

Penyempurnaan *Standard Operating Procedures* Produksi Keripik Pisang di CV. Zanana Indonesia

Diandra Puteri Salsabilla^{1)*}, Totok Pujianto¹⁾, Selly Harnesa Putri¹⁾

¹⁾ Mahasiswa Program studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Indonesia
Email : diandra18002@mail.unpad.ac.id

Abstrak

Dalam rangka peningkatan standar nasional, pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dinilai menjadi salah satu solusi yang tepat. Saat ini banyak UMKM yang sudah memiliki standar namun masih dinilai kurang memadai dalam pelaksanaan proses produksi. Penelitian ini mengambil studi kasus di CV. Zanana Indonesia yaitu UMKM yang bergerak dalam bidang pangan dan memproduksi keripik pisang. Saat ini usaha tersebut sudah memiliki SOP tetapi belum memiliki instruksi kerja dan formulir kegiatan produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menyempurnakan SOP dan merancang instruksi kerja dan formulir kegiatan proses produksi. Data primer yang digunakan adalah wawancara kepada karyawan mengenai produksi keripik pisang sedangkan data sekunder yang digunakan adalah data mengenai manajemen perusahaan, bisnis model dan produksi. Wawancara kepada karyawan produksi menggunakan pedoman wawancara, observasi dilakukan langsung di produksi dan studi pustaka menggunakan data perusahaan dan jurnal yang berkaitan. Hasil rancangan tersebut berupa 11 SOP produksi, 8 instruksi kerja dan 4 formulir produksi. Tingkat kepentingan rancangan SOP terklasifikasi “penting” sebesar 76,26%, tingkat penerapan rancangan SOP sebesar 75,96% dan penyempurnaan rancangan SOP sebesar 74,05%.

Kata kunci: *Kualitas, Produksi Keripik pisang, Standard Operating Procedures, Usaha Mikro Kecil Menengah*

Improvement *Standard Operating Procedures* Banana Chips Production in CV. Zanana Indonesia

Abstract

In order to improve national standards, Micro Small and Medium Enterprises (MSME) empowerment is considered to be one of the right solutions. Currently, many MSME already have standards but are still considered incomplete in the implementation of the production process. This research takes a case study in CV. Zanana Indonesia is an MSME engaged in the food sector and producing banana chips. Currently, the business already has Standard Operating Procedures but does not have work instructions and production activity forms. This study aims to improve the SOP and design work instructions and forms of production process activities. The primary data used is interviews with employees about the production of banana chips meanwhile secondary data used is about business management, business model and production process. Interview by production employees using the interview guide, observations are made directly in production and study literature using existing business data and related journals. The results of the design are in the form of 11 SOP for the production, 8 work instructions, and 4 forms for the production. The level of importance of the SOP design classified as “important” (76,26%), the level of implementation has 75,96% and improvement of the SOP design has 74,05%.

Keywords: *Quality, Banana Chips Production, Standard Operating Procedures, Micro Small and Medium Enterprises*

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara Asia Tenggara yang memiliki berbagai jenis tanaman yang sangat beragam. Salah satunya tanaman pisang yang merupakan salah satu komoditi hortikultura yang disukai oleh penduduk Indonesia. Tanaman pisang yang paling sering dimanfaatkan yaitu buah pisang. Buah pisang

merupakan salah satu jenis buah yang dapat dikonsumsi secara langsung atau diolah terlebih dahulu. Buah pisang dapat dijadikan makanan yang sangat beraneka ragam, seperti pisang goreng, pisang molen, pisang coklat, bolu kukus pisang, es pisang ijo, pisang nugget, dan keripik pisang. Salah satu buah pisang yang dapat dimanfaatkan merupakan keripik pisang. Keripik

pisang merupakan salah satu produk yang diolah dengan cara diiris dengan ketebalan yang tipis lalu digoreng. Kini keripik pisang berinovasi dengan menambahkan berbagai macam varian rasa dan bumbu seperti rasa coklat, keju dan susu.

