

PENGUATAN KETERAMPILAN SANTRI DALAM MENERAPKAN SOP PENGEMASAN PRODUK GUNA MENJAGA KUALITAS DAN DAYA SAING

Silfia Novita Dewi¹, Rahman Amrullah Suwaidi.²

^{1,2} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

e-mail: 22012010053@student.upnjatim.ac.id¹, rahman.swaidi@gmail.com²

Abstrak

Pengembangan kemandirian ekonomi pesantren menjadi langkah strategis dalam memberdayakan santri untuk menghadapi tantangan ekonomi. Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Quran (PPTQ) Al-Itqon Jogoroto Jombang dipilih sebagai mitra program pengabdian masyarakat dengan fokus dalam pembuatan, pengemasan, dan pemasaran abon tongkol sebagai produk pertama pesantren. Program ini dilakukan karena belum adanya inisiatif kemandirian ekonomi di pesantren, kurangnya pemahaman dan keterampilan santri dalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pengemasan produk yang berkualitas. Metodologi yang digunakan adalah pendekatan kualitatif melalui Teknik observasi dan wawancara, sosialisasi, pelatihan dan dokumentasi, pelaksanaan dan evaluasi di PPTQ Al Itqon, Jogoroto, Jombang. Santri dilatih membuat abon tongkol, melakukan pengemasan menggunakan botol kemasan dan aluminium foil, mendesain label yang menarik, dan pemasaran produk. Hasilnya, penguatan keterampilan santri melalui pelatihan SOP pengemasan dapat meningkatkan pemahaman santri akan pentingnya meningkatkan kualitas produk dan keberlanjutan usaha. Dengan penerapan SOP yang baik produk yang dihasilkan akan menambah nilai jual dan daya Tarik yang tinggi dalam persaingan pasar. Produk abon tongkol dengan kemasan botol dan kemasan aluminium foil membuka peluang pemasaran yang lebih luas. Melalui program ini dapat membangun pondasi bagi kemandirian ekonomi pesantren, memperkuat pemberdayaan santri, dan menciptakan pondok pesantren yang berdaya saing di pasar modern.

Kata kunci: Pelatihan, SOP Pengemasan, Keterampilan Santri, Kualitas Produk.

Abstract

The development of economic independence of pesantren is a strategic step in empowering students to face economic challenges. The Al-Itqon Jogoroto Jombang Islamic Boarding School Foundation was chosen as a partner of the community service program with a focus on manufacturing, packaging, and marketing shredded cob as the first product of the Islamic boarding school. This program was carried out because there was no initiative for economic independence in Islamic boarding schools, lack of understanding and skills of students in the implementation of Standard Operating Procedures for quality product packaging. The methodology used is a qualitative approach through observation and interview techniques, socialization, training and documentation, implementation and evaluation at PPTQ Al Itqon, Jogoroto, Jombang. Students are trained to make shredded cobs, do packaging using packaging bottles and aluminum foil, design attractive labels, and market products. As a result, strengthening students' skills through packaging SOP training can increase students' understanding of the importance of improving product quality and business sustainability. With the implementation of good SOPs, the products produced will add high selling value and attractiveness in market competition. Shredded cob products with bottle packaging and aluminum foil packaging open up wider marketing opportunities. Through this program, it can build a foundation for the economic independence of Islamic boarding schools, strengthen the empowerment of students, and create competitive Islamic boarding schools in the modern market.

Keywords: Training, Packaging Sops, Student Skills, Product Quality.

PENDAHULUAN

Pondok Pesantren (Pesantren) sebagai lembaga pendidikan memiliki peran penting dalam pembentukan karakter dan keterampilan santri. Selain itu, pesantren juga berpotensi besar untuk mengembangkan kemandirian ekonomi berbasis sumber daya lokal. Namun, banyak pesantren yang belum memaksimalkan potensi tersebut, terutama dalam aspek pengembangan produk unggulan dan pemahaman tentang pentingnya kualitas pengemasan dalam pemasaran produk. Pondok Pesantren

Tahfidzul Quran (PPTQ) Al-Itqon Jogoroto Jombang, misalnya, belum memiliki program kemandirian ekonomi berbasis produksi, dengan pengemasan yang memadai untuk meningkatkan daya saing produk di pasar. Oleh karena itu, diperlukan pengabdian masyarakat yang berfokus pada pemberdayaan santri dalam pembuatan, pengemasan, dan pemasaran produk berbasis bahan baku lokal, yaitu abon tongkol.

