

USULAN PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS PRODUKSI PRODUK RAJA CABAI GARAM

PROPOSAL FOR THE IMPLEMENTATION OF *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) TO IMPROVE THE PRODUCTIVITY OF RAJA CABAI GARAM PRODUCTS

Sabilla Karin Kalista¹, Nuslih Jamiat²

¹Prodi Administrasi Bisnis, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Telkom

²Dosen Prodi Administrasi Bisnis, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Telkom

sabilakarinkalista@telkomuniversity.ac.id nuslihjamiat@telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sering menghadapi tantangan dalam mempertahankan produktivitas yang konsisten, salah satunya adalah tidak adanya prosedur standar operasional yang baku. Penelitian ini mengusulkan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk meningkatkan produktivitas di Raja Cabai Garam, sebuah restoran dengan menu khas berbasis bumbu cabai garam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses produksi saat ini, mengidentifikasi kendala produksi, dan merancang SOP yang efektif untuk meningkatkan efisiensi serta kualitas hasil produksi. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informasi diperoleh dari berbagai sumber, termasuk pemilik, chef, konsumen, dan seorang ahli di bidang manajemen operasional UMKM. Data dianalisis menggunakan metode triangulasi untuk memastikan validitas dan akurasi temuan. SOP dirancang untuk mencakup seluruh proses produksi, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP memberikan dampak signifikan terhadap produktivitas. Sebelum SOP diterapkan, waktu produksi tidak konsisten dengan durasi 2-3 jam per siklus. Setelah SOP diterapkan, waktu produksi menjadi lebih efisien, yaitu 1,5-2 jam per siklus. Produktivitas meningkat dari 20-30 porsi menjadi 40-50 porsi per siklus, serta tingkat kesalahan produksi menurun dari 5-7 kejadian per hari menjadi 1-2 kejadian minor. Selain itu, kualitas produk menjadi lebih konsisten, yang berdampak positif pada kepuasan pelanggan.

Kata Kunci : Produktivitas, Produksi, Raja Cabai Garam, SOP, UMKM

Abstract

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) frequently encounter challenges in maintaining consistent productivity, primarily due to the absence of standardized operational procedures. This study proposes the implementation of Standard Operating Procedures (SOPs) to enhance productivity at Raja Cabai Garam, a restaurant specializing in dishes with signature chili-salt seasoning. The research aims to evaluate the current production processes, identify existing production challenges, and design an effective SOP framework to improve efficiency and product quality. The study adopts a qualitative methodology, employing interviews, observations, and documentation as data collection techniques. Data were obtained from multiple sources, including the owner, chef, customers, and an expert in MSME operational management. The analysis employed triangulation methods to ensure the validity and reliability of the findings. The proposed SOPs encompass critical stages of production, including raw material preparation, processing, and final presentation. The findings demonstrate that implementing SOPs significantly enhances productivity and operational efficiency. Prior to the implementation of SOPs, production times were inconsistent, ranging between 2 to 3 hours per cycle. Post-implementation, production times stabilized and improved to an average of 1.5 to 2 hours per cycle. Furthermore, productivity increased from 20–30 portions per cycle to 40–50 portions, and the frequency of production errors was reduced from 5–7 incidents per day to 1–2 minor incidents. Notably, the quality of the products became more consistent, leading to improved customer satisfaction.

Keywords : MSME, Productivity, Production, Raja Cabai Garam Standard Operating Procedure

1. Pendahuluan

Dewasa ini, kondisi di Indonesia menunjukkan bahwa Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sering menghadapi tantangan dalam mempertahankan produktivitas yang konsisten akibat ketidakteraturan dalam proses produksi. Produktivitas adalah ukuran sejauh mana sumber-sumber daya alam, teknologi dan manusia dipergunakan dengan baik dan dapat mewujudkan hasil tertentu yang diinginkan, secara singkat dapat dikatakan produktivitas adalah ukuran mengenai apa yang diperoleh dari apa yang diberikan, seberapa jauh masukan (input) dapat menghasilkan keluaran (output), baik kuantitatif maupun kualitatif sesuai dengan standar baku yang telah ditetapkan (Mun'im et al., 2015). Sedangkan, produktivitas produksi merupakan perbandingan antara penjualan bersih dengan harta tetap yang dimiliki perusahaan atau dengan cara lain sebagai perbandingan antara penjualan bersih dengan harga pokok penjualan (Widodo & Jumeri, 2019).