CV. Zanana Indonesia merupakan UMKM yang berasal dari Kota Bandung dan bergerak dalam bidang pangan memproduksi keripik pisang dengan merk produk Zanana Chips. CV. Zanana Indonesia belum memperbaharui standar kualitas yang dibutuhkan untuk produksi zanana chips sehingga dibutuhkan penetapan kualitas produk. Proses produksi yang dilakukan untuk menciptakan suatu produk yang berkualitas sesuai dengan standar yang diharapkan, seringkali masih terjadi penyimpangan yang tidak diharapkan oleh perusahaan. Penelitian tentang kualitas produk perusahaan sangat diperlukan, guna mengetahui standar yang dibutuhkan dan setelahnya dapat memperbaiki hal-hal yang akan meningkatkan kualitas produk dengan harapan kedepannya perusahaan ini dapat memenuhi permintaan pasar Indonesia atas komoditas hortikultura. Dengan adanya standar produk menggunakan pedoman sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI), maka dapat dibuat suatu prosedur kerja untuk memproduksi zanana chips dengan baik dan meminimalisir terjadinya produk yang tidak sesuai dengan standar. Peningkatan kualitas dengan penanganan yang efektif dan efisien yang telah diatur dalam peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 4 Tahun 2016.

Standar Operating Procedures adalah serangkaian instruksi tertulis berupa dokumen kegiatan atau aktivitas dari suatu perusahaan untuk menggambarkan teknis dan prosedural sesuai dengan tata hubungan kerja dalam perusahaan yang bersangkutan. Tujuan penerapan SOP agar pekerjaan tersebut dapat dilakukan secara benar, tepat dan konsisten untuk menghasilkan produk sesuai dengan standar yang akan ditetapkan (Gebi, 2018). SOP dibuat berdasarkan pengamatan terhadap kegiatan produksi yang ada dan kemudian disesuaikan untuk memperoleh hasil yang konsisten dan berkualitas. Metode penulisan SOP menggunakan diagram alir yang melibatkan beberapa simbol yang umum digunakan dalam menggambarkan proses. Dengan dibuat SOP ini diyakini akan memberikan peningkatan kualitas mutu produk dalam proses produksi menjadi lebih baik dari sekarang yang nantinya akan dijadikan proses verifikasi dan validasi mengenai SOP yang telah dibuat.

Dokumentasi sistem manajemen mutu merupakan sekumpulan prosedur terdokumentasi untuk manajemen sistem yang bertujuan menjamin kesesuaian dari suatu proses terhadap persyaratan tertentu. Dokumentasi sangat penting karena dokumen tersebut merupakan acuan kerja,

bukti penerapan dan bagian dari persyaratan perusahaan. Dengan adanya prosedur dan kebijakan mutu, setiap karyawan bisa mendapatkan panduan yang jelas mengenai pekerjaan yang harus dilakukan. Dokumentasi ini dibutuhkan karena adanya urutan kebijakan mutu perusahaan dimulai dari visi, misi dan tujuan, strategi perusahaan, wewenang dan tanggung jawab perusahaan terhadap proses produksi yang dilakukan. Dalam proses produksi terdapat pedoman SOP dan IK serta formulir untuk menjalankan tiap-tiap proses produksi.

B. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang akan dilakukan adalah penelitian terapan dengan cara merekayasa sehingga menghasilkan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi. Hasil rekayasa berupa rancangan *Standard Operating Procedures* (SOP) produksi keripik pisang di CV. Zanana Indonesia. Metode dasar yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian dilakukan di Jalan Otto Iskandar Dinata No. 396, Nyengseret, Kec. Astanyar, Kota Bandung, Jawa Baear 40242. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa CV. Zanana Indonesia belum memperbaharui pedoman *Standard Operating Procedures* proses produksi keripik pisang. Langkah-langkah penelitian yang dilakukan yaitu dengan mempelajari bisnis model, manajemen dan proses produksi, mengidentifikasi semua faktor dalam membuat produk berkualitas, menentukan dan melakukan pengukuran indikator kunci kondisi sebelum ada SOP, mempelajari dan menyusun diagram alir dan SOP, melakukan verifikasi dan validasi SOP dengan menggunakan survey kuesioner terhadap karyawan produksi.

