

## PELATIHAN PENYUSUNAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS USAHA KATERING DAPUR ENIN BANDUNG

Yenny Maya Dora<sup>1</sup>, Oktora Yogi Sari<sup>2</sup>, Nugraha Saefudin<sup>3</sup>, Asep Sudrajat<sup>4</sup>, Intan Widuri Sakti<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Widyatama, Bandung

Jl. Cikutra No. 204 A Bandung, 022-7275855/Fakultas Ekonomi dan Bisnis

<sup>1</sup>[yenny.maya@widyatama.ac.id](mailto:yenny.maya@widyatama.ac.id)

### Abstrak

Dapur Enin Bandung UMKM memulai usahanya dengan menjual *rice bowl* tetapi sekarang lebih fokus pada usaha catering. Usaha catering yang digeluti Dapur Enin Bandung semakin berkembang, tetapi juga memiliki banyak pesaing. Karena UMKM yang menjalankan usaha catering juga cukup banyak. Kondisi ini menuntut pihak pengelola untuk meningkatkan produktivitas supaya tetap dapat memenuhi permintaan konsumen sesuai dengan jumlah, kualitas dan waktu yang ditentukan. Tujuan kegiatan PKM ini adalah untuk membantu Dapur Enin Bandung untuk bisa meningkatkan produktivitasnya dengan menggunakan SOP (*Standard Operating Procedures*). Karena saat ini Dapur Enin Bandung belum memiliki SOP (*Standard Operating Procedures*) untuk kegiatan usahanya. Sehingga memungkinkan terjadinya kegagalan produksi, kualitas produksi yang rendah dan produk yang dihasilkan tidak sesuai standar bahkan bisa terjadi kecelakaan selama melakukan pekerjaan. Kegiatan dilakukan dimulai dengan mengunjungi lokasi kegiatan PkM, yaitu ke Dapur Enin Bandung, wawancara, Pemaparan Materi, pelatihan dan pendampingan dan evaluasi. Hasil kegiatan PkM ini pihak Dapur Enin Bandung memahami mengenai SOP, manfaat dan tujuan digunakannya SOP, bisa menyusun SOP, serta menerapkannya.

**Kata kunci:** Kualitas Produk, Produktivitas, Produk, *Standard Operating Procedures*.

### Abstract

*Dapur Enin Bandung UMKM started their business by selling rice bowls, but now they are more focused on catering. Dapur Enin Bandung's catering business is growing and has many competitors. Because there are also quite a lot of MSMEs running catering businesses. Therefore, this condition requires managers to increase productivity so that they can still meet consumer demand according to the amount, quality and time specified. The purpose of this PKM activity is to help Dapur Enin Bandung to be able to increase its productivity by using SOP (Standard Operating Procedures). Because currently the Enin Bandung Dapur does not yet have SOP (Standard Operating Procedures) for its business activities. So that it allows production failures, low production quality and the products produced are not up to standard and even accidents can occur during work. Activities are carried out starting with visiting the location of PkM activities, namely to the Enin Bandung Dapur, interviews, material presentation, training and mentoring and evaluation. As a result of this PkM activity, Dapur Enin Bandung understands SOP, the benefits and purposes of using SOP, can prepare SOP, and implement it.*

**Keywords:** *Product Quality, Productivity, Products, Standard Operating Procedures.*

## 1. PENDAHULUAN

Kegiatan produksi merupakan kegiatan yang sangat penting untuk keberlangsungan usaha. Sehingga kegiatan produksi harus berjalan sesuai rencana guna menghindari kegagalan produksi dan keterlambatan penyerahan produk pada konsumen. Hal ini tentunya akan sangat berpengaruh pada kredibilitas usaha yang dijalankan dan tentunya kepercayaan konsumen. Untuk mengantisipasi

terjadinya hal tersebut, maka sangatlah perlu adanya penjelasan atau instruksi kerja untuk langkah-langkah pelaksanaan kegiatan usaha. Penjelasan atau instruksi kerja tersebut dapat berbentuk tulisan (dokumen) atau secara lisan (tidak tertulis).