Masalah utama yang dihadapi adalah rendahnya keterampilan santri dalam menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) pengemasan yang higienis, efisien, dan menarik untuk produk mereka. Padahal, pengemasan yang baik akan meningkatkan nilai jual produk, memperpanjang umur simpan, dan meningkatkan daya tarik di pasar. Sebuah penelitian oleh Hidayat dan Pratama (2019) menyatakan bahwa kualitas pengemasan mempengaruhi persepsi konsumen terhadap suatu produk dan secara signifikan dapat meningkatkan minat beli. Di sisi lain, penelitian oleh Siti dan Nia (2020) juga mengungkapkan bahwa pengemasan yang menarik dapat memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk UMKM. Kemasan produk memiliki peran penting dalam menjaga kualitas, memperpanjang masa simpan, serta meningkatkan daya saing di pasar. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga menjadi bagian penting dari strategi pemasaran karena mampu menarik perhatian konsumen dan memberikan informasi tentang produk (Winarno, 2015). Pengemasan yang sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk serta memberikan kepercayaan lebih bagi konsumen. Namun, penelitian oleh (Suparman et al,2019) menunjukkan bahwa banyak pelaku usaha kecil menghadapi keterbatasan dalam hal pengetahuan dan keterampilan terkait pengemasan, yang mengakibatkan produk mereka sulit bersaing di pasar yang lebih luas.

Standard Operating Procedure (SOP) adalah satu set instruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang berulang kali dilakukan (Hartatik, 2014). Sistem ini berfungsi sebagai acuan dan dapat memperlancar arus bisnis antara pegawai/karyawan, unit kerja, dan pihak yang terkait dalam suatu usaha sebagai dasar hukum apabila terjadi penyimpangan. Kajian lain yang relevan dilakukan oleh Wulandari (2018), yang mengungkapkan bahwa keberhasilan produk berbasis pesantren dalam pemasaran sangat dipengaruhi oleh kualitas kemasan yang sesuai dengan selera pasar. Dalam hal ini, standar pengemasan yang sesuai dengan SOP sangat penting untuk menghasilkan produk yang layak jual dan dapat bersaing dengan produk serupa yang ada di pasar. Penelitian oleh Oktaviani dan Safitri (2017) menunjukkan bahwa penerapan SOP pengemasan yang tepat dapat meningkatkan kredibilitas produk dan membantu UMKM bertahan dalam kompetisi pasar.

Beberapa pengabdian masyarakat serupa juga menunjukkan keberhasilan dalam pemberdayaan pesantren melalui pengemasan produk. Penelitian oleh Ardianto (2021) menunjukkan bahwa pelatihan kemasan produk dan penerapan SOP yang benar dapat membantu pesantren menghasilkan produk unggulan yang dapat dipasarkan secara luas. Begitu juga dengan penelitian oleh Susanto dan Hidayah (2016) yang mengungkapkan bahwa pelatihan pengemasan produk di pesantren berhasil meningkatkan keterampilan santri dalam menciptakan produk yang memiliki daya saing. PPTQ Al-Itqon memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha berbasis produk halal dan lokal. Dari segi fisik, pesantren ini berada di lokasi strategis yang mudah diakses, sehingga memudahkan distribusi produk. Dari sisi sosial, para santri memiliki semangat belajar tinggi dan banyak di antara mereka berbakat kreatif. Mereka memiliki motivasi untuk meningkatkan kemandirian melalui kewirausahaan. Kegiatan ini untuk melatih santri di PPTQ Al-Itqon dalam pembuatan abon tongkol, pengemasan menggunakan botol plastik kemasan dan alumunium foil, serta mendesain label yang menarik. Santri juga akan dibimbing untuk memahami pentingnya pengemasan yang higienis sebagai langkah awal menuju pemasaran yang sukses. Pengemasan yang tepat akan mendukung keberlanjutan usaha dan meningkatkan daya tarik produk di pasar lokal maupun regional. Sebagai solusi, tim pengabdian masyarakat menawarkan program pelatihan penguatan keterampilan santri dalam menerapkan SOP pengemasan produk. Program ini mencakup sosialisasi pentingnya pengemasan produk yang sesuai standar pasar, pelatihan teknis pengemasan mulai dari pemilihan bahan hingga desain kemasan, penyediaan alat bantu pengemasan sederhana yang dapat meningkatkan daya simpan yang lebih lama untuk produk abon tongkol, serta pendampingan intensif dalam penerapan SOP pengemasan. Program ini sejalan dengan penelitian (Siregar et al,2021) yang menekankan pentingnya pelatihan berbasis praktik untuk meningkatkan keterampilan wirausaha di kalangan santri. Program One Pesantren One Product (OPOP) yang digagas oleh Kementerian Perindustrian pada tahun 2022 juga menjadi inspirasi