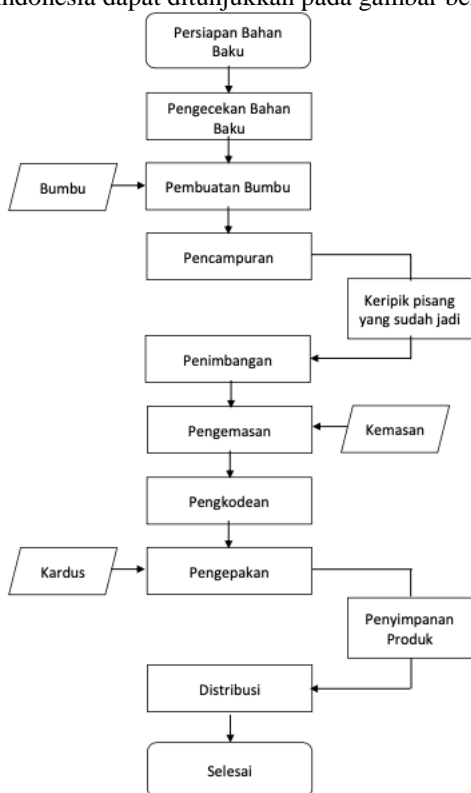
Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yang digunakan merupakan data kegiatan proses produksi yang diperoleh dari karyawan produksi. Pengambilan data dilakukan dengan teknik wawancara, observasi dan studi pustaka. Wawancara dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara sebagai panduan untuk pencatatan informasi. Teknik observasi dilakukan dengan mengidentifikasi masalah yang ada dalam proses produksi dan melakukan pengamatan secara langsung terhadap obyek keripik pisang. Studi pustaka dilakukan dengan cara mencari topik materi yang berhubungan langsung dengan penelitian ini dari buku dan jurnal mengenai SOP. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu pedoman wawancara, dokumentasi, alat pengukur waktu, panduan SOP, *template* SOP, *template* peta proses operasi.

Pengolahan data dilakukan dengan data hasil wawancara, observasi dan studi pustaka mengenai karyawan sebagai pelaksana kegiatan,

alat dan mesin, waktu yang digunakan dan kondisi lingkungan produksi. Penulisan SOP keseluruhan akan berbentuk peta aliran kerja atau prosedur kerja yang bersifat deskriptif kualitatif, dijelaskan perstasiun kerja untuk memudahkan karyawan dan dilengkapi dengan formulir sebagai pendukung dokumen SOP. Kriteria pengamatan yang dipilih untuk digunakan sebagai acuan dalam melakukan penyusunan SOP yaitu jenis kegiatan produksi yang akan memengaruhi hasil akhir kepada konsumen, kesesuaian terhadap peraturan Pemerintah menggunakan pedoman penulisan SOP dan tingkat produktivitas dalam menjaga kualitas produk, efisiensi sumber daya dan menggunakan waktu yang efektif.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

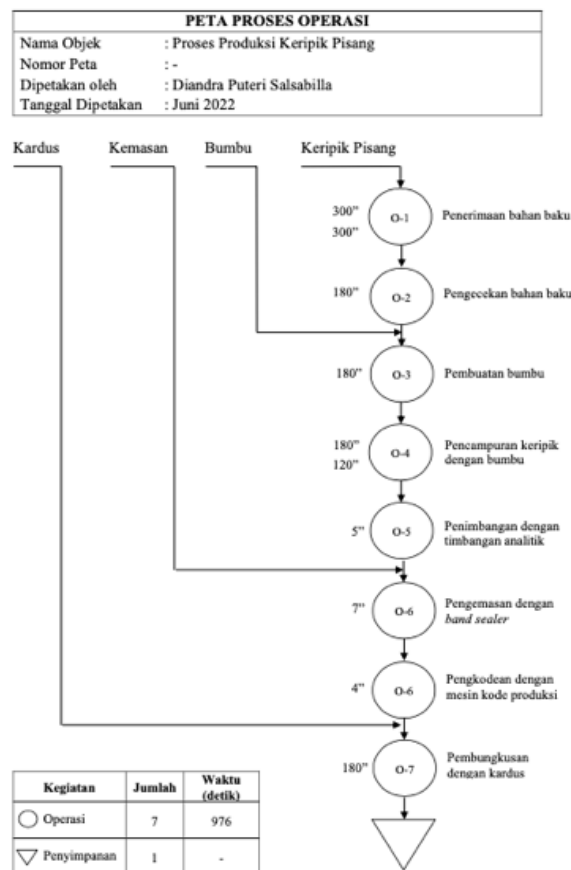
Proses produksi ini dilakukan secara kontinu yang terdapat pola urutan proses yang secara bertahap dan tidak berubah-ubah. Proses produksi ini mengubah bahan baku keripik pisang menjadi keripik pisang dengan berbagai varian rasa. Proses produksi yang dilakukan secara kontinu dan berkala dapat menghasilkan produk dengan jumlah yang besar dan produk yang dihasilkan terstandar. Jika proses produksi yang terjadi dalam perusahaan baik, maka akan menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Proses produksi perusahaan CV. Zanana Indonesia dapat ditunjukkan pada gambar berikut:



