

Berdasarkan pemaparan diatas, poin yang didapatkan adalah UMKM Keripik Asih belum memahami pentingnya memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP), kemasan yang menarik dan pentingnya memiliki izin resmi. Oleh karena itu, pendamping UMKM Keripik Asih merasa perlu untuk memberikan pemahaman atau edukasi, serta bantuan tentang hal-hal penting apa saja yang harus menjadi perhatian dalam menjalankan sebuah usaha, agar UMKM Keripik Asih dapat berjalan dengan lancar dan dapat bersaing dengan usaha sejenisnya di lingkungan tempat tinggalnya.

Permasalahan Mitra

Dari uraian yang dijelaskan dapat diketahui bahwa permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Keripik Asih adalah rendahnya daya saing produk yang disebabkan oleh proses produksi tidak konsisten, serta pengemasan yang masih belum menarik konsumen dan berizin.

Solusi Yang Ditawarkan

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi UMKM Keripik Asih, maka penyelesaian yang dapat ditawarkan adalah:

1. Edukasi kepada UMKM Keripik Asih tentang Standar Operasional Prosedur (SOP) dan bantuan pembuatan SOP.
2. Edukasi kepada UMKM Keripik Asih tentang pentingnya kemasan yang menarik untuk meningkatkan daya saing produk.
3. Edukasi kepada UMKM Keripik Asih tentang pentingnya mendaftar izin berusaha dan bantuan mendaftarkan.

Tujuan Kegiatan

Berdasarkan latar belakang masalah dan permasalahan mitra yang telah dijelaskan sebelumnya, maka tujuan dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan usaha UMKM Keripik Asih melalui konsistensi produksi, pengemasan yang menarik, serta izin usaha yang resmi.

Manfaat Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat pada UMKM Keripik Asih di Desa Galengdowo berupa:

a. UMKM Keripik Asih menyadari bahwa penting untuk mempertahankan konsistensi dalam proses produksi
b. UMKM Keripik Asih menyadari bahwa kemasan yang menarik merupakan bagian penting dari nilai jual produk yang dipasarkan sehingga dapat meningkatkan penjualan dan daya saing produk
c. UMKM Keripik menyadari bahwa penting untuk mendaftarkan izin usahanya sehingga memperoleh perlindungan hukum

KAJIAN LITERATUR

Pengertian Kualitas Produk

Hutchin (2002) dalam Siregar dan Fadillah (2017) mendefinisikan kualitas

produk sebagai kecocokan dan kesesuaian dengan standar yang berlaku dan spesifikasi, dapat memuaskan keinginan konsumen, cocok digunakan, serta memenuhi kebutuhan dengan harga yang masuk akal. Bagi pelaku usaha, kualitas produk menjadi faktor penting dalam penentuan kepuasan konsumen, sebab keinginan dan kebutuhan konsumen dapat terpenuhi melalui kualitas produk yang baik. Apabila keinginan konsumen terpenuhi maka akan tercipta minat dan beli sehingga dapat memberikan keuntungan finansial dan mendapat loyalitas pelanggan. Untuk dapat mencapai kualitas produk yang diinginkan, maka ada faktor lain yang perlu diperhatikan yaitu pengendalian kualitas terhadap proses produksi.

Penjaminan Kualitas Produk

Gasperz (2007) dalam Arianti et al. (2020) mendefinisikan pengendalian kualitas sebagai tindakan dan teknik terencana yang bertujuan mencapai, mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk dan jasa agar sesuai dengan standar yang ditetapkan, serta dapat memenuhi kepuasan konsumen. Pengendalian kualitas menjadi salah satu fungsi penting dari usaha yang dijalankan, misalnya pengendalian kualitas proses produksi.

Sunadi dan Suprianto (2015) dalam Nurasyiah dan Ismunandar (2022) menjelaskan kualitas yang baik dihasilkan dari proses yang baik serta sesuai dengan standar kualitas berdasarkan kebutuhan pasar yang ditentukan sebelumnya. Knight dan Kotschevar (2007) juga menambahkan kualitas sebagai tingkatan konsisten terhadap kualitas menu yang dicapai dengan menetapkan standar produk yang kemudian mengecek poin penting yang harus dikontrol untuk melihat kualitas yang ingin dicapai. Standar kualitas yang ditentukan ini disebut sebagai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang artinya adalah tata cara atau tahapan yang ditetapkan dan dilalui untuk menyelesaikan tahapan kerja (Mukti, 2017). Dengan adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) membantu pelaku usaha untuk memastikan bahwa semua tindakan yang diambil berjalan secara konsisten dan sistematis. Friedman dalam Firman (2019) mendefinisikan *Standard Operating Procedure* (SOP) sebagai sekumpulan kegiatan dan instruksi yang dilakukan seseorang dengan tujuan menyelesaikan pekerjaan dengan aman, serta tidak menimbulkan kerugian terhadap lingkungan serta memenuhi persyaratan operasional dan produksi