utama dalam mendorong kemandirian ekonomi pesantren melalui pengembangan produk unggulan berbasis lokal.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberikan keterampilan kepada santri dalam menerapkan SOP pengemasan produk yang baik, meningkatkan pemahaman mereka tentang pentingnya SOP pengemasan yang berkualitas untuk produk abon tongkol, serta Dengan program ini, diharapkan santri PPTQ Al-Itqon tidak hanya unggul dalam ilmu agama, tetapi juga mampu berkontribusi dalam membangun kemandirian ekonomi pesantren melalui produk unggulan berbasis bahan baku lokal

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada santri dalam pembuatan dan pengemasan produk abon tongkol . Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif yang mencakup teknik observasi dan wawancara; sosialisasi; pelatihan dan dokumentasi; pelaksanaan dan evaluasi. Setiap tahap dirancang secara terintegrasi untuk mendukung tujuan utama, yaitu meningkatkan keterampilan santri PPTQ Al-Itqon dalam menerapkan SOP pengemasan produk.

1. Tahap pertama adalah observasi awal dan wawancara. Tahap ini bertujuan untuk memahami kondisi pondok pesantren, seperti metode pengemasan yang ingin digunakan, dan proses produksi abon tongkol yang akan berjalan. Observasi dilakukan untuk mengetahui kebutuhan pondok pesantren dan tantangan yang dihadapi. Tahap ini dilanjutkan dengan wawancara kepada pengurus pondok pesantren dan santri, serta diskusi kelompok, dilakukan untuk menggali informasi terkait kebutuhan santri, pemahaman mereka tentang SOP pengemasan, serta potensi yang dimiliki oleh santri . Data yang dikumpulkan pada tahap ini menjadi dasar untuk merancang program yang sesuai untuk keberlanjutan usaha pondok pesantren
2. Tahap kedua adalah sosialisasi. Tahap ini memberikan pemahaman awal kepada santri dan pengurus pondok pesantren mengenai pentingnya pengemasan produk sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP). Melalui sesi presentasi dan diskusi, santri yang telah dipilih untuk tim produksi sekaligus tim pengemasan dan tim pemasaran, dilibatkan bersama pengurus pondok pesantren.
3. Tahap ketiga adalah pelatihan dan dokumentasi. Dalam tahap ini santri dilatih dan diajarkan bagaimana teknik pengemasan seperti penggunaan alat yang tepat, memilih bahan kemasan, produk dikemas sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) dan pembuatan desain label yang mencerminkan identitas produk serta branding pesantren. Selama kegiatan berlangsung, seluruh proses didokumentasikan melalui foto, video, dan catatan perkembangan sebagai bahan evaluasi dan referensi.
4. Tahap terakhir adalah pelaksanaan dan evaluasi. Setelah pelatihan selesai, santri menerapkan keterampilan yang telah diperoleh ke dalam proses produksi sehari-hari santri. Santri membagi tugas, mulai dari pemilihan bahan kemasan, mengoperasikan alat, pengemasan produk sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) hingga memasang label produk. Tim Bina desa mendampingi secara berkala di mana santri mendapatkan evaluasi langsung terhadap hasil praktik mereka untuk memastikan penerapan SOP berjalan konsisten dan membantu menyelesaikan kendala teknis yang mungkin muncul . Santri yang telah dilatih akan mempraktikkan langsung pengemasan abon tongkol dengan standar yang telah disepakati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Quran Al – Itqon, yang berlokasi di Jl. Tunjung Biru RT 01 , RW.13 Bendungrejo Jogoroto Jombang. Kegiatan ini menjadi momen penting karena abon tongkol merupakan produk olahan pertama yang dikembangkan oleh pondok pesantren. Oleh karena itu, setiap tahapan kegiatan dirancang dengan cermat dan sistematis untuk memastikan keberhasilan program ini sebagai langkah dalam mewujudkan kemandirian ekonomi pondok pesantren.

Pemilihan produk abon tongkol didasari dengan beberapa pertimbangan. Santri membutuhkan lauk yang praktis untuk dikonsumsi sehari-hari, bahan bakunya mudah didapatkan disekitar di wilayah pondok, proses pengolahannya yang relatif mudah, dan produk ini memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga cocok dijadikan sebagai proyek awal pemberdayaan santri. Namun, karena produk ini

adalah produk perdana, para santri dan pengelola pesantren belum memiliki pengalaman dalam produksi maupun mengemas makanan olahan. Hal ini menjadi tantangan sekaligus peluang bagi tim pengabdian untuk memberikan pelatihan intensif dan pendampingan secara menyeluruh.