Tabel 1. Rekapitulasi Kegiatan Produksi

Gambar 1. Proses Produksi

Peta proses operasi berisi tentang tahapan proses produksi yang berlangsung dari awal hingga akhir menggunakan waktu yang ditentukan. Penetapan waktu yang dilakukan menggunakan perhitungan waktu dengan alat pengukur waktu. Waktu yang dibutuhkan untuk proses produksi ditunjukkan pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Peta Proses Operasi

Rekapitulasi Perbaikan Kegiatan Proses Produksi

Berdasarkan kondisi riil yang didapatkan pada proses produksi keripik pisang, dibuat adanya rekapitulasi data kesesuaian. Rekapitulasi data di CV. Zanana Indonesia sebagai yang tertulis pada Tabel 1 berikut.

No	Stasiun Kerja	Aktivitas	Keadaan Real	Perbaikan
1.	Penerimaan Keripik Pisang	Rekam catatan penerimaan keripik pisang	Tidak ada	Membuat formulir penerimaan
		Instruksi kerja penerimaan bahan baku	Tidak ada	Membuat instruksi kerja
2.	Pengecekan Keripik Pisang	Pengecekan kualitas mutu keripik pisang	Tidak ada	Membuat formulir pengecekan
		Instruksi kerja pengecekan keripik pisang	Tidak ada	Membuat instruksi kerja
3.	Pembuatan Bumbu	Rekan catatan stock bumbu	Tidak ada	Membuat formulir bumbu
		Menentukan lama waktu pembuatan bumbu	Tidak ada	Menentukan waktu proses
		Instruksi kerja pembuatan bumbu	Tidak ada	Membuat instruksi kerja
4.	Pencampuran Keripik Pisang	Menentukan lama waktu pencampuran	Tidak ada	Menentukan waktu proses
		Instruksi kerja pencampuran	Tidak ada	Membuat instruksi kerja
		Melakukan perawatan rutin timbangan	Tidak ada	Membuat SOP kalibrasi timbangan
		Menentukan lama waktu penimbangan	Tidak ada	Menentukan waktu proses
		Instruksi kerja penimbangan	Tidak ada	Membuat instruksi kerja
		Instruksi kerja pengemasan	Tidak ada	Membuat instruksi kerja
		Menentukan lama waktu pengemasan	Tidak ada	Menentukan waktu proses
		Menentukan lama waktu pengkodean	Tidak ada	Menentukan waktu proses
		Instruksi kerja pengkodean	Tidak ada	Membuat instruksi kerja
		Menentukan lama waktu pembungkusan	Tidak ada	Menentukan waktu proses
		Instruksi kerja pembungkusan	Tidak ada	Membuat instruksi kerja