SOP produksi pangan dapat dibuat menjadi buku modul yang telah lulus seleksi oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Merujuk kepada Pasal 73 Keppres Nomor 166 tahun 2000 tentang tugas BPOM yaitu melaksanakan tugas dari pemerintah di bidang pengawasan obat dan makanan sesuai peraturan perundang-undangan. Beberapa klausal yang dapat dimasukkan ke dalam buku modul produksi pangan adalah:

1. Keterangan lengkap atau identifikasi tentang produk yang dihasilkan
2. Formula dan cara pembuatan
3. Alur atau diagram proses produksi
4. Standar atau persayaratan bahan (bahan baku dan bahan pembantu)
5. Penentuan tahap-tahap pengolahan yang harus dikendalikan untuk menghindari bahaya
6. Manual proses produksi
7. Peralatan produksi
8. Layout sarana produksi

Pentingnya Sanitasi Produksi Pangan

Hermawan (2016) dalam Pamukti dan Juwitaningtyas (2021) mendefinisikan sanitasi sebagai pengawasan terhadap beberapa faktor lingkungan yang memiliki pengaruh kepada manusia dimana berkaitan dengan efek, kesehatan, merusak perkembangan fisik, dan kelangsungan hidup atau upaya menjaga makanan, tempat kerja, atau bebas pencemaran yang berasal dari serangga atau binatang sejenis, dan juga bakteri. Adanya sanitasi makanan sebagai upaya mencegah terkontaminasinya makanan dari penyakit pathogen dan jasad renik pembusukan sehingga makanan tetap higienis, bersih, sehat, aman, serta menghindarkan penyakit pada manusia (Ariyani dan Kartika, 2021; Widyati dalam Pamukti dan Juwitaningtyas, 2021).

Sanitasi lingkungan tentu berkaitan dengan pola hidup, kesehatan, kondisi lingkungan pemukiman, estetika, serta personal *hygiene* perorangan. *Personal hygiene* merupakan kebersihan yang dilakukan oleh diri sendiri dengan tujuan mempertahankan kesehatan fisik dan psikologis (Nugraha et al. 2019). PGRS (2013) dalam Ariyani dan Kartika (2021) mendefinisikan *hygiene* sebagai usaha kesehatan prefentif yang kegiatannya dititik beratkan pada usaha kesehatan individu, seperti mencuci tangan menggunakan air bersih yang mengalir dan sabun dengan tujuan melindungi kebersihan tangan, mencuci piring agar piring bersih, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan.

Adapun syarat bagi penyelenggaraan atau penjamah makanan untuk mewujudkan *hygiene* perorangan yang layak, dengan syarat:

a. Bukti sehat dan bebas dari penyakit
b. Tidak menderita penyakit kulit dan menular, serta luka bakar
c. Bersih diri dan pakaian, serta seluruh tubuh
d. Ikut pemeriksaan kesehatan berkala
e. Mengetahui proses kerja dan pelayanan yang tepat
f. Mengetahui cara dan teknik penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan institusi
g. Mewujudkan perilaku mendukung tentang kesehatan makanan

Pentingnya Kemasan Produk

Sigit (Sunyoto 2013 : 59) dalam Kurniasari et al. (2022) menyatakan arti kemasan sebagai aktivitas menempatkan produk ke dalam tempat isi, wadah, atau sejenis lainnya yang terbuat dari kayu, baja, besi, timah, selulos, plastik, kain, transparan, karton, atau material lainnya, yang dilakukan oleh produsen kemudian disampaikan kepada konsumen. Kemasan menjadi bagian dari branding untuk memperkenalkan produk ke pasar (Muljani et al. 2020).