Instruksi kerja atau langkah-langkah tertulis yang mendokumentasikan kegiatan-kegiatan rutin atau aktivitas-aktivitas yang dilakukan berulang-ulang dan diterapkan di suatu organisasi atau perusahaan inilah yang disebut dengan SOP (*Standar Operasional Prosedur*) [1].

SOP dapat membantu dalam implementasi dan pengerjaan suatu fungsi atau aktivitas tertentu supaya berjalan dengan efektif dan efisien [2]. Selain itu, SOP juga dapat mempermudah dan memperlancar proses atau aktivitas sehingga dapat berjalan dengan aman dan terkendali [3]. Dengan menerapkan SOP dapat mengurangi kesalahan selama mengerjakan pekerjaan sehingga dapat meningkatkan kinerja perusahaan.

Fungsi dari SOP adalah agar aktivitas dalam perusahaan atau usaha dapat berjalan secara konsisten sehingga kualitas produksi juga dapat terjaga. Ada beberapa manfaat dari SOP adalah membantu menjamin kualitas dan konsistensi pelayanan, membantu mencegah kebingungan dalam melakukan pekerjaan (*role clarification*), dan menjamin pekerjaan dilakukan dengan baik [4].

Penggunaan SOP diperlukan dalam berbagai bidang, termasuk dalam industri yang bergerak di bidang makanan. SOP merupakan komponen penting pada sistem keamanan makanan karena SOP dapat memastikan setiap aktivitas agar tetap konsisten disetiap harinya.

Penggunaan SOP juga dapat menjaga kualitas makanan [5]. SOP (*Standard Operating Procedure*) juga dapat digunakan untuk mengatasi kualitas produk yang tidak terkontrol dengan baik [6].

SOP (*Standard Operating Procedure*) berpengaruh positif dan signifikan terhadap produktivitas kerja pada karyawan [7]. Hal ini berarti, bahwa dengan adanya penerapan SOP yang baik dan sesuai kebutuhan perusahaan dapat memberikan pengaruh dalam meningkatkan produktivitas kerja karyawan karena SOP berisi prosedur kerja yang nantinya dilakukan dan dikerjakan oleh setiap karyawan.

Produktivitas adalah rasio hasil (baik barang ataupun jasa) dibagi dengan masukan/sumber daya (seperti pekerja, modal maupun manajemen) [8]. Produktivitas adalah hubungan antara masukan-masukan dan keluaran-keluaran suatu sistem produktif [9].

Dapur Enin Bandung (Instagram : [dapurenin.bdg](https://www.instagram.com/dapurenin.bdg)) adalah salah satu UMKM yang bergerak di bidang kuliner di kota Bandung. Dapur Enin Bandung beralamat di Jalan M.H. Abdurochman, Margasuka Bandung. Didirikan 6 tahun lalu, UMKM ini memulai usahanya dengan menjual berbagai menu *rice bowl*. Seiring perkembangan waktu dan permintaan konsumen Dapur Enin Bandung juga fokus pada usaha catering, seperti acara pernikahan, ulang tahun, sunatan, dan makan siang perusahaan-perusahaan. Produk Dapur Enin diantaranya ditunjukkan pada Gambar 1.

Dalam proses memproduksi makanan untuk memenuhi pesanan dari para pelanggannya, Dapur Enin Bandung lebih banyak menjelaskan langkah-langkah atau memberikan instruksi pengerjaannya secara lisan tidak tertulis. Sehingga belum ada langkah-langkah atau instruksi-instruksi kerja yang didokumentasikan. Meskipun kegiatan proses produksi di dapur Enin Bandung tetap berjalan tanpa ada langkah-langkah atau instruksi kerja yang terdokumentasi, tetapi sering terjadi kesalahan karena ada beberapa langkah-langkah atau instruksi yang terlewat karena lupa dan kesalahan pengerjaan karena langkah-langkah atau instruksi yang kurang jelas. Berdasarkan kondisi ini, maka dianggap perlu untuk membuat dokumen tertulis yang memuat langkah-langkah atau instruksi-instruksi atau SOP. Dengan adanya langkah-langkah atau instruksi-instruksi atau SOP



**Gambar 1.** Produk-produk Dapur Enin Bandung

proses pengerjaan di Dapur Enin guna menjamin kelancaran, konsistensi, kualitas produk dan tentunya berdampak pada peningkatan produktivitas.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan bertujuan membantu dan mendampingi pengelola Dapur Enim dalam membuat SOP untuk kegiatan proses produksinya. Dokumen SOP yang akan dibuat berisi langkah-langkah atau instruksi-instruksi ringkas, jelas dan mudah dipahami serta dilaksanakan oleh para karyawan di Dapur Enin Bandung. Karena SOP ini akan digunakan oleh semua pihak yang terlibat dalam proses produksi di Dapur Enin Bandung.