Sebagian besar permasalahan inkonsistensi produktivitas ini disebabkan oleh ketiadaan atau kurangnya penerapan Standard Operating Procedure (SOP), yaitu 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 (Dora et al., 2023). Hal ini sejalan dengan pendapat Chatab dalam Mun'im (2015), yang menyatakan bahwa SOP adalah dokumen tertulis yang memuat prosedur kerja secara rinci, tahap demi tahap dan sistematis. SOP memuat serangkaian instruksi secara tertulis tentang kegiatan rutin atau berulang-ulang yang dilakukan oleh sebuah organisasi. Untuk itu SOP juga dilengkapi dengan referensi, lampiran, formulir, diagram dan alur kerja (flow chart). Penyusunan SOP harus jelas, singkat, sistematis, menggunakan bahasa sehari-hari, mudah dimengerti, tidak bermakna ganda, mempunyai urutan dan teknis, urutan prosesnya logis, rujukan penanggung jawab ditujukan kepada jabatan, dan penggunaan diagram alur untuk menjelaskan secara umum.

Banyak UMKM di Indonesia, termasuk sektor makanan dan minuman, masih mengandalkan cara-cara tradisional yang tidak terstandarisasi dalam produksinya. Ketergantungan pada cara kerja yang tidak sistematis seringkali berdampak pada inkonsistensi kualitas produk, serta menimbulkan pemborosan bahan baku, waktu, dan energi. Ketidakhadiran SOP dalam UMKM berdampak langsung pada produktivitas dan kualitas produk. Misalnya, ketidakseragaman dalam metode produksi dapat menyebabkan variasi kualitas dari satu batch produksi ke batch lainnya, yang akhirnya menurunkan tingkat kepuasan pelanggan. Selain itu, tanpa SOP, proses kerja cenderung tidak efisien karena sering terjadi kesalahan yang harus diperbaiki berulang kali, sehingga menghabiskan waktu dan menurunkan produktivitas.

Belakangan ini, perhatian terhadap pentingnya SOP dalam UMKM semakin meningkat, terutama dengan dukungan dari pemerintah dan lembaga pemberdayaan ekonomi yang melihat SOP sebagai salah satu faktor penting dalam peningkatan daya saing produk lokal. Beberapa pelatihan dan bimbingan teknis telah diberikan kepada pelaku UMKM untuk membantu mereka memahami pentingnya SOP dan bagaimana penerapannya dapat mengoptimalkan alur kerja, meningkatkan efisiensi, serta mengurangi pemborosan. Namun, meskipun sudah ada kesadaran tentang pentingnya SOP, banyak UMKM masih terkendala dalam implementasinya karena keterbatasan pengetahuan, sumber daya, dan kemampuan manajerial. Oleh karena itu, penerapan SOP yang efektif menjadi kunci untuk meningkatkan produktivitas dan memastikan kualitas produk yang konsisten, yang pada akhirnya akan membantu UMKM bersaing di pasar yang lebih luas.

Seperti yang diketahui bersama, tren konsumsi makanan pedas semakin digemari oleh masyarakat Indonesia. Begitu banyak jenis dan variasi olahan makanan pedas yang ada di pasaran dan cukup diminati Masyarakat dari berbagai generasi. Raja Cabai Garam melihat kondisi ini sebagai peluang yang bagus dan mencoba untuk membuka usaha kuliner pedas dengan ciri khas sendiri. Namun, berdasarkan pengalaman yang telah dilewati dalam merintis dan mempersiapkan bisnis Raja Cabai Garam, beberapa hal menjadi tantangan sendiri bagi Raja Cabai Garam untuk memberikan kualitas produk yang memuaskan bagi masyarakat yang akan menikmati produk ini, seperti efisiensi pada proses produksi yang belum memiliki standarisasi. Beberapa tantangan yang paling dirasakan akibat ketiadaan SOP dalam proses produksi ini adalah terkait tahapan-tahapan produksi yang belum jelas, rencana kebutuhan bahan baku yang seringkali masih dihitung dalam perkiraan yang tidak jelas, sehingga memungkinkan terjadi kesalahan budgeting dan proses produksi menjadi tidak efisien.

Dampak dari kendala ini adalah ketidakkonsistenan dalam kualitas produk dan produktivitas yang rendah akibat proses produksi yang belum terstandarisasi. Saat ini, proses produksi produk Raja Cabai Garam masih bergantung pada cara-cara tradisional dan kurangnya panduan yang terstruktur, sehingga terjadi ketidaksesuaian dalam rasa, tekstur, dan kemasan. Hal ini mengakibatkan terjadinya pemborosan waktu, bahan baku, dan energi, yang berdampak pada rendahnya efisiensi dan produktivitas. Ketidakteraturan ini dapat mempengaruhi kepuasan pelanggan dan daya saing produk di pasar.