Kemasan menunjukkan perannya saat banyak muncul pada pasar, toko, atau tempat penjualan lainnya karena kemasan "harus dapat menjual" produk di rak toko tanpa diperlukan seseorang yang menjelaskan produk. Persaingan usaha yang semakin ketat, membuat pelaku usaha harus memiliki strategi yang berbeda. Hal ini disebabkan kemasan memiliki peran penting karena berkaitan dengan komoditi yang dikemas serta nilai jual dan citra produk (Zen et al. 2017). Dengan membuat desain kemasan yang dapat menarik perhatian, menggambarkan keistimewaan produk dan memengaruhi minat konsumen dalam membeli produk.

Berikut beberapa syarat kemasan makanan yang baik dan aman, mengutip dari Prakarya dan Kewirausahaan (2020)

dalam tirto.id (2021) yang ditulis oleh Nuryanto:

1. Kemasan perlu melindungi isi makanan dari lingkungan luar dan juga saat proses distribusi.
2. Kemasan perlu menjadi penanda terhadap produk dikemas, salah satunya label yang terletak di luar kemasan.
3. Untuk alasan ergonomitas, kemasan harus gampang dibuka dan ditutup.
4. kemasan sebaiknya atraktif dan berdesain menarik sebagai nilai tambah.
5. Kemasan harus dapat mempromosikan produk itu sendiri bila dipamerkan di swalayan maupun toko.

Kemasan menjadi salah satu aspek yang perlu menjadi perhatian sebab kemasan menjadi sarana komunikasi (Insan et al. 2015). Marinus (2002:192) dalam Herudiansyah et al. (2019) juga menambahkan label juga menjadi bagian dari produk yang membawa informasi verbal mengenai penjual ataupun produk. Dalam label produk sendiri terdapat informasi berupa brand, legalitas, komposisi, petunjuk serta fungsi dari produk (Herudiansyah et al. 2019). Dari penjelasan sebelumnya, kemasan memiliki peran penting dalam penjualan yang dimana juga harus mencantumkan label.

Pentingnya Perizinan Resmi

Menurut Diana et al. (2022) Nomor Induk Berusaha didefinisikan sebagai identitas para pelaku usaha baik perorangan, badan usaha, ataupun badan hukum yang diterbitkan oleh Lembaga *Online Single Submission* (OSS) setelah dilakukannya pendaftaran. Hanim et al. (2020) mengatakan bahwa Lembaga *Online Single Submission* (OSS) adalah satu-satunya jalan masuk untuk semua bentuk perusahaan yang hendak mendaftarkan izin usahanya.

Budiarto et al. (2022) menyampaikan bahwa Nomor Induk Berusaha (NIB) sangat penting untuk dimiliki setiap pelaku usaha karena sebagai Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Angka Pengenal Impor (API), serta akses pelabuhan yang penting terutama untuk ekspor-impor. Bagi pelaku UMKM yang skalanya masih tergolong mikro perlu memperhatikan pentingnya memiliki NIB karena sebagai bentuk tanda daftar usaha. Dengan kata lain, salah satu keuntungan yang didapatkan dengan memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah kelegalitasan hukum usahanya (Diana et al. 2022).

METODE PELAKSANAAN

Mitra yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah UMKM Keripik Asih. Metode yang digunakan yaitu observasi dan wawancara, diskusi, studi literatur dan dilanjutkan dengan aplikasi solusi yang ditawarkan

Metode observasi yang dilakukan adalah datang ke rumah produksi UMKM Keripik Asih untuk mengamati proses produksi dari awal hingga akhir. Dilanjutkan dengan wawancara kepada Bu Asih terkait permasalahan atau kendala apa saja yang dihadapi UMKM Keripik Asih ketika menjalani usahanya ini. Bu Asih menyampaikan bahwa ada beberapa kendala yang masih belum dapat diatasinya hingga saat ini. Pendamping telah mencatat hasil wawancara dari yang disampaikan oleh Bu Asih. Observasi dilakukan lebih dari satu hari karena proses pembuatan produk Bu Asih menghabiskan waktu cukup lama. Untuk wawancara sendiri dilakukan selama kurang lebih tiga jam. Dari hasil observasi dan wawancara diketahui bahwa permasalahan yang dihadapi UMKM Keripik Asih adalah rendahnya daya saing

produk yang disebabkan oleh proses produksi tidak konsisten, serta pengemasan yang masih belum menarik konsumen dan berizin.

Berikutnya adalah metode diskusi dan studi literatur. Diskusi dilakukan Bersama Bu Asih terkait apa saja yang menjadi harapannya, dilanjutkan dengan diskusi Bersama pada yang ahli mengenai kendala dan harapan yang UMKM Keripik Asih telah sampaikan sebelumnya. Pada diskusi, diberikan saran mengenai cara mengatasi kendala dari yang telah disampaikan oleh pendamping yang berikutnya pendamping melakukan studi literatur untuk mengetahui kesesuaian yang harus dicapai antara permasalahan yang ada dengan alternatif penyelesaiannya.