Rancangan SOP, IK dan Formulir

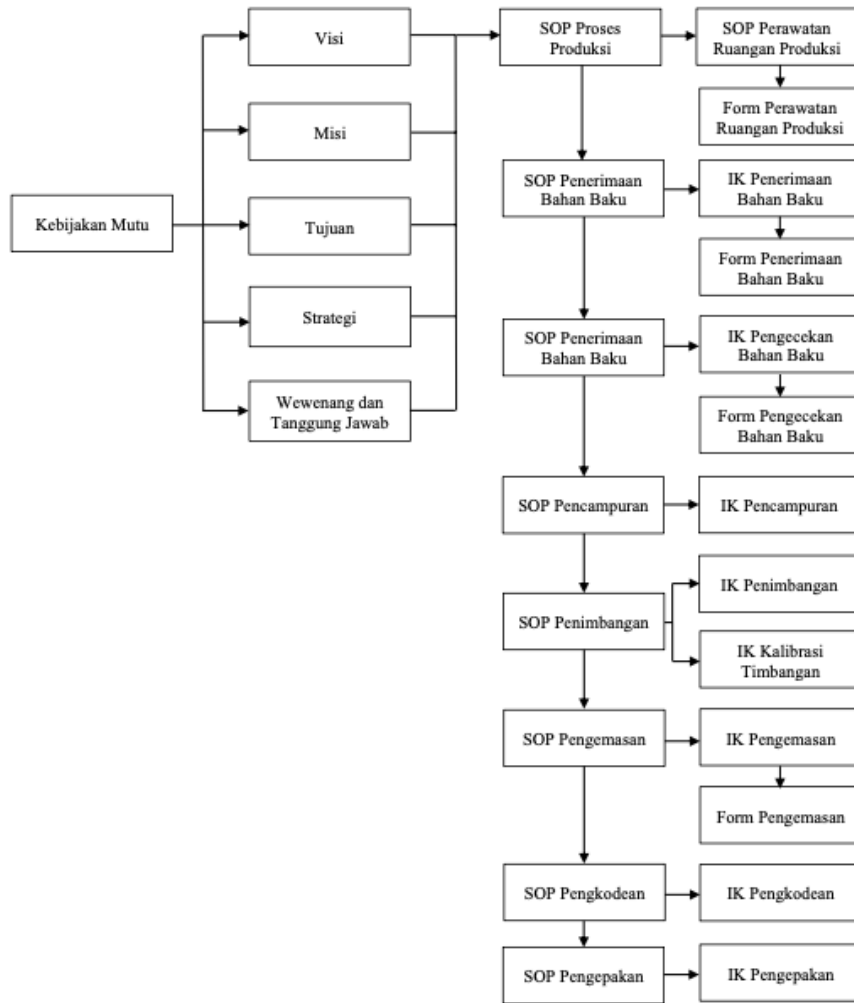
Tabel 2. Rancangan Hasil SOP, IK dan Formulir

No.	Jenis Dokumen	Nomor Dokumen	Nama Dokumen
1.	<i>Standard Operating Procedures (SOP)</i>	SOP-PRD-001	SOP Proses Produksi
		SOP-PRD-002	SOP Penerimaan Bahan Baku
		SOP-PRD-003	SOP Pengecekan Bahan Baku
		SOP-PRD-004	SOP Pembuatan Bumbu
		SOP-PRD-005	SOP Pencampuran
		SOP-PRD-006	SOP Penimbangan
		SOP-PRD-007	SOP Pengemasan
		SOP-PRD-008	SOP Pengkodean
		SOP-PRD-009	SOP Pengemasan
		SOP-PRD-010	SOP Kalibrasi Timbangan
		SOP-PRD-011	SOP Perawatan Ruang Produksi
2.	Instruksi Kerja (IK)	IK-PRD-001	IK Penerimaan Bahan Baku
		IK-PRD-002	IK Pengecekan Bahan Baku
		IK-PRD-003	IK Pembuatan Bumbu
		IK-PRD-004	IK Pencampuran
		IK-PRD-005	IK Penimbangan
		IK-PRD-006	IK Pengemasan
		IK-PRD-007	IK Pengkodean
		IK-PRD-008	IK Pengemasan
3.	Formulir	Form-PRD-001	Formulir Penerimaan Bahan Baku
		Form-PRD-002	Formulir Pengecekan Bahan Baku
		Form-PRD-003	Formulir Pengemasan
		Form-PRD-004	Formulir Perawatan Ruang Produksi

Kebijakan Mutu

Prosedur terdokumentasi untuk menjamin kesesuaian dari suatu proses produksi ditunjukkan pada Gambar 3. Dengan adanya prosedur dan kebijakan mutu, setiap karyawan bisa mendapatkan panduan yang jelas mengenai pekerjaan yang harus dilakukan. Sehingga fungsi-fungsi setiap personil departemen di perusahaan

dapat berjalan sesuai perencanaan untuk mencapai tujuan perusahaan. Dalam proses produksi terdapat pedoman SOP dan IK serta formulir untuk menjalankan tiap-tiap proses produksi. Hal ini ada kaitan antara satu sama lain yang saling mendukung latar-latar yang dapat membuat perusahaan menjadi lebih baik dan memiliki kualitas yang tepat.