1. Tim pengabdian masyarakat mengambil langkah awal yaitu Observasi dan Wawancara. Observasi dilakukan untuk memahami kondisi lingkungan, potensi sumber daya, dan tantangan yang dihadapi oleh pondok pesantren. Wawancara dilakukan pada 29 Agustus -03 September 2024 di Yayasan PPTQ Al-Itqon Jogoroto Jombang. Pondok pesantren ini memiliki kurang lebih 178 santri, terdiri dari 120 santri putra dan 58 santri putri.



Gambar 1. Observasi dan Wawancara dengan pengurus dan santri

Melalui wawancara dengan pengurus pesantren dan santri, diketahui bahwa mereka memiliki keinginan untuk mengembangkan produk berbasis ekonomi kreatif guna mendukung keberlanjutan operasional pesantren. Yayasan pondok pesantren Al-Itqon memiliki dapur umum yang cukup luas dengan membedakan antara dapur santri putra dan dapur santri putri, fasilitas pendukung seperti peralatan produksi makanan masih sangat terbatas, Yayasan pondok pesantren juga memiliki lahan yang cukup luas dan pernah ditanami seperti jagung dan sejenis sayur sayuran dan hasilnya gagal dan kurang memuaskan, Upaya beternak ikan lele juga pernah dilakukan namun tidak berhasil, kendala lain yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan dan pengemasan produk yang sesuai dengan standar pasar.

Disisi lain, kebutuhan pasar terhadap produk makanan seperti abon, yang praktis dan memiliki daya simpan lama, menjadi peluang yang bisa dimanfaatkan. Hasil dari observasi ini memberikan gambaran bahwa program pelatihan harus mencakup seluruh aspek produksi, mulai dari pengolahan bahan baku, pengemasan, hingga strategi pemasaran untuk mendukung pengembangan usaha ekonomi pesantren.

2. Langkah kedua yaitu tahap Sosialisasi. Sosialisasi merupakan langkah awal untuk mengenalkan program kepada santri dan pengelola pesantren. Dilaksanakan Pada 03 September - 06 September 2024 dan 19 Oktober - 25 Oktober 2024 dalam tahap ini, tim pengabdian menjelaskan pentingnya kegiatan ini untuk kemandirian ekonomi pesantren dan manfaat yang dapat diperoleh dari pembuatan dan pengemasan produk abon tongkol. Sosialisasi dilakukan melalui pemaparan materi yang dilanjutkan dengan diskusi antara tim pengabdian dengan para santri yang dihadiri oleh sekitar 78-85 santri yang terlibat dalam program ini.



Gambar 2. Sosialisasi program kepada santri

Materi yang disampaikan mencakup beberapa topik terkait dengan produksi, pengemasan, pemasaran dan sebagainya. Materi yang terkait dengan produksi dan pengemasan diantaranya :

- a. Peluang Pasar Abon Tongkol sebagai makanan praktis yang digemari masyarakat.
- b. Pentingnya Pengemasan Modern dan penerapan SOP pengemasan yang tepat untuk menjaga kualitas produk, serta manfaat penggunaan botol plastik sebagai kemasan yang lebih higienis, menarik, dan tahan lama.
- c. Peran Santri dalam mendukung kemandirian Ekonomi pesantren dengan memberi dorongan kepada santri untuk ikut serta dan belajar mengelola usaha sebagai bekal di masa depan.

Sosialisasi ini juga memperkenalkan program pelatihan serta manfaat yang akan diperoleh peserta. Diskusi antara santri dan tim pengabdian dilakukan untuk menggali sebagai ide dan aspirasi santri terkait pengembangan produk. Antusiasme peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan mengenai proses produksi, pengemasan dan pemasaran. Diskusi berlangsung interaktif, dengan peserta memberikan berbagai masukan, seperti keinginan untuk menyesuaikan desain kemasan dengan identitas pesantren, Pertanyaan tentang cara memilih bahan kemasan yang sesuai dan praktis serta komitmen pengurus pesantren untuk mendukung program hingga tahap pemasaran.

