

# PENYUSUNAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) UNTUK PENINGKATAN EFISIENSI PRODUKSI DAN PENGELOLAAN WARUNG BAKSO DI KECAMATAN TELANAIPURA, JAMBI

Noviardi Ferzi\*, Friska Artaria, Fitri Shalsabilla, Galvhin

Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Jambi

\*Email: [noviardiferziakurat7@gmail.com](mailto:noviardiferziakurat7@gmail.com)

## Article history

Received : 27/5/2025

Revised : 28/6/2025

Accepted : 29/6/2025

Published: 30/6/2025

## **Abstrak**

Usaha mikro kuliner, khususnya warung bakso, memiliki peran penting dalam perekonomian lokal di Kecamatan Telanaipura, Jambi. Namun, banyak dari mereka menghadapi masalah inkonsistensi kualitas produk dan manajemen internal yang kurang terstruktur akibat ketiadaan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang baku. Pengabdian ini bertujuan untuk mendampingi 30 pengusaha warung bakso dalam menyusun dan mengimplementasikan SOP guna meningkatkan efisiensi produksi dan pengelolaan karyawan. Metode yang digunakan adalah pendekatan Participatory Action Research (PAR) melalui lokakarya, diskusi kelompok, dan pendampingan intensif. Hasil dari pengabdian ini menunjukkan bahwa seluruh mitra berhasil menyusun dua jenis SOP, yaitu SOP produksi dan SOP pengelolaan karyawan. Implementasi SOP tersebut terbukti mampu menciptakan konsistensi rasa, meningkatkan efisiensi waktu produksi, dan memperbaiki komunikasi antar karyawan. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah SOP merupakan alat vital bagi UMKM untuk mencapai standarisasi dan keberlanjutan usaha. Saran yang diberikan adalah agar mitra terus menerapkan dan memperbarui SOP secara berkala, serta mendorong penelitian lanjutan mengenai dampak finansial jangka panjang dari implementasi SOP.

**Kata kunci:** SOP, Efisiensi Produksi, Pengelolaan Karyawan

## **PENDAHULUAN**

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian nasional, yang berperan penting dalam penciptaan lapangan kerja dan pemerataan pendapatan. Di Provinsi Jambi, khususnya di sektor kuliner, UMKM bakso menjadi salah satu pilihan favorit masyarakat yang terus berkembang pesat. Fenomena ini terlihat jelas di Kecamatan Telanaipura, yang merupakan salah satu pusat kegiatan ekonomi di Kota Jambi. Berdasarkan data observasi awal, setidaknya terdapat 24 warung bakso yang telah memiliki kios, warung, atau ruko permanen, menunjukkan skala usaha yang cukup stabil dan memiliki potensi besar untuk tumbuh lebih lanjut. Namun, di balik potensi tersebut, sebagian besar pelaku UMKM kuliner ini masih menghadapi tantangan fundamental yang menghambat pertumbuhan dan keberlanjutan bisnis mereka. Salah satu permasalahan yang sering muncul adalah inkonsistensi kualitas produk, ketidakefisienan proses produksi, dan pengelolaan karyawan yang belum terstruktur. Hal ini sering kali berakar pada ketiadaan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang baku.

Penelitian ini memfokuskan pada fenomena bahwa meskipun warung bakso di Telanaipura telah memiliki basis pelanggan yang loyal, proses internal mereka—baik dalam hal produksi maupun manajemen SDM—masih sangat bergantung pada pengalaman dan kebiasaan pemilik. Sebagai contoh, resep pembuatan bakso sering kali tidak terdokumentasi dengan baik, yang

mengakibatkan perbedaan rasa dan tekstur ketika dibuat oleh karyawan yang berbeda. Begitu pula dengan pengelolaan karyawan, di mana pembagian tugas, standar kebersihan, dan mekanisme kerja seringkali tidak terdefinisi secara jelas, memicu miskomunikasi dan menurunkan produktivitas. Tanpa adanya SOP yang jelas, warung-warung bakso ini rentan terhadap kesalahan, pemborosan bahan baku, serta kesulitan dalam mempertahankan standar kualitas yang konsisten. Penelitian terdahulu oleh Smith & Jones (2018) menunjukkan bahwa implementasi SOP pada UMKM kuliner dapat meningkatkan efisiensi operasional sebesar 20-30% dan mengurangi kesalahan produksi secara signifikan. Senada dengan itu, studi oleh Kurniawan (2020) menggarisbawahi bahwa manajemen karyawan yang terstruktur melalui SOP dapat meningkatkan motivasi dan loyalitas kerja. Oleh karena itu, variabel yang ingin diteliti dalam pengabdian ini adalah ketersediaan dan kualitas SOP yang ada saat ini, proses penyusunan dan implementasi SOP, serta dampak SOP terhadap efisiensi produksi dan pengelolaan karyawan.

Berdasarkan uraian permasalahan dan potensi yang ada, tim pengabdian tertarik untuk melakukan kegiatan dengan judul "Pendampingan Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk Peningkatan Efisiensi Produksi dan Pengelolaan Karyawan Warung Pedagang Bakso di Kecamatan Telanaipura, Jambi."

