

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Pengabdian Masyarakat (PKPM) merupakan wujud nyata pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dalam aspek pengabdian kepada masyarakat. Melalui kegiatan ini, mahasiswa diajak untuk terlibat langsung dalam kehidupan masyarakat dan berkontribusi aktif dalam proses pemberdayaan serta pengembangan potensi lokal yang ada di suatu wilayah.

Mahasiswa yang mengikuti PKPM dituntut untuk dapat menyesuaikan diri, berinteraksi, dan bekerjasama dengan warga dalam upaya menggali dan mengoptimalkan potensi Sumber Daya Alam (SDA) serta Sumber Daya Manusia (SDM) di desa. Pengalaman ini menjadi sarana pembelajaran yang berharga dalam menumbuhkan kepedulian sosial, kemampuan komunikasi, dan kreativitas dalam merancang solusi yang aplikatif bagi masyarakat.

Pada tahun 2025, PKPM IIB Darmajaya dilaksanakan di Desa Sumur Kumbang, Kecamatan Kalianda, Kabupaten Lampung Selatan. Desa ini menjadi lokasi kegiatan selama kurang lebih satu bulan, dengan berbagai program kerja yang difokuskan untuk mendukung pembangunan desa dari berbagai aspek, seperti ekonomi, pendidikan, lingkungan, digitalisasi, dan sosial budaya.

Kehadiran mahasiswa diharapkan mampu membawa semangat perubahan dan memberikan kontribusi positif melalui ide-ide inovatif yang aplikatif dan berkelanjutan. Sementara itu, mahasiswa juga memperoleh pengalaman langsung dalam memahami permasalahan riil di masyarakat serta melatih kepekaan sosial sebagai bekal di masa depan.

Selain itu, penulis juga berfokus pada proses produksi bakso di UMKM Bakso Gunung Rajabasa milik Ibu Sarmawati dalam pelaksanaan PKPM ini. Produksi bakso mencakup persiapan bahan baku, penggilingan daging, mencampur adonan dengan bumbu dan es batu, membuat bulatan bakso, perebusan hingga matang, dan penyimpanan dalam wadah tertutup untuk menjaga kebersihan. Untuk memastikan rasa, kualitas, dan keamanan produk tetap konsisten, setiap tahap produksi ini memerlukan standar operasional yang jelas. Oleh karena

itu, penyusunan dan penerapan SOP sangat penting agar UMKM dapat meningkatkan efisiensi kerja sekaligus mempertahankan kualitas bakso yang dihasilkan.

Penerapan standar mutu dalam proses produksi pada UMKM Bakso Gunung Rajabasa dibutuhkan untuk menjaga konsistensi rasa, higienitas, serta kualitas produk agar tetap sesuai dengan harapan konsumen. Tanpa adanya standar mutu yang jelas, risiko terjadinya perbedaan kualitas antar-batch produksi sangat tinggi, sehingga dapat menurunkan kepercayaan pelanggan. Dengan standar mutu, UMKM juga lebih mudah melakukan evaluasi, perbaikan, dan pengendalian kualitas secara berkelanjutan, yang pada akhirnya mampu meningkatkan daya saing produk di pasaran serta memperkuat posisi usaha dalam menghadapi kompetisi.

Berdasarkan pada uraian diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul mengenai **“PENERAPAN SOP DALAM PROSES PRODUKSI PADA UMKM GUNUNG RAJABASA DI DESA SUMUR KUMBANG KECAMATAN RAJABASA KALIANDA LAMPUNG SELATAN DALAM PRAKTEK KERJA PENGABDIAN MASYARAKAT”**