Metode akhir yang dilakukan adalah aplikasi dari solusi yang ditawarkan. Pendamping akan mengaplikasikan solusi ketika berkunjung kembali ke UMKM Keripik Asih.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh pendamping UMKM Keripik Asih telah terlaksana seluruhnya dengan lancar. Pada observasi dan wawancara yang sebelumnya telah dilakukan, ditemukan permasalahan yang dihadapi bahwa UMKM Keripik Asih tidak memiliki SOP dalam usahanya, tidak memiliki kemasan yang menarik, serta izin usaha yang resmi

.

Gambar 1. Wawancara dan observasi UMKM

Pada wawancara terkait permasalahan pertama, UMKM Keripik Asih belum mengenal dan memahami mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP), yang kemudian pendamping UMKM menyampaikan kepada Bu Asih bahwa akan memberikan edukasi mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang seharusnya seperti apa. Pada proses persiapannya, pendamping juga melakukan diskusi dengan yang ahli mengenai Standar Operasional Prosedur yang tepat sebelum disampaikan pada Bu Asih. Pendamping juga melakukan studi literatur untuk memperdalam wawasan. Studi literatur yang dilakukan adalah isi dan bagian dari SOP apa saja serta SOP dapat dilakukan dengan cara sederhana dan mandiri. Setelah

itu, dilakukan pengaplikasian dari solusi yang ditawarkan yaitu pemberian edukasi dan bantuan pembuatan SOP. Pendamping membantu membuatkan SOP yang disederhanakan bahasanya menjadi "Standar Cara Kerja". Untuk standar cara kerja terbagi menjadi tiga, yaitu standar cara kerja kebersihan, tahapan pembuatan keripik, serta bahan-bahan dan takaran dari setiap produk. Pada pembuatan keripik dibagi menjadi tiga jenis, sesuai dengan produk yang diproduksi oleh UMKM Keripik Asih yaitu pare, kedelai, dan carang mas.

Berikut ini adalah gambar standar cara kerja kebersihan

Gambar 2. Standar cara kerja-kebersihan

Kemudian di bawah ini adalah standar cara kerja tahapan pembuatan keripik. Terbagi menjadi tiga jenis, sesuai dengan produk yang diproduksi oleh UMKM Keripik Asih yaitu kedelai, pare, dan carang mas

Gambar 3. Standar cara kerja-pembuatan keripik kedelai

Gambar 4. Standar cara kerja-pembuatan keripik pare

Gambar 5. Standar cara kerja-pembuatan carang mas

Serta, di bawah ini adalah standar cara kerja yang memuat bahan-bahan dan takaran dari setiap produk

.

Gambar 6. Standar cara kerja-takaran bahan-bahan

Berikutnya adalah permasalahan mitra terkait kemasan produk yang belum menarik. Ketika dilakukan observasi dan wawancara, ditemukan bahwa UMKM Keripik Asih hanya menggunakan kemasan tipis yang tidak ada label di luar kemasan, serta ditutup dengan cara tradisional yaitu menggunakan lilin. Berikut ini adalah tampilan kemasan produk UMKM Keripik Asih

Gambar 7. Tampilan awal kemasan UMKM

Setelah diketahui bahwa tampilan kemasan UMKM Keripik Asih belum menarik, pendamping UMKM melakukan diskusi dengan Bu Asih terkait perubahan kemasan. Namun, sebelum itu UMKM Keripik Asih akan diberikan edukasi terlebih dahulu mengenai kemasan yang menarik seperti apa dan mengapa dalam menjalankan sebuah usaha, penting untuk memperhatikan kemasan produk. Pendamping UMKM melakukan diskusi bersama yang ahli mengenai kendala mitra, dan dilakukan studi literatur tentang aspek dan komponen apa saja yang harus menjadi bagian dari kemasan agar lebih menarik dan mengapa penting bagi pelaku usaha untuk memperhatikan kemasan produk mereka. Kemudian, dilanjutkan pengaplikasian solusi dengan memberikan edukasi terkait hal-hal atau informasi yang telah didiskusikan pendamping UMKM bersama yang ahli. Edukasi yang diberikan kepada UMKM salah satunya adalah kemasan harus memiliki penanda terhadap produk yang dikemas, yaitu adanya label pada luar kemasan. Label difungsikan sebagai penanda yang membedakan antara satu produk dengan lainnya, atau bahkan dengan produk lainnya yang sejenis. Dalam prosesnya juga, pendamping memberikan bantuan dalam merubah plastik yang digunakan, pembuatan label dengan terdapat informasi berupa brand, legalitas, komposisi, tanda kadaluarsa, serta foto produk asli dari UMKM Keripik Asih. Berikut ini adalah tampilan kemasan produk UMKM Keripik Asih setelah diperbaiki