Hasil dari tahap sosialisasi ini cukup baik dalam meningkatkan pemahaman santri dan pengurus pesantren tentang pengemasan produk sesuai SOP. Presentasi dan diskusi yang interaktif membuat peserta memahami hubungan antara kemasan yang baik dan keberhasilan produk di pasar. Hasil ini sejalan dengan temuan dalam penelitian Wulandari (2018) yang menyatakan bahwa sosialisasi menjadi langkah awal yang efektif untuk membangun kesadaran masyarakat terhadap pentingnya inovasi pengemasan. Selain itu, penelitian oleh Hidayat dan Pratama (2019) juga menegaskan bahwa pengemasan berperan penting dalam membangun brand image dan meningkatkan daya tarik konsumen.

Selain itu, kegiatan berhasil membangun antusiasme santri untuk terlibat dalam proses produksi dan pengemasan abon tongkol, yang merupakan langkah awal strategis dalam membangun kemandirian ekonomi pesantren. Komitmen pengurus pondok terhadap program ini memberikan jaminan bahwa program ini akan berlanjut dan membuka peluang untuk pengembangan usaha lebih lanjut. Secara keseluruhan, tahap sosialisasi ini tidak hanya meningkatkan pemahaman peserta, tetapi juga memperkuat kolaborasi antara tim pengabdian dan pesantren untuk mewujudkan tujuan bersama. Program ini menjadi pondasi yang kuat untuk tahap pelatihan dan implementasi selanjutnya.

3. Pelatihan Teknis. Tahap pelatihan teknis menjadi inti dari kegiatan pengabdian ini. Mengingat ini adalah pengalaman pertama bagi santri dalam memproduksi produk olahan makanan, pelatihan dirancang secara rinci untuk memastikan semua peserta memahami setiap tahap dengan baik. Pelatihan ini bertujuan membekali santri keterampilan teknis dalam pengemasan produk abon tongkol sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP). Pelatihan ini melibatkan kurang lebih 10-15 santri yang telah dipilih dari berbagai tingkat pendidikan. Tahap pelatihan dilaksanakan pada 15 Oktober - 18 Oktober 2024 tepatnya di musholla dan aula Pondok Pesantren Al-Itqon, jogoroto jombang. Fokus utama pelatihan meliputi :

- a. Pelatihan Pengolahan Abon Tongkol. Santri diajarkan bagaimana proses pengolahan ikan tongkol menjadi abon. Tahapan ini meliputi Pemilihan ikan tongkol yang segar, Pembersihan dan pengukusan ikan, Penghancuran daging ikan hingga halus, dan memasak dengan bumbu rempah-rempah lokal. Santri dibagi menjadi beberapa kelompok agar semua peserta mendapatkan pengalaman langsung dalam setiap tahapan.
- b. Pelatihan Pengemasan dengan Botol Plastik dan alumunium foil, pelatihan ini mencakup mengajarkan santri cara mengemas abon ke dalam botol plastik kemasan dan alumunium foil. Langkah-langkah pelatihan ini antara lain sterilisasi Botol, Setiap botol dibersihkan dengan lap atau tisu untuk memastikan kebersihannya. Pengisian Abon, tangan menggunakan handgloves kemudian abon diisi menggunakan corong sederhana dan sendok kecil untuk memudahkan proses pengisian tanpa membuat produk berserakan dan menghindari tersentuh tangan. Penutupan Botol, Menutup botol dengan rapat menggunakan tutup ulir dan memastikan tidak ada udara yang masuk.
- c. Pelatihan Pemasangan Label, Santri dilatih membuat label menggunakan aplikasi desain sederhana seperti Canva. Label mencantumkan informasi penting seperti nama produk, logo

- pesantren, komposisi, dan tanggal kedaluwarsa. Santri juga mempraktikkan pemasangan label hingga menghasilkan produk jadi yang menarik dan siap dipasarkan.
- d. Simulasi Produksi Secara Mandiri. Setelah pelatihan, santri melakukan simulasi produksi secara menyeluruh, mulai dari pengolahan bahan hingga pengemasan akhir. Simulasi ini dilakukan dalam suasana kerja nyata untuk memberikan pengalaman langsung tentang tantangan yang mungkin dihadapi selama proses produksi



Gambar 3. Pelatihan produksi dan pengemasan Bersama santri

Pelatihan ini berdampak signifikan dalam meningkatkan keterampilan santri. Sebelum pelatihan, Sebagian besar santri belum memahami teknik dasar pengemasan seperti penggunaan alat dan pemilihan bahan kemasan. Setelah pelatihan terjadi peningkatan pemahaman dan keterampilan mereka. Hasil pelatihan menunjukkan produk akhir memiliki kualitas yang baik dengan tampilan yang lebih baik dari kemasan sebelumnya. Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Susanti dan Junaidi (2022), yang menyatakan bahwa pelatihan teknis efektif dalam meningkatkan kemampuan masyarakat dalam pengelolaan produk UMKM. Seluruh proses pelatihan didokumentasikan melalui foto dan video untuk keperluan laporan dan evaluasi. Dokumentasi ini menjadi sumber pembelajaran yang berharga untuk mendukung, keberlanjutan program. Santri memberikan umpan balik positif, pelatihan ini sangat bermanfaat dan memberikan mereka pengalaman baru. Sebagian besar santri merasa lebih percaya diri untuk mengelola produksi abon tongkol secara mandiri, yang menjadi Langkah awal dalam mendukung kemandirian ekonomi pesantren.