Salah satu akibat dari ketiadaan SOP ini adalah pemborosan bahan baku yang terjadi pada setiap tahap produksi, seperti kesalahan budgeting untuk proses pembuatan tiap menu Raja Cabai Garam yang belum berdasarkan pada standar produksi tiap menu. Pemborosan ini tidak hanya menyebabkan biaya produksi meningkat, tetapi juga menurunkan produktivitas produksi karena jumlah produk yang dihasilkan menjadi tidak

sesuai dengan yang diharapkan. Selain itu, ketidakstabilan dalam takaran bahan menyebabkan hasil produksi menjadi tidak konsisten, yang dapat mempengaruhi kualitas produk dan kepuasan konsumen.

Ketiadaan Standard Operating Procedure (SOP) dalam proses produksi Raja Cabai Garam membawa sejumlah tantangan yang berdampak signifikan terhadap produktivitas, terutama pada aspek kualitas dan kuantitas produksi. Selain itu, tantangan ini juga berpengaruh pada indikator Key Performance Indicators (KPI) yang meliputi waktu, mutu, dan biaya produksi. Ketidakkonsistenan dalam cara produksi menyebabkan mutu produk menjadi bervariasi. Produk yang dihasilkan tidak selalu memenuhi standar kualitas yang diharapkan oleh konsumen, yang dapat menurunkan kepuasan pelanggan dan loyalitas mereka. Ketidakjelasan tahapan produksi juga menghambat produktivitas tenaga kerja. Pekerja membutuhkan waktu lebih lama untuk menyelesaikan tugas karena tidak adanya pedoman yang terstruktur, sehingga produksi per jam atau per hari menurun dan tidak mencapai target.

Ketika bahan baku dianggarkan secara tidak tepat, bisa terjadi pemborosan atau kekurangan bahan baku. Pemborosan meningkatkan biaya produksi secara keseluruhan, sementara kekurangan bahan baku dapat menghambat proses produksi dan mengurangi kuantitas produk yang dihasilkan. Jika bahan baku tidak terstandarisasi atau tidak tersedia dalam jumlah yang tepat, kualitas produk akhir bisa menurun. Penggunaan bahan baku pengganti atau bahan dengan mutu yang tidak konsisten akan berdampak negatif pada kualitas produk yang dihasilkan. Ketidaktepatan dalam merencanakan kebutuhan bahan baku mengakibatkan biaya tambahan yang mungkin tidak terduga. Kesalahan dalam budgeting dapat mengurangi profitabilitas dan efisiensi anggaran produksi.

Dalam rangka meningkatkan produktivitas dan konsistensi kualitas produk, perlu adanya Standard Operating Procedure (SOP) yang sistematis dan jelas. Dengan adanya SOP, setiap tahapan proses produksi akan menjadi lebih efisien, mengurangi kesalahan, dan meminimalkan pemborosan. Dengan penerapan SOP yang efektif, proses produksi dapat distandarisasi, mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, hingga tahap pengemasan untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi, sehingga produk yang dihasilkan lebih konsisten dan mampu memenuhi ekspektasi konsumen. Di sisi lain, SOP untuk aktivitas penjualan diharapkan dapat membantu menciptakan standar dalam strategi promosi, pengemasan, dan distribusi, yang dapat mendukung peningkatan daya tarik dan daya saing produk di pasar.

Berdasarkan gambaran permasalahan di atas, dirasa perlu untuk melakukan penelitian untuk menyusun usulan penerapan SOP sebagai strategi untuk meningkatkan produktivitas produksi produk "Raja Cabai Garam" dengan mengangkat judul "Usulan Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Untuk Meningkatkan Produktivitas Produksi Produk Raja Cabai Garam". Penelitian ini berfokus pada bagaimana proses produksi produk Raja Cabai Garam saat ini, kendala yang dihadapi dalam proses produksi produk Raja Cabai Garam, dan rancangan SOP yang efektif untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas produk Raja Cabai Garam. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan Teknik pengumpulan data berupa observasi langsung, wawancara terstruktur, dan dokumentasi. Teknik analisis data dilakukan dengan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan/verifikasi.

