

DESAIN *STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SOP) PASCA PANEN
KAPULAGA (*Amomum cardamomum*)

Oleh:
Budiyatul Aliyah

Intisari

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui langkah-langkah membuat desain *Standard Operating Procedures* (SOP) pasca panen kapulaga, mengetahui perbedaan kegiatan pasca panen, kualitas, dan nilai tambah ekonomi simplisia kapulaga yang menerapkan dan tidak menerapkan SOP pasca panen. Penelitian ini dilaksanakan di P4S Menoreh Herbal Magelang dengan menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif (*mixed methods*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa desain SOP pasca panen kapulaga dibuat menggunakan metode *plan, do, check, dan action* (PDCA). Terdapat perbedaan kegiatan pasca panen kapulaga yang menerapkan dan tidak menerapkan SOP pasca panen yaitu pada tahap pencucian dan penirisan, pengeringan, penyortiran dan penimbangan akhir, serta pengemasan dan pelabelan. Kemudian, terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas simplisia kapulaga yang menerapkan dan tidak menerapkan SOP pasca panen dari hasil uji organoleptik yang meliputi warna, bau, rasa, dan tekstur. Namun, tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar airnya. Untuk nilai tambah ekonomi simplisia kapulaga yang menerapkan SOP pasca panen lebih tinggi dibandingkan simplisia kapulaga yang tidak menerapkan SOP pasca panen.

Kata Kunci: SOP, pasca panen, PDCA, simplisia kapulaga