4. Tahap pelaksanaan dan evaluasi merupakan langkah penting untuk mengukur keberhasilan program pelatihan sekaligus memastikan keberlanjutan implementasi keterampilan yang telah diajarkan kepada santri. Berbeda dengan tahap pelatihan yang berfokus pada pembekalan teori dan praktik dasar, pada tahap ini, santri diharapkan mampu menerapkan keterampilan tersebut secara mandiri dalam proses produksi sehari-hari. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan pengalaman langsung kepada santri dalam menjalankan keseluruhan proses produksi abon tongkol, mulai dari pemilihan bahan hingga pengemasan akhir, dengan pendampingan berkala dari tim Bina Desa. Kegiatan pelaksanaan produksi abon tongkol dilaksanakan pada 13 Desember 2024 PPTQ Al-Itqon Jogoroto, Jombang, Tahap ini diawali dengan pembagian tugas secara jelas di antara santri. Setiap santri memiliki peran masing masing sesuai alur kerja yang telah disepakati, seperti pemilihan bahan kemasan yang sesuai dengan standar higienis, pengoperasian alat-alat pengemasan, hingga pemasangan label pada produk. Pembagian tugas ini tidak hanya melatih keterampilan teknis, tetapi juga mengembangkan kemampuan manajemen tim dan tanggung jawab individu.



Gambar 4. Pendampingan pengemasan dan hasil produksi abon tongkol

Pendampingan dari tim Bina Desa dilakukan secara berkala untuk memberikan evaluasi langsung terhadap hasil praktik santri. Evaluasi melibatkan penilaian terhadap setiap tahapan produksi, mulai dari konsistensi dalam penerapan SOP, efisiensi kerja, hingga kualitas produk akhir. Pendekatan ini memungkinkan tim untuk mengidentifikasi kendala teknis yang dihadapi santri, seperti kesulitan dalam pengoperasian alat atau ketidaksesuaian dalam pemasangan label, dan memberikan solusi secara langsung. Pendampingan ini tidak hanya membantu memperbaiki kekurangan, tetapi juga meningkatkan rasa percaya diri santri dalam menjalankan proses produksi. Santri didampingi untuk melakukan produksi dalam skala kecil sebagai langkah awal pemasaran produk. Proses produksi ini melibatkan pembagian tugas di antara santri, seperti:

