

ABSTRAK

Usaha Kecil Menengah Pelangi Rasa merupakan salah satu UKM yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan hasil perkebunan, seperti pisang, bayam, dan lain-lain. Salah satu produk andalan UKM Pelangi Rasa adalah keripik pisang sambal kampung yang penjualannya terus meningkat setiap bulan. Hal tersebut membuat pemilik ingin memperluas pasarnya ke pasar modern. Namun, untuk masuk ke jaringan supermarket, terdapat beberapa syarat yang belum dapat dipenuhi oleh UKM, diantaranya Surat Perizinan Pengelolaan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dan Sertifikat Halal.

Untuk mendapatkan SPP-IRT dan Sertifikat Halal, suatu UKM harus menerapkan kriteria CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga) untuk SPP-IRT dan kriteria SJH (Sistem Jaminan Halal) untuk Sertifikasi Halal. Dari pengidentifikasian gap antara kondisi eksisting dengan kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal, didapatkan suatu proses bisnis rancangan. Proses bisnis rancangan tersebut akan dilakukan perbaikan dengan metode *Business Process Improvement* (BPI). Metode BPI mencakup analisis aktivitas yang dilanjutkan dengan penyederhanaan menggunakan 12 *tools streamlining*.

Hasil analisis aktivitas yang dilakukan menunjukkan terdapat 14 aktivitas RVA, 84 aktivitas BVA, dan 3 aktivitas NVA. Selanjutnya, dilakukan streamlining terhadap aktivitas BVA dan RVA menggunakan Standardization, Beraucracy Elimination, Automation, serta *Supplier Partnership*. Sementara aktivitas NVA akan dieliminasi dalam rancangan proses bisnis usulan. Dari hasil penyederhanaan tersebut, akan dirancang *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengelolaan UKM Pelangi Rasa agar lebih mudah dipahami pemilik dan pegawai UKM. Penelitian ini menghasilkan empat rancangan SOP yang dapat diimplementasikan untuk kegiatan pembelian atau pengadaan bahan baku, produksi, audit internal, serta sanitasi dan perawatan.

Kata kunci: BPI, CPPB-IRT, Halal, Proses Bisnis, SOP, UKM