

PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURES* (SOP)
PASCA PANEN DAUN DEWA (*Gynura Pseudochina* L)
DI PT NATURINDO FRESH

Oleh :

Ani Utami

Intisari

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan rancangan *Standard Operating Procedures* (SOP) pasca panen daun dewa yang dapat diterapkan di PT Naturindo Fresh, mengetahui perbedaan kualitas simplisia daun dewa sebelum dan sesudah menerapkan SOP, serta mengetahui biaya pada satu siklus penanganan pasca panen sebelum dan sesudah menerapkan SOP. Penelitian ini dilaksanakan di PT Naturindo Fresh di Pengasih, Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rancangan SOP pasca panen daun dewa dapat disusun menggunakan metode *Plan, Do, Check, dan Action* (PDCA). Perbedaan alur tahapan kegiatan pasca panen daun dewa dengan penanganan menggunakan SOP dan tanpa SOP, yaitu pada tahap sortasi basah, pencucian dan penirisan, pengeringan, sortasi kering, serta pengemasan dan pelabelan. Perbedaan kualitas simplisia daun dewa terletak pada kadar air dan organoleptik. Kadar air simplisia daun dewa menggunakan SOP lebih baik yaitu sebesar 8,03% dan tanpa SOP sebesar 9,89%. Perbedaan organoleptik meliputi warna, aroma, dan tekstur. Simplisia daun dewa hasil penanganan pasca panen menggunakan SOP memiliki warna, aroma, dan tekstur lebih baik. Biaya produksi pada satu siklus penanganan pasca panen daun dewa menggunakan SOP lebih tinggi daripada tanpa SOP.

Kata Kunci : *SOP, Pasca Panen, Daun Dewa, Simplisia, PDCA*