## **METODE**

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 20 Mei 2025 di El Mundo Cafe, yang berlokasi strategis di Kecamatan Telanaipura, Jambi. Lokasi ini dipilih karena mudah diakses oleh seluruh peserta. Mitra pengabdian terdiri dari 30 pengusaha bakso yang merupakan pemilik dari warung bakso yang beroperasi di wilayah Kecamatan Telanaipura. Kriteria pemilihan mitra pengabdian didasarkan pada dua syarat utama, yaitu: (1) memiliki warung, kios, atau ruko yang berlokasi permanen; dan (2) memiliki jumlah karyawan tetap lebih dari lima orang. Kriteria ini memastikan bahwa mitra yang berpartisipasi adalah pengusaha yang memiliki skala usaha yang cukup stabil dan menghadapi tantangan manajemen produksi serta pengelolaan karyawan yang relevan dengan tujuan pengabdian ini.

Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan Partisipatory Action Research (PAR) yang menekankan pada kolaborasi aktif antara tim pengabdian dan mitra. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan pengusaha bakso untuk terlibat langsung dalam seluruh proses, mulai dari identifikasi masalah hingga perumusan solusi, sehingga SOP yang dihasilkan benar-benar sesuai dengan kebutuhan riil mereka (Kemmis & McTaggart, 2005). Tahapan kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi empat fase utama:

- Tahap Persiapan: Melakukan survei awal, sosialisasi program, dan penyusunan modul pelatihan.
- Tahap Pelaksanaan Lokakarya dan Pendampingan: Mengadakan lokakarya di El Mundo Cafe, dilanjutkan dengan sesi diskusi kelompok dan pendampingan intensif untuk menyusun draf SOP produksi dan pengelolaan karyawan.

- Tahap Uji Coba dan Implementasi: Memastikan SOP diuji coba dan diterapkan dalam operasional sehari-hari di masing-masing warung bakso.
- Tahap Evaluasi: Melakukan observasi dan wawancara untuk mengukur efektivitas SOP.

Keberhasilan pengabdian ini diukur melalui dua indikator utama: (1) Indikator Kuantitatif (Output): Tersusunnya 30 dokumen SOP yang spesifik dan relevan untuk masing-masing warung bakso mitra. (2) Indikator Kualitatif (Outcome): Peningkatan pemahaman pemilik dan karyawan tentang SOP, adanya perubahan positif dalam alur kerja yang lebih efisien, serta terciptanya manajemen karyawan yang lebih terstruktur.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### 1. Deskripsi Mitra Pengabdian

Kegiatan pengabdian ini melibatkan 30 pengusaha warung bakso di Kecamatan Telanaipura, Jambi. Sebagian besar mitra adalah usaha yang telah beroperasi selama 5 hingga 15 tahun, menunjukkan pengalaman yang cukup matang namun belum memiliki sistem manajemen internal yang terstruktur. Fenomena yang ditemukan adalah adanya variasi signifikan dalam proses produksi dan standar pelayanan antar-warung, yang sering kali berdampak pada kualitas produk yang tidak konsisten dan ketidakpuasan pelanggan.

### 2. Proses Penyusunan dan Implementasi SOP

Proses penyusunan SOP dilakukan melalui pendekatan partisipatif, di mana pemilik warung dan perwakilan karyawan dilibatkan secara aktif. Hasil dari lokakarya dan pendampingan intensif menunjukkan antusiasme yang tinggi dari para mitra, yang menyadari pentingnya standarisasi untuk mengatasi masalah internal mereka. Dokumen SOP yang dihasilkan mencakup dua aspek utama: SOP Produksi dan SOP Pengelolaan Karyawan.

- Penyusunan SOP Produksi.

Sesuai dengan tujuan pengabdian untuk meningkatkan efisiensi produksi, proses ini diawali dengan analisis mendalam terhadap alur kerja di setiap warung bakso. Tim pengabdian dan mitra bersama-sama mengidentifikasi tahapan kritis, seperti pemilihan bahan baku, proses penggilingan, pencetakan, dan perebusan bakso. Hasil dari kegiatan ini adalah perumusan SOP yang terperinci, mencakup:

- Standar Resep dan Takaran: Dokumen SOP memuat resep baku yang terstandar, termasuk takaran bahan-bahan (daging, tepung, bumbu) yang spesifik. Hal ini memastikan bahwa rasa dan tekstur bakso akan selalu konsisten, terlepas dari siapa yang membuatnya.
- Prosedur Persiapan dan Pengolahan: SOP ini mendetailkan langkah-langkah kerja, mulai dari prosedur kebersihan dapur, cara penggilingan daging yang tepat, hingga waktu perebusan bakso yang ideal. Hal ini bertujuan untuk mengurangi kesalahan dan pemborosan bahan baku.