- a. Tim pengolahan bahan yang terdiri dari 4 santri bertugas mengolah ikan tongkol menjadi abon tongkol. Agar produk yang dihasilkan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan maka tim pengolahan mempraktikkan apa yang sudah diajarkan sebelumnya oleh tim pengabdian.
 - Pemilihan Ikan Tongkol yang Segar diantaranya memiliki mata jernih, kulit mengkilap, insang merah terang, tekstur daging kenyal, dan bau alami seperti laut. Pemilihan ikan yang tepat memastikan abon berkualitas baik dan bebas bau amis.
 - Pembersihan dan Pengukusan Ikan, dimulai dari Ikan dibersihkan dengan membuang isi perut, insang, dan kepala, lalu dicuci bersih dan kemudian diberi perasan jeruk nipis dan garam. Proses pengukusan selama 20-30 menit dengan api sedang dilakukan agar daging matang merata dan mudah dipisahkan dari tulang serta duri.
 - Penyuiran Daging Ikan, Daging ikan dipisahkan dari kulit, tulang, dan duri, lalu disuwir hingga halus menggunakan tangan atau garpu. Penyuiran harus teliti agar serat rapi dan bebas duri, menghasilkan tekstur abon yang lembut.
 - Memasak dengan Bumbu Lokal, Daging ikan dimasak dengan bumbu halus seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, ketumbar, daun salam, garam, gula, dan sebagainya. Proses memasak menggunakan api kecil sambil terus diaduk hingga abon kering, berwarna kecokelatan, dan memiliki tekstur renyah.
- b. Tim pengemasan yang terdiri dari 2 orang bertugas mengisi abon ke dalam botol, menutup botol, dan memasang label dan mengisi dikemasan sachet alumunium foil kemudian dipres menggunakan alat. Langkah-langkah pelatihan ini antara lain :
 - sterilisasi Botol, Setiap botol dibersihkan dengan lap atau tisu untuk memastikan kebersihannya. Kemudian dilihat apakah ada botol yang bocor atau rusak
 - Pengisian Abon, tangan menggunakan handgloves kemudian abon diisi menggunakan corong sederhana dan sendok kecil untuk memudahkan proses pengisian tanpa membuat produk berserakan dan menghindari tersentuh tangan. Setiap botol berisi abon dengan berat 80gr dan 15gr untuk kemasan alumunium foil. Penutupan Botol, Menutup botol dengan rapat menggunakan tutup ulir dan memastikan tidak ada udara yang masuk dan untuk kemasan sachet ditutup menggunakan alat pres.
 - Pemasangan Label. Label harus mencantumkan informasi penting seperti nama produk, logo pesantren, komposisi, nilai gizi dan tanggal kedaluwarsa. Label dicetak dan ditempel sesuai dengan ukuran dari botol dan kemasan sachet, untuk label ukuran botol yaitu 12x5, dan kemasan sachet alumunium foil bagian depan ukuran 5x5 sedangkan bagian belakang ukuran 4x5
- c. Tim distribusi bertugas menyusun strategi pemasaran produk, baik untuk konsumen lokal maupun online dalam bentuk brosur maupun promosi melalui sosial media yaitu shopee dengan memposting produk, whatsapp dengan menawarkan ke teman atau kerabat terdekat, tiktok dan instagram melalui live dan pembuatan konten, dan sebagainya.

Pendampingan ini dilakukan selama dua minggu untuk memastikan konsistensi dalam penerapan keterampilan yang telah diajarkan. Hasil dari kegiatan ini adalah produk abon tongkol dalam kemasan botol plastik dan kemasan sachet alumunium foil dengan desain yang modern dan menarik. Produk ini menjadi salah satu ikon baru bagi pesantren sebagai pondok pesantren yang mulai berinovasi di bidang ekonomi kreatif. Kegiatan ini juga berhasil menciptakan rasa bangga dan semangat kewirausahaan di kalangan santri. Sebagai langkah awal, produk ini dipasarkan kepada masyarakat sekitar pondok dan mendapat tanggapan positif. Keberhasilan program ini diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi pengembangan produk lain di masa depan, sekaligus menjadikan PPTQ Al-Itqon sebagai pesantren yang mandiri secara ekonomi.

SIMPULAN

Program pelatihan dan pendampingan produksi abon tongkol di PPTQ Al-Itqon Jogoroto, Jombang, berhasil meningkatkan keterampilan santri dalam mengolah, mengemas, dan memasarkan produk sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan. Pelatihan teknis yang diberikan telah membekali santri dengan pemahaman dan kemampuan praktis, sementara tahap pelaksanaan dan evaluasi memberikan pengalaman langsung dalam menjalankan proses produksi secara mandiri. Pendampingan berkala oleh tim Bina Desa memastikan konsistensi penerapan standar operasional prosedur (SOP), mengatasi kendala teknis, dan meningkatkan rasa percaya diri santri. Hasilnya, produk abon tongkol dengan kemasan botol plastik dan sachet aluminium foil yang higienis dan menarik berhasil diproduksi, menjadi salah satu inovasi unggulan pesantren. Respons positif dari masyarakat terhadap produk ini menunjukkan potensi ekonomi yang menjanjikan, sekaligus memperkuat semangat kemandirian dan kewirausahaan di kalangan santri. Program ini menjadi langkah strategis dalam mewujudkan pesantren yang mandiri secara ekonomi dan dapat menjadi inspirasi untuk pengembangan usaha kreatif lainnya di masa depan.

Selain itu, kegiatan ini juga berhasil menciptakan budaya kerja kolaboratif di antara santri, dengan pembagian tugas yang jelas dan pengelolaan produksi yang terstruktur. Proses evaluasi dan pendampingan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis tetapi juga memperkuat kemampuan manajemen, komunikasi, dan tanggung jawab individu dalam sebuah tim. Produk abon tongkol yang dihasilkan tidak hanya memenuhi kebutuhan internal pesantren tetapi juga memiliki potensi untuk menjadi produk unggulan di pasar lokal, membuka peluang baru bagi pesantren untuk menjalin kemitraan dengan pihak eksternal. Program ini membuktikan bahwa inovasi berbasis ekonomi kreatif dapat menjadi solusi efektif dalam mendukung kemandirian ekonomi pesantren sekaligus membangun rasa bangga santri terhadap kontribusi mereka dalam pengembangan pesantren. Keberhasilan ini menjadi landasan yang kokoh untuk pengembangan program serupa yang berkelanjutan, baik dari sisi diversifikasi produk maupun perluasan jangkauan pasar.