## 2. METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan pada bulan September 2022 sampai dengan Desember 2022. Kegiatan ini dilaksanakan menggunakan metode survey lapangan dan interview atau wawancara pada pihak pengelola Dapur Enin Bandung. Survey lapangan bertujuan untuk mengetahui secara langsung kondisi dan kegiatan-kegiatan di dapur Enin Bandung. Sedangkan Wawancara bertujuan mendapatkan informasi dan penjelasan terkait aktivitas dan kegiatan serta masalah atau kendala yang dihadapi Dapur Enin Bandung. Sehingga dari hasil survey lapangan dan interview atau wawancara diketahui permasalahan yang dihadapi oleh Dapur Enin Bandung serta solusi yang akan diberikan untuk mengatasi masalah atau kendala yang dihadapi oleh Dapur Enin Bandung. Berikut uraian kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Dapur Enin Bandung:

1. Persiapan.
  - Menghubungi Mitra. Hal pertama yang dilakukan tim PkM adalah menghubungi Mitra untuk meminta kesediaan menjadi Mitra dalam kegiatan PkM. Setelah itu membuat kesepakatan untuk jadwal pertemuan dengan Mitra.
2. Survey dan wawancara
  - Tim PkM melakukan kunjungan ketempat Mitra sesuai jadwal yang telah ditentukan oleh pihak Mitra. Hal ini dilakukan untuk melihat secara langsung kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh Mitra, dimulai dari penerimaan order, pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga pengiriman produk ke konsumen.
  - Tim PkM melakukan wawancara pada pemilik Dapur Enin Bandung untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi secara jelas dan terperinci
3. Analisis
  - Tim PkM melakukan analisis terhadap permasalahan yang dihadapi oleh Dapur Enin Bandung.
  - Tim PkM menentukan solusi yang tepat untuk masalah yang dihadapi oleh Dapur Enin Bandung.
  - Tim PkM bertemu dengan pihak Dapur Enin untuk menyampaikan hasil analisis yang dilakukan dan menjelaskan solusi untuk masalah yang dihadapi dengan cara menyusun SOP proses produksi di dapur Enin Bandung
  - Tim PkM dan Dapur Enin Bandung menentukan jadwal untuk pelatihan penyusunan SOP proses produksi.
4. Pelatihan penyusunan SOP
  - Tim PkM menyusun materi pelatihan
  - Tim PkM melakukan pelatihan penyusunan SOP.
  - Tim PkM mendampingi pihak Dapur Enin Bandung menyusun SOP.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1. Penyampaian Materi SOP

Tim PkM memaparkan materi yang berisi tentang penjelasan mengenai pengertian SOP, Tujuan, Manfaat, keuntungan menggunakan SOP untuk kegiatan usaha Dapur Enin Bandung, langkah-langkah membuat SOP dan memberikan contoh-contoh SOP. Kegiatan ini dilakukan agar pihak Dapur Enin Bandung mengerti dan paham serta memiliki gambaran mengenai SOP secara lengkap. Dari kegiatan ini pihak Dapur Enin Bandung mengerti serta paham mengenai pentingnya SOP dalam kegiatan usahanya.

### 3.2. Mengumpulkan Data

Tim PkM membantu pihak Dapur Enin Bandung mengumpulkan data-data yang akan digunakan untuk membuat SOP. Kemudian data-data yang terkumpul dikelompokkan sesuai dengan kegiatannya untuk memudahkan dalam pembuatan SOP. Kegiatan ini menghasilkan data yang siap untuk digunakan oleh pihak Dapur Enin Bandung untuk penyusunan SOP.