Gambar 8. Tampilan baru kemasan UMKM

Permasalahan berikutnya adalah UMKM Keripik Asih belum memahami pentingnya legalitas usaha sehingga tidak memiliki izin usaha. Hal ini disebabkan keterbatasan informasi Bu Asih tidak ketahui sehingga belum mendaftarkan izin usahanya. Setelah diketahui permasalahan tersebut, pendamping UMKM melakukan studi literatur mengenai tata cara pendaftaran izin usaha, yang mana pendaftaran ini diterbitkan oleh Lembaga *Online Single Submission* (OSS). Setelah diketahui tata cara pendaftaran, pendamping membantu mendaftarkan izin usaha dengan berkoordinasi bersama Bu Asih untuk mengurus data-data pribadi. Pada prosesnya, cara pendaftaran cukup mudah untuk dilakukan dan izin usaha dapat langsung terbit setelah memenuhi segala persyaratan. Telah adanya izin usaha secara resmi menandakan kelegalitasan hukum usaha milik UMKM Keripik Asih. Pendamping UMKM memberikan pemahaman dan edukasi kepada Bu Asih mengapa penting sebuah usaha untuk memiliki izin resmi dan legal. Dibawah ini adalah surat resmi UMKM Keripik Asih yang telah terdaftar pada OSS.

PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2008220021194

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha	: TUMASIH
2. Alamat	: Dsn. Galengdowo , Desa/Kelurahan Galengdowo, Kec. Wonosalam, Kab. Jombang, Provinsi Jawa Timur
3. Nomor Telepon Seluler	: 8213[illegible]
Email	: umkmtumasih@gmail.com
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: Lihat Lampiran
5. Skala Usaha	: Usaha Mikro

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepabeanan, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan perizinan lunggal yang berlaku sebagai sertifikasi jaminan produk halal berdasarkan pemyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 20 Agustus 2022
Perubahan ke-9, tanggal: 25 Agustus 2022

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,

Ditandatangani secara elektronik

Diretak tanggal: 25 Agustus 2022

Gambar 9. NIB UMKM

Dari hasil dan pembahasan mengenai permasalahan mitra, pendamping telah memahami pentingnya memperhatikan standar produksi yang sistematis dalam usaha yang dijalankan, kemasan yang lebih menarik, dan legalitas usaha yang berizin. Selain itu, hasil lainnya yang telah tercapai adalah pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP), kemasan baru yang lebih menarik dan terdaftarnya izin usaha dari UMKM Keripik Asih.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat yang direncanakan telah berjalan dengan lancar. Pendamping UMKM Keripik Asih dibantu dengan yang ahli pada bidangnya telah memberikan edukasi kepada Bu Asih selaku pelaku usaha dari UMKM Keripik Asih. Hasil yang didapatkan adalah UMKM Keripik Asih telah memahami dan memiliki SOP dalam kerjanya, kemasan menjadi lebih menarik dengan adanya label sebagai penanda produk, serta UMKM Keripik Asih telah terdaftar secara legal dalam Lembaga OSS. Pemahaman yang telah didapatkan Bu Asih dan pengaplikasian dari solusi yang ditawarkan telah terlaksana merupakan bentuk keberhasilan dari adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Tidak hanya itu, perubahan ini diharapkan dapat membantu

UMKM Keripik Asih agar dapat bersaing dengan usaha sejenis.

DAFTAR PUSTAKA.

Arianti, M. S., Rahmawati, E., & Prihatiningrum, R. R. Y. (2020). Analisis pengendalian kualitas produk dengan menggunakan statistical quality control (SQC) pada usaha amplang karya bahari di Samarinda. *Jurnal Bisnis dan Pembangunan*, Vol 9 No 2, page 1-13

Ariyani, N. D., & Kartika, E. (2021). Analisis hygiene dan sanitasi makanan guna menunjang mutu pelayanan unit gizi di rumah sakit. *Jurnal INFOKES Politeknik Piksi Ganesha*, Vol 5 No 1, page 74-81.