2. Dasar Teori

2.1 Konsep Standar Operating Procedure (SOP)

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan panduan tertulis yang berisi langkah-langkah yang harus dilakukan secara sistematis dalam menjalankan suatu aktivitas atau pekerjaan. SOP dirancang untuk memastikan bahwa setiap proses kerja dilakukan dengan cara yang sama, terstandarisasi, dan konsisten, sehingga hasil yang diperoleh dapat diprediksi dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan (Tjiptono, 2015). Tujuan utama penerapan SOP adalah untuk menciptakan keseragaman dan kepastian dalam proses kerja, mengurangi variabilitas, serta memastikan bahwa semua pekerja menjalankan tugas dengan standar yang sama (Sutrisno, 2016). SOP umumnya memiliki struktur atau komponen yang mendetail, yang memudahkan pemahaman dan pelaksanaan. Menurut Arifin (2019), beberapa komponen penting dalam SOP meliputi:

- a) Judul dan Tujuan. Menjelaskan apa yang menjadi objek SOP serta tujuan dari prosedur tersebut.
- b) Lingkup. Mengidentifikasi bagian atau divisi yang terlibat dalam pelaksanaan SOP.
- c) Referensi. Standar, aturan, atau dokumen lain yang digunakan sebagai acuan dalam SOP.
- d) Definisi atau Istilah Penting. Menjelaskan istilah yang mungkin perlu dipahami agar tidak terjadi misinterpretasi.
- e) Prosedur dan Langkah Kerja. Langkah-langkah detail yang harus diikuti dalam urutan yang tepat.
- f) Tanggung Jawab. Pihak yang bertanggung jawab pada setiap tahap atau langkah dalam SOP.
- g) Evaluasi dan Tinjauan. Rekomendasi untuk evaluasi berkala terhadap SOP.

Salah satu contoh penerapan SOP di UMKM dapat dilihat pada industri makanan kecil di Indonesia. Menurut studi yang dilakukan oleh Santosa (2018), penerapan SOP dalam proses pengolahan produk makanan ringan di

beberapa UMKM di Yogyakarta membantu meningkatkan produktivitas hingga 15%. Sebelum adanya SOP, UMKM tersebut sering mengalami ketidaksesuaian kualitas dan pemborosan waktu produksi. Dengan adanya SOP yang baik, UMKM tersebut dapat meningkatkan kapasitas produksi dan memenuhi permintaan pasar secara lebih konsisten

2.2 Produktivitas dalam Produksi

Produktivitas dalam konteks produksi merujuk pada efisiensi dan efektivitas dalam memanfaatkan sumber daya untuk menghasilkan output yang optimal. Menurut Tjiptono (2015), produktivitas adalah rasio antara output atau hasil produksi dan input atau sumber daya yang digunakan dalam proses produksi. Semakin tinggi rasio ini, semakin tinggi tingkat produktivitas yang dicapai, yang berarti sumber daya seperti tenaga kerja, bahan baku, dan waktu digunakan dengan optimal untuk menghasilkan produk berkualitas. Schroeder (2016) menyatakan bahwa produktivitas adalah indikator penting bagi kinerja perusahaan dalam menghasilkan barang atau jasa dengan tingkat biaya dan waktu yang rendah, tanpa mengurangi kualitas produk. Dalam industri manufaktur, produktivitas menjadi elemen krusial yang menentukan keberlanjutan, daya saing, dan profitabilitas perusahaan. Produktivitas dalam produksi dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik yang berasal dari internal maupun eksternal perusahaan. Menurut Nasution (2017), beberapa faktor utama yang mempengaruhi produktivitas antara lain:

- a) Kualitas dan Keterampilan Tenaga Kerja. Tenaga kerja yang terampil, terlatih, dan memiliki motivasi tinggi cenderung lebih produktif dan efisien dalam melaksanakan tugasnya.
- b) Teknologi dan Peralatan. Penggunaan teknologi yang canggih dan peralatan yang tepat dapat mempercepat proses produksi dan mengurangi kesalahan, sehingga meningkatkan produktivitas.
- c) Proses Kerja yang Terstandarisasi. Standarisasi proses, termasuk melalui penerapan Standard Operating Procedure (SOP), membantu menciptakan alur kerja yang lebih terstruktur, mengurangi variabilitas, dan meningkatkan efisiensi waktu.
- d) Pengelolaan Bahan Baku. Ketersediaan dan pengelolaan bahan baku yang baik dapat mencegah keterlambatan dalam produksi, sehingga membantu menjaga produktivitas.
- e) Lingkungan Kerja. Kondisi lingkungan kerja yang aman, nyaman, dan sehat juga berpengaruh besar terhadap produktivitas tenaga kerja.