Gambar 3. Kebijakan Mutu

Penyusunan Standard Operating Procedures

Hasil penyusunan *Standard Operating Procedures* adalah SOP keseluruhan proses produksi dengan menggunakan format yang ditentukan yaitu adanya penetapan waktu, diagram alir dan peta proses operasi.

zanana <small>C H I P S</small>	SOP Pengemasan	No. Dok	:	SOP-PRD-007
		No. Rev	:	
		Tgl Berlaku	:	
		Menggantikan	:	
	Jumlah Halaman	:		
Disusun Oleh:	Diperiksa Oleh:		Disetujui Oleh:	

1. Tujuan

Prosedur ini bertujuan untuk menjelaskan proses pengemasan agar sesuai dengan mutu yang diinginkan.

2. Ruang Lingkup

SOP ini berlaku di seluruh area proses produksi CV. Zanana Indonesia.

3. Tanggung Jawab

3.1 Ketua Produksi

3.1.1. Memastikan prosedur ini secara konsisten dilaksanakan dengan baik di seluruh area CV. Zanana Indonesia.

3.2 Karyawan Produksi

3.2.1. Menerapkan prosedur proses pengemasan saat bekerja di area yang berhubungan dengan produksi.

4. Kualifikasi

Keahlian yang diperlukan untuk melakukan proses pengemasan antara lain sebagai berikut:

- 4.1 Karyawan memiliki teknik berkomunikasi yang baik
- 4.2 Karyawan memiliki kemampuan bekerja sama dengan baik
- 4.3 Karyawan memiliki kemampuan berkoordinasi dengan pihak lain
- 4.4 Karyawan memiliki pemahaman tentang proses produksi

5. Prosedur

Serangkaian tahapan aktivitas proses pengemasan keripik pisang antara lain sebagai berikut:

5.1 Karyawan memakai Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker, sarung tangan, penutup kepala, dan penutup dada.

- 5.2 Hidupkan mesin *sealer band* diatas meja *food grade* selama 3 menit dan panaskan dengan suhu 120°.
- 5.3 Siapkan kemasan keripik pisang diatas meja.
- 5.4 Masukkan nitrogen kedalam kemasan dengan cara menekan nitrogen hingga kemasan berisi 25% angin.
- 5.5 Tutup penutup kemasan bagian atas sekitar 2 cm menggunakan *sealer* selama 7 detik secara horizontal.
- 5.6 Masukkan kedalam kardus dan kemasan keripik pisang siap untuk diberikan kode produksi.

6. Referensi

- 6.1 Peraturan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara Nomor: Per/21/M.PAN/11/2008.
- 6.2 Peraturan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor 4 Tahun 2016.
- 6.3 Diagram alir proses penerimaan bahan baku keripik pisang CV. Zanana Indonesia.

7. Sejarah Revisi

No. Revisi	Alasan Revisi	Revisi Disusun Oleh	Tanggal Revisi

Penyusunan Instruksi Kerja

Hasil penyusunan instruksi kerja adalah instruksi kerja keseluruhan proses produksi dengan menggunakan format yang ditentukan yaitu adanya penetapan waktu, diagram alir dan peta proses operasi.

zanana <small>C H P S</small>	Instruksi Kerja Pengkodean	No. Dok	: IK-PRD-007
		No. Rev	:
		Tgl Berlaku	:
	Disusun Oleh:	Menggantikan	:
		Jumlah Halaman	:
		Diperiksa Oleh:	Disetujui Oleh:

1. Tujuan

Prosedur ini bertujuan untuk menjelaskan proses pengkodean keripik pisang agar sesuai dengan mutu yang diinginkan.

2. Ruang Lingkup

SOP ini berlaku di seluruh area proses produksi CV. Zanana Indonesia.

3. Alat dan Bahan

- 3.1 Mesin kode produksi
- 3.2 Sensor tinta hitam
- 3.3 Kemasan keripik pisang

4. Instruksi Kerja

Urutan aktivitas proses pengemasan keripik pisang diantaranya sebagai berikut:

- 4.1 Nyalakan mesin kode produksi
- 4.2 Masukkan tanggal produksi sesuai dengan proses produksi yang telah dilakukan.
- 4.3 Letakkan kemasan belakang keripik pisang diatas mesin pengkodean dengan menghadap sensor.