### 3.3. Membuat SOP

Tim PkM membantu dan mengarahkan pihak Enin Bandung membuat/menyusun SOP berdasarkan data yang terkumpul dan telah dikelompokkan. Pembuatan dan penyusunan SOP yang dilakukan cukup memakan waktu karena pihak Dapur Enin Bandung ingin benar-benar menghasilkan SOP yang akan membantu mereka dalam kegiatan proses produksinya. Kegiatan ini menghasilkan SOP yang dapat digunakan oleh pihak Dapur Enin Bandung untuk kegiatan usahanya.

### 3.4. Sosialisasi SOP

Setelah SOP selesai disusun oleh pihak Dapur Enin Bandung dengan bantuan serta arahan dari Tim PkM tahapan selanjutnya adalah melakukan sosialisasi kepada pihak-pihak yang akan melaksanakannya. Kegiatan ini dilakukan agar pada saat penerapan SOP pihak Dapur Enin Bandung tidak mengalami kesulitan atau kendala. Hasil kegiatan sosialisasi ini pihak pelaksana kegiatan usaha Dapur Enin Bandung memahami betul secara detail tentang SOP yang dijelaskan dan kegiatan-kegiatan yang harus mereka kerjakan sesuai dengan SOP yang sudah ada.

DAPUR ENIN BANDUNG	Nomor Dokumen	: DAPUR ENIN - 1
	Mulai Berlaku	: 30 Januari 2023
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR SOP DAPUR ENIN – PENERIMAAN KAS	Revisi	: -
	Tanggal Revisi	: -
	Halaman	: 1 dari 1

  

**Latar Belakang:**  
SOP ini dibuat untuk menjadi pedoman bagi karyawan dalam melaksanakan tugasnya dengan baik dan benar.

**Tujuan:**  
Karyawan mengetahui dengan jelas kebijakan, alur, dan prosedur penerimaan kas Dapur Enin Bandung.

**Ruang Lingkup:**  
Prosedur ini dimulai dari proses penerimaan order dari konsumen, penyerahan barang dan jasa, kepada konsumen dan penerimaan pembayaran dari konsumen kepada pihak Dapur Enin Bandung.

**Satuan Kerja Terlibat:**

1. Bagian Pemasaran
2. Bagian Pembelian
3. Bagian Keuangan

**Dokumen Pendukung:**

1. Dokumen Pemesanan
2. Dokumen Tagihan
3. Dokumen Pembayaran

  

**Prosedur Pelaksanaan:**

1. Konsumen/pembeli memesan makanan/paket makanan yang dipilih melalui WA/Telpon/aplikasi
2. Konsumen melakukan pembayaran ke nomor rekening yang ada dikirimkan melalui WA/Telpon atau melakukan pembayaran via aplikasi
3. Pihak Dapur Enin menuliskan pesanan makanan/paket makanan sesuai yang dipesan melalui WA/ Telpon/aplikasi
4. Makanan yang sudah siap diserahkan kepada kurir untuk diantar ke konsumen
5. Bukti pembayaran konsumen diserahkan Bagian Pemasaran kepada Bagian Keuangan. Bagian Keuangan mencatat di Buku Besar transaksi penjualan makanan pada sesuai tanggal transaksi

Gambar 2. SOP Penerimaan Kas

### 3.5. Pendampingan dan evaluasi

Tahapan terakhir kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah pendampingan pelaksanaan SOP yang sudah disosialisasikan. Hal ini dilakukan oleh Tim PkM agar pihak Dapur Enin Bandung benar-benar dapat melaksanakan SOP yang dibuat dengan benar. Dan bila ada hal yang tidak sesuai atau kendala dapat segera dilakukan perbaikan atau penyesuaian.