SARAN

Penelitian selanjutnya sebaiknya lebih mendalami bagaimana tingkat pemahaman santri memengaruhi keberhasilan penerapan SOP pengemasan produk, terutama dalam menjaga kualitas dan meningkatkan daya saing produk. Selain itu, diperlukan kajian tambahan untuk mengevaluasi dampak penerapan SOP dalam jangka panjang terhadap konsistensi kualitas produk, khususnya jika produksi dilakukan dalam skala yang lebih besar. Sebagai contoh, penelitian lanjutan dapat mengkaji efektivitas penerapan SOP dengan membandingkan kualitas produk yang dihasilkan sebelum dan sesudah santri memiliki pengalaman produksi selama lebih dari enam bulan. Penelitian juga dapat mengevaluasi keberlanjutan keterampilan santri dengan mengamati konsistensi mereka dalam menjalankan prosedur standar, terutama dalam menghadapi tantangan seperti keterbatasan sumber daya atau tekanan waktu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis dengan penuh rasa syukur mengucapkan terima kasih kepada UPN Veteran Jawa Timur, khususnya Program Studi Manajemen, yang telah memberikan dukungan finansial sehingga program pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik. Dukungan tersebut menjadi salah satu faktor utama yang memungkinkan kegiatan ini berjalan sesuai dengan rencana. Penulis juga menyampaikan apresiasi yang sebesar-besarnya kepada pengurus dan santri Yayasan PPTQ Al-Itqon Jogoroto, Jombang, yang telah memberikan kesempatan, kerja sama, serta dukungan penuh selama proses pelaksanaan program ini.

Terima kasih juga disampaikan kepada tim Bina Desa jombang 1 yang telah menunjukkan dedikasi tinggi, kerja sama yang solid, dan komitmen luar biasa dalam mendampingi pelaksanaan kegiatan. Kontribusi dari semua pihak tidak hanya mendukung kelancaran program, tetapi juga memperkaya pengalaman berharga dalam upaya meningkatkan keterampilan santri. Semoga hasil dari pengabdian ini memberikan manfaat jangka panjang bagi Yayasan PPTQ Al-Itqon dan menjadi inspirasi untuk pelaksanaan program serupa di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

Ardianto, R. (2021). Pengembangan Produk Pesantren Berbasis Pengemasan Profesional. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 58-66.

- hartatik. (2014). Buku Pintar Membuat S.O.P. Jogjakarta: Flashbooks.
- Hidayat M., & P. (2019). Pengaruh Pengemasan terhadap Minat Beli Konsumen pada Produk UMKM. *Jurnal Manajemen dan Pemasaran* 6(3), 50-59.
- Hidayat R & Pratama, D. (2019). Peran Kemasan dalam Meningkatkan Brand Image dan Daya Saing Produk UMKM. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 11(3), 15-22.
- Oktaviani, L. &. (2017). Penerapan SOP Pengemasan pada UMKM Produk Makanan di Jombang. *Jurnal Industri Kreatif*, 5(2), 23-35.
- Perindustrian., K. (2022). One Pesantren One Product: Pengembangan Ekonomi Pesantren melalui Produk Lokal. Laporan Tahunan OPOP.
- Siregar, T. S. (2021). Peningkatan Keterampilan Wirausaha Santri melalui Pelatihan Pengemasan Produk. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 10(3), 55-62.
- Siti & Nia, M. (2020). Pengaruh Pengemasan terhadap Daya Saing Produk UMKM. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 7(2), 120-130.
- Suparman, M. e. (2019). Analisis Faktor Penghambat Daya Saing Produk UKM. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 21(4), 30-40.
- Susanto E & Hidayah, R. (2016). Pelatihan Pengemasan Produk di Pesantren untuk Peningkatan Daya Saing Produk. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 112-125.
- Winarno, F. (2015). Kemasan sebagai Strategi Pemasaran. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R. (2018). Pengembangan Produk Berbasis Pesantren Melalui Pengemasan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 98-110.
- Wulandari, S. (2018). Inovasi Kemasan sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Kewirausahaan*, 7(2), 45-53.