- 4.4 Kemasan akan berjalan secara horizontal menuju sensor dan mengeluarkan tinta hitam pada bagian kode produksi.

5. Referensi

- 5.1 Peraturan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara Nomor: Per/21/M.PAN/11/2008.
- 5.2 Peraturan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor 4 Tahun 2016.
- 5.3 Diagram alir proses penerimaan bahan baku keripik pisang CV. Zanana Indonesia.

6. Sejarah Revisi

No. Revisi	Alasan Revisi	Revisi Disusun Oleh	Tanggal Revisi

Formulir Produksi

Penyusunan formulir dilakukan untuk mendukung dokumen SOP dan IK dan menjadi bagian yang dilampirkan dalam dokumen tersebut. Rancangan formulir ditunjukkan sebagai berikut:

FORMULIR PENERIMAAN BAHAN BAKU

Nomor Dokumen : Form-PRD-001
 Nama Supplier :
 Alamat :
 Hari/Tanggal :
 Waktu :

No.	Bahan Baku	Deskripsi	Jumlah	Tanggal Kadalua	Tanda Terima

Verifikasi dan Validasi

Pengujian *Standard Operating Procedures* bertujuan untuk memastikan bahwa SOP yang telah dibuat dapat diterapkan, dengan kata lain SOP yang telah dibuat telah lulus uji verifikasi dan validasi. Terdapat dua skenario dalam melakukan pengujian dapat dilihat pada Tabel 3. berikut.

Tabel 3. Pengujian SOP

VERIFIKASI	
Tujuan	Memverifikasi dokumen untuk mengecek kebenaran dari informasi-informasi yang didefinisikan dan terdapat dalam dokumen SOP
Metode	Wawancara
Sasaran	Karyawan produksi atau pelaksana kegiatan produksi yang memiliki kedudukan penting dalam proses produksi dan memiliki kewenangan untuk mendefinisikan kebutuhan, <i>policy maker</i> , serta <i>decision maker</i>
VALIDASI	
Tujuan	Memvalidasi dokumen dengan melihat apakah SOP dapat berjalan sesuai dengan kondisi yang ada dan untuk menemukan kekurangan dari SOP yang telah dibuat sehingga dapat dibenahi dan dapat diterapkan.
Metode	Simulasi SOP dan survey atau kuisisioner.
Sasaran	Pelaksana SOP, yakni karyawan produksi.

D. KESIMPULAN

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian ini adalah *Standard Operating Procedures* (SOP) yang berhasil disusun guna memperbaiki proses produksi keripik pisang di CV. Zanana Indonesia dinilai dapat sangat penting dan dapat diterapkan. SOP yang disusun meliputi perbaikan sebesar 47% dari total aktivitas produksi yang disesuaikan dengan kondisi produksi. Sebagai parameter, waktu

optimum merupakan hal yang dapat meningkatkan kualitas dan kinerja karyawan. Tinjauan SOP tersebut dapat meningkatkan produktivitas proses produksi sebesar 97% berdasarkan produk keripik pisang yang dihasilkan sekali produksi. Berdasarkan rekapitulasi hasil kuesioner tingkat kepentingan SOP yang telah disusun, terklasifikasi “penting” (76,26%), tingkat penerapan rancangan SOP sebesar 75,95% dan tingkat penyempurnaan rancangan SOP sebesar 74,05% dengan interpretasi bahwa SOP dapat diterapkan untuk proses produksi keripik pisang di CV. Zanana Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Standar Nasional Indonesia (SNI) Pisang ICS 67.080.10. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Nomor 4 Tahun 2016. (2016). Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Gebi, G. (2018). Analisis Penerapan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) di Departemen Marketing dan HRD PT Cahaya Indo, 6(1).
- Jakarta. Baiti, K. N., & Djumali Kustiyah, E. (2020). Produktivitas Kerja Karyawan Ditinjau Dari Motivasi, Disiplin Kerja dan Lingkungan Kerja.
- Peraturan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara Nomor: Per/21/M.PAN/11/2008. (2008). Pedoman Penyusunan Standar Operational Prosedur (SOP) Administrasi Pemerintahan. Jakarta.
- Rikasari, F., & Nurizzati. (2017). Pembuatan Standard Operating Procedure (SOP) Arsip Dinamis Aktif di Unit Procerument & Logistic Staff, Proyek.