**Gambar 3.** Kegiatan di Dapur Enin Bandung

### 3.6 Pembahasan.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Tim PkM pada Mitra Dapur Enin Bandung memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Pihak Dapur Enin Bandung memahami pentingnya membuat SOP untuk kegiatan-kegiatan dalam menjalankan usahanya. Sehingga dengan mudah dapat mengumpulkan data-data yang diperlukan untuk menyusun SOP.
2. Pihak Dapur Enin Bandung dapat membuat SOP untuk kegiatan-kegiatan usahanya. SOP yang telah dibuat/disusun didokumentasikan dengan baik dan siapakan untuk disampaikan kepada para pelaksana SOP tersebut.
3. Pihak Dapur Enin Bandung yang akan melaksanakan SOP setelah mengikuti sosialisasi memahami dengan detail isi dari SOP yang sudah dibuat dan siap untuk menerapkannya.
4. Pihak Dapur Enin Bandung setelah mengikuti sosialisasi dapat menerapkan SOP yang disusun dengan baik tanpa mengalami kendala yang berarti.
5. Produktivitas usaha Dapur Enin Bandung mengalami peningkatan dengan diterapkannya SOP dengan baik dan benar serta konsisten.



**Gambar 4.** Foto-foto Kegiatan PKM

## 4. KESIMPULAN

Dari hasil dan pembahasan kegiatan PkM yang telah dilaksanakan pada Mitra Dapur Enin Bandung berjalan sesuai dengan rencana yang telah disusun. Dan memberikan dampak yang positif bagi pihak Dapur Enin Bandung, seperti ; meningkatnya pengetahuan dan pemahaman tentang SOP, mampu menyusun SOP, dapat menerapkan SOP dengan baik dan benar serta produktivitas usaha Dapur Enin Bandung meningkat. Dengan diterapkannya SOP pada kegiatan usaha Dapur Enin Bandung tidak hanya produktivitas yang meningkat tetapi kualitas produk dan layanan yang

diberikan juga akan semakin baik. Kedepan Tim PkM akan membantu Dapur Enin Bandung untuk mendesain layout ruang proses produksi dengan tujuan meminimalkan waktu operasi.

##### 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PkM mengucapkan terima kasih kepada, Yayasan Universitas Widyatama, Rektor Universitas Universitas Widyatama, LP2M Universitas Widyatama, Dekan Fakultas Universitas Widyatama, Dapur Enin Bandung dan semua pihak yang memberikan dukungan sehingga kegiatan PkM dapat Terselenggara dengan baik dan lancar.

##### DAFTAR PUSTAKA

- [1] <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- [2] K. Prasanna, “Standard Operating Procedures for Standalone Hotels,” *J. Manag. Sci.*, vol. 10, no. 1, pp. 180–194, 2013.
- [3] J. Allen, “ODU Digital Commons Use of a Procedure Manual as an Effective Training Method for Distance Learning Site Personnel of Old Dominion University,” 2013.
- [4] J. Bhattacharya, “Guidance for Preparing *Standard Operating Procedures* (SOPs),” *Epa*, vol. 5, no. April, pp. 1–55, 2015, [Online]. Available: <http://www.epa.gov/QUALITY/qs-docs/g6-final.pdf>
- [5] A. Hesse, S. Bertulat, and W. Heuwieser, “Survey of work processes on German dairy farms,” *J. Dairy Sci.*, vol. 100, no. 8, pp. 6583–6591, 2017, doi: 10.3168/jds.2016-12029.
- [6] S. V. Winata, “Perancangan *Standard Operating Procedure* (Sop) Pada Chocolab,” *J. Manaj. dan Start-Up Bisnis*, vol. 1, no. 1, pp. 77–86, 2016.
- [7] A. Mun’ Im Ramadhan, M. Syaharudin, E. D. Prajitiastari, and J. Manajemen, “Pengaruh Penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) dan Sistem Penghargaan (Reward System) Terhadap Produktivitas Kerja Pada Karyawan Bagian Distribusi PT Unirama Duta Niaga Surabaya (The Effect of Application of SOP (*Standard Operating Procedure*) and Reward System on The Productivity of Employees Distribution Department on PT Unirama Duta Niaga Surabaya),” no. 2000, 2012.
- [8] R. A. Glotfelty, *Com Operation Management.*, vol. 12, no. 2. 1978.
- [9] T. H. Handoko, “Pengantar Manajemen Karangan T . Hani Handoko Bab 2,” *Faizal Nuzul Razak Hamid, S.E.*, vol. 1, no. 1, p. 30, 2012, [Online]. Available: [https://www.academia.edu/12124668/BUKU\\_KARYA\\_T.HANI\\_HANDOKO](https://www.academia.edu/12124668/BUKU_KARYA_T.HANI_HANDOKO)