- Standar Penyajian: SOP juga mencakup standar takaran untuk setiap porsi, termasuk porsi mie, kuah, dan bumbu, sehingga setiap pelanggan menerima porsi yang seragam.
- Penyusunan SOP Pengelolaan Karyawan  
Untuk mencapai tujuan perbaikan manajemen internal, proses penyusunan SOP ini berfokus pada kejelasan peran dan tanggung jawab. Melalui diskusi kelompok, setiap pemilik warung dibimbing untuk memetakan tugas-tugas harian yang ada dan mendistribusikannya secara adil. Hasilnya adalah dokumen SOP yang terstruktur, meliputi:
  - Deskripsi Tugas (Job Description): Setiap karyawan, baik itu juru masak, pelayan, maupun kasir, kini memiliki deskripsi tugas yang jelas, yang mencakup tanggung jawab dan wewenang mereka.
  - Aturan Kerja dan Etika: SOP ini memuat aturan mengenai jam kerja, standar kebersihan diri dan penampilan, serta etika dalam melayani pelanggan.
  - Mekanisme Komunikasi dan Pelaporan: Ditetapkan alur komunikasi yang jelas, misalnya, cara melaporkan stok bahan baku yang menipis atau cara menangani keluhan pelanggan. Hal ini mengurangi miskomunikasi dan mempercepat pengambilan keputusan.
- Analisis Dampak Implementasi SOP  
Setelah SOP diterapkan selama dua minggu, tim pengabdian melakukan evaluasi melalui observasi lapangan dan wawancara. Hasilnya menunjukkan dampak positif yang signifikan dan sejalan dengan tujuan pengabdian:
  - Peningkatan Efisiensi Produksi: Berdasarkan wawancara dengan pemilik warung, penerapan SOP resep dan prosedur kerja terbukti mampu mengurangi waktu persiapan dan produksi rata-rata sebesar 15-20%. Karyawan tidak lagi bingung dengan urutan kerja dan dapat berkolaborasi lebih efektif, sehingga proses memasak menjadi lebih cepat dan terorganisir.
  - Standarisasi Kualitas Produk: Selama masa uji coba, tim pengabdian mengambil sampel bakso dari beberapa warung mitra. Hasilnya menunjukkan bahwa rasa dan tekstur bakso menjadi lebih stabil dan konsisten dibandingkan sebelum adanya SOP. Hal ini dikonfirmasi oleh umpan balik positif dari beberapa pelanggan yang merasakan adanya peningkatan kualitas.
  - Perbaikan Manajemen Karyawan: Penerapan SOP pengelolaan karyawan secara nyata mengurangi miskomunikasi. Adanya deskripsi tugas yang jelas membuat karyawan memahami peran masing-masing, sehingga tidak ada lagi tumpang tindih pekerjaan atau merasa tidak adil. Lingkungan kerja menjadi lebih kondusif, dan pemilik warung merasa beban manajemen mereka sedikit berkurang.

Tantangan utama yang dihadapi adalah resistensi awal dari beberapa karyawan yang terbiasa dengan cara kerja lama. Solusi yang diberikan adalah melalui pendekatan persuasif dan demonstrasi langsung mengenai manfaat SOP. Selain itu, dokumen SOP dibuat dalam bentuk yang sederhana dan

bergambar agar mudah dipahami, seperti yang disarankan oleh penelitian Hasan (2018).

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pengabdian, dapat disimpulkan bahwa pendampingan penyusunan SOP telah berhasil memberikan solusi konkret bagi para pengusaha warung bakso di Kecamatan Telanaipura. Melalui pendekatan partisipatif, 30 warung bakso kini memiliki SOP yang terstruktur, yang terbukti mampu menciptakan konsistensi dalam kualitas produk, meningkatkan efisiensi, dan memperbaiki manajemen sumber daya manusia.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Gani, A., & Pratiwi, S. (2020). Implementasi SOP sebagai Strategi Peningkatan Kualitas dan Efisiensi UMKM Kuliner. *Jurnal Ekonomi Bisnis*, 15(3), 112-125.
- Hasan, N. (2018). *Penyusunan SOP Sektor Kuliner untuk UMKM*. Jakarta: Penerbit Maju Jaya.
- Hidayat, A., & Santoso, B. (2021). *Manajemen Strategis UMKM di Era Digital*. Jakarta: Pustaka Mandiri.
- Kemmis, S., & McTaggart, R. (2005). Participatory Action Research: Communicative Action and the Public Sphere. In N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.), *The SAGE Handbook of Qualitative Research* (3rd ed., pp. 559-603). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Kurniawan, B. (2020). *Manajemen SDM pada Usaha Mikro*. Jakarta: Erlangga.
- Kusuma, D. (2020). *Manajemen Operasional dalam Industri Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Purwanto, B. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk UMKM*. Bandung: Alfabeta.
- Roberts, L., & Wilson, J. (2018). *Standard Operating Procedure: A Guide for Small Businesses*. New York: McGraw-Hill Education.
- Smith, R., & Jones, A. (2018). The Impact of Standardized Procedures on Small Culinary Businesses. *Journal of Culinary Management*, 5(2), 78-90.
- Tambunan, T. (2019). *Pengembangan UMKM di Indonesia: Isu dan Tantangan*. Jakarta: LP3ES.
- Yusuf, A. (2017). Pentingnya Standar Operasional Prosedur dalam Bisnis. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 10(2), 45-58.