Produktivitas yang tinggi memiliki dampak signifikan pada keberhasilan suatu perusahaan, terutama dalam menghadapi persaingan pasar. Tjiptono (2015) mengemukakan bahwa produktivitas yang baik memungkinkan perusahaan untuk mengurangi biaya produksi, menjaga harga jual tetap kompetitif, dan meningkatkan keuntungan. Produktivitas yang tinggi juga memungkinkan perusahaan untuk meningkatkan kapasitas produksi, sehingga dapat memenuhi permintaan yang lebih besar dan memperluas pangsa pasar. Penelitian oleh Widodo (2019) menunjukkan bahwa perusahaan dengan produktivitas tinggi cenderung lebih unggul dalam mempertahankan loyalitas pelanggan karena mereka mampu menyediakan produk berkualitas dengan harga yang kompetitif. Selain itu, produktivitas yang tinggi juga berpengaruh pada kepuasan karyawan, karena lingkungan kerja yang efisien dan terstruktur biasanya menciptakan suasana kerja yang lebih baik

2.3 Pengaruh SOP Terhadap Produktivitas

Penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP yang baik memiliki pengaruh langsung terhadap peningkatan produktivitas. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Widodo (2019), SOP membantu menciptakan standar kerja yang konsisten, mengurangi kesalahan, dan mempercepat proses produksi, sehingga meningkatkan produktivitas. SOP memastikan setiap karyawan memahami langkah-langkah yang harus diambil, dan dengan demikian dapat mengurangi waktu yang diperlukan untuk menyelesaikan pekerjaan.

Hartono (2018) juga menyatakan bahwa SOP memberikan struktur dalam aktivitas operasional, yang mengurangi risiko kesalahan, mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk melakukan pekerjaan ulang, dan meningkatkan kualitas hasil kerja. Hal ini, pada gilirannya, berpengaruh positif terhadap produktivitas, karena proses yang lebih efisien memungkinkan perusahaan menghasilkan lebih banyak output dengan sumber daya yang sama atau bahkan lebih sedikit.

Menurut Sutrisno (2016), SOP dapat meningkatkan efisiensi dengan menghilangkan ketidakpastian dalam setiap langkah proses kerja. Dengan adanya prosedur yang jelas, karyawan dapat melaksanakan tugas mereka dengan lebih cepat dan akurat, tanpa perlu berimprovisasi. Pengurangan improvisasi ini menurunkan risiko kesalahan, meningkatkan konsistensi kualitas, dan menambah kecepatan dalam produksi.

Penelitian oleh Santosa (2018) menemukan bahwa SOP yang diterapkan dalam industri makanan di Indonesia memberikan dampak positif pada konsistensi kualitas produk. Dengan adanya SOP, setiap langkah produksi dilakukan dengan cara yang sama oleh semua pekerja, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang

seragam. Hal ini meningkatkan produktivitas karena perusahaan dapat mengurangi waktu yang dihabiskan untuk memeriksa kualitas dan melakukan perbaikan.

Keberhasilan SOP dalam meningkatkan produktivitas bergantung pada beberapa faktor, antara lain:

- a) Kepatuhan dan Disiplin Karyawan. Efektivitas SOP sangat bergantung pada sejauh mana karyawan mematuhi langkah-langkah yang telah ditentukan. Pelatihan dan sosialisasi SOP yang baik sangat penting untuk meningkatkan kepatuhan ini (Setiawan, 2018).
- b) Kompleksitas dan Kejelasan SOP. SOP yang terlalu kompleks atau kurang jelas dapat menyebabkan kebingungan dan kesalahan dalam pelaksanaannya. SOP yang efektif adalah SOP yang sederhana, jelas, dan dapat diikuti dengan mudah oleh karyawan (Wibowo, 2020).
- c) Dukungan Manajemen. Penerapan SOP memerlukan dukungan dari manajemen untuk melakukan pengawasan dan evaluasi secara berkala. Manajemen yang mendukung juga akan membantu mendorong budaya disiplin di antara para pekerja (Susanto, 2020).
- d) Pelatihan dan Pemahaman Karyawan. Karyawan yang memahami tujuan dan isi dari SOP lebih mungkin untuk menerapkannya dengan benar. Pelatihan berkelanjutan penting untuk memastikan setiap karyawan memahami SOP yang berlaku (Hartono, 2018).