Budiarto, F. N. R dkk. (2022). Pendampingan pembuatan nomor induk berusaha (NIB) dalam rangka pengembangan UMKM desa Ngampungan. *Karya Unggul: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol 1 No 2, page 116-124.

Diana, L., Akbhari, I., Fadhilah A., & Hidayaturracman. (2022). Pembuatan nomor induk berusaha (NIB) untuk kesadaran legalitas usaha bagi UMKM kelurahan Dukuh Sutorejo. *Jurnal Penyuluhan dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM)*, Vol 1 No 2, page 81-88

Firman, R. (2019). *Pedoman Pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP)*. Jakarta: Badan Penjaminan Mutu, Universitas Al Azhar Indonesia.

Hadi, A. (2021). Apa saja syarat kemasan makanan yang baik dan sesuai undangundang. (https://tirto.id/apa-saja-syaratkemasan-makanan-yang-baik-dan-sesuaiundang-undang-gkrt, 15 Oktober), diakses 13 Oktober 2021.

Hanim, L., Djunaedi, M. H., & Wahyono, H. D. (2020). Pemahaman warga Genuk terhadap pentingnya nomor induk berusaha (NIB) guna percepatan pembangunan di era pandemi covid-19. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian kepada Masyarakat (KOPEMAS)*, page 441-450.

Herudiansyah, G., Candera, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan pentingnya label pada kemasan produk dan pajak pada usaha kecil menengah (UKM) desa Tebedak II kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol 1 No 2, page, 84-89.

Insan, R. R., Anggraini, E., & Yulasti, A. (2019). Pelatihan dan pembuatan kemasan dan label makanan bagi pelaku usaha makanan di Kanagarian Mandeh, kecamatan XII Koto Tarusan, kabupaten Pesisir Selatan. *Journal of Community Service*, Vol 1 No 1, page 17-25.

Koswara, S dkk. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Keripik Sanjai*. Jakarta: Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.

Kurniasari, A., Pauzy, D. M., & Lestari, S. P. (2022). Pengaruh kualitas produk dan kemasan terhadap citra merek. *Journal of Indonesian Management (JIM)*, Vol 2 No 3, page 749-758.

Mukti. (2017). Pengaruh standar operasional prosedur (SOP) pelayanan terhadap kepuasan konsumen. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, Vol 2 No 1, page 14-26.

Muljani, N., Arini, Suhartatik, A., Lindawati, T., & Nagel, P. J. F. (2020). Pentingnya merek dan kemasan untuk meningkatkan daya saing produk dari usaha mikro dan kecil. *Jurnal Abdimas PeKA*, Vol 3 No 2, page 53-65.

Nugraha, T. I., Semiarty, R., & Irawati, N. (2019). Hubungan sanitasi lingkungan dan personal hygiene dengan infeksi soil transmitted helminths (STH) pada anak usia sekolah di kecamatan Koto Tangah kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, Vol 8 No 3, page 590-598.

Nurasyiah & Ismunandar. (2022). Analysis of the effect of food quality and brand image on purchase decisions in ilocake kota Bima. *Jurnal Ilmu Management Profitability*, Vol 6 No 1, page 53-64.

Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi penerapan prinsip-prinsip sanitasi industri dan higiene karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol 16 No 2, page 1-12.

Siregar, N., & Fadillah, H. (2017). Pengaruh pencitraan, kualitas produk dan harga terhadap loyalitas pelanggan pada rumah makan kampoeng Deli Medan. *Jurnal Manajemen Tools*, Vol 8 No 2, page 87-96.

Wijayanti, N., Hidayat, H. H., Satriani, R. (2019). Peningkatan kualitas produk melalui renovasi dapur produksi dan pelatihan pengemasan pada IKM keripik tempe. *Prosiding Seminar Nasional*, Vol 9 No 1, page 304-310.

Yuniarti, E., Fitriani, Hartono, D. P., & Nurmala. (2022). Keunggulan bersaing UMKM industri pangan di Bandar Lampung. *Journal of Food System and Agribusiness*, Vol 6 No 1, page 93-101.

Zen, Z. H., Satriardi, Dermawan, D., Anggraini, D. A., Meirizha N., & Yul, F. A. (2017). Pelatihan desain kemasan produk UMKM di kecamatan Tambang, kabupaten Kampar. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu negeRI*, Vol 1 No 2, page 12-15.

.