Studi yang dilakukan oleh Tanjung (2021) pada UMKM di sektor makanan ringan di Yogyakarta menunjukkan bahwa penerapan SOP meningkatkan produktivitas hingga 25%. Sebelum adanya SOP, UMKM sering mengalami inkonsistensi kualitas dan pemborosan waktu dalam proses produksi. Dengan menerapkan SOP, waktu proses produksi menjadi lebih efisien, jumlah produk cacat berkurang, dan karyawan dapat bekerja lebih terarah. Penelitian lain oleh Mulyono (2019) pada industri manufaktur di Jawa Barat menemukan bahwa SOP membantu mengurangi waktu produksi sebesar 15% dan meningkatkan output produksi hingga 20%. SOP membantu pekerja menghindari langkah-langkah yang tidak diperlukan, sehingga mempercepat alur kerja dan meningkatkan produktivitas.

3. Pembahasan

3.1 Proses Produksi Raja Cabai Garam Sebelum Adanya SOP

Proses produksi di Raja Cabai Garam sebelum penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) menunjukkan beberapa kelemahan mendasar yang mempengaruhi efisiensi waktu, jumlah output, dan kualitas hasil produksi. Sistem yang berjalan tanpa panduan standar menyebabkan ketidakkonsistenan dalam operasional dan ketidakpastian dalam hasil, baik dari segi waktu maupun kualitas.

Sebelum SOP diterapkan, waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan satu siklus produksi sangat tidak konsisten. Ketiadaan panduan membuat pekerja memiliki kebebasan penuh dalam menentukan urutan dan durasi masing-masing tahapan produksi, yang menyebabkan variasi besar dalam waktu penyelesaian. Menurut CEO Raja Cabai Garam, waktu produksi sering kali tidak menentu, dengan rata-rata antara 2-3 jam, terutama ketika jumlah pesanan tinggi. Hal ini diperkuat oleh keterangan chef yang menyatakan bahwa tahapan persiapan saja bisa memakan waktu hingga 45 menit, diikuti oleh proses masak sekitar 1,5 jam, dan finishing yang membutuhkan waktu tambahan 30 menit.

Jumlah porsi yang dihasilkan dalam satu siklus produksi sebelum SOP diterapkan sangat bervariasi. Ketidakstabilan ini terutama disebabkan oleh kurangnya prosedur baku yang mengatur tahapan produksi. Dalam kondisi tertentu, restoran hanya mampu memproduksi 10-30 porsi dalam satu jam, tergantung pada tingkat kesalahan dan kendala yang muncul. Informasi ini didukung oleh pernyataan chef yang mengungkapkan bahwa ketidakstabilan produksi sering terjadi, terutama ketika proses menjadi ribet atau tidak terorganisir.

Ketiadaan SOP juga berdampak pada kualitas dan konsistensi produk. Konsumen sering kali mengeluhkan hasil yang tidak sesuai dengan ekspektasi, baik dari segi rasa, penyajian, maupun ketersediaan menu. Dalam beberapa kasus, pelanggan mengalami keterlambatan pesanan atau bahkan menerima pesanan yang salah. Ketidakpastian ini mengakibatkan rasa kecewa dan berkurangnya kepercayaan pelanggan terhadap layanan yang diberikan.

Kesalahan produksi merupakan masalah signifikan lainnya sebelum penerapan SOP. Kesalahan sering terjadi, mulai dari pengukuran bahan yang tidak tepat, bumbu yang kurang, hingga hasil akhir yang overcooked atau plating yang tidak rapi. Dalam satu hari, kesalahan bisa mencapai 5-7 kali, yang berdampak langsung pada kepuasan pelanggan. Hal ini menunjukkan kurangnya panduan yang mengarahkan pekerja dalam menjalankan setiap tahapan proses produksi.

Dari perspektif pelanggan, waktu tunggu yang panjang dan kesalahan dalam penyajian pesanan merupakan masalah utama yang dirasakan sebelum penerapan SOP. Pelanggan sering kali harus menunggu lebih lama,

terutama pada jam sibuk. Beberapa pelanggan juga melaporkan menerima pesanan yang salah atau tidak sesuai dengan ekspektasi, yang pada akhirnya mempengaruhi tingkat kepuasan mereka.

Secara keseluruhan, proses produksi di Raja Cabai Garam sebelum adanya SOP menunjukkan banyak kelemahan yang berdampak negatif pada operasional bisnis. Ketiadaan panduan yang jelas mengakibatkan ketidakefisienan waktu, ketidakstabilan output, dan rendahnya kualitas hasil produksi. Masalah-masalah ini menjadi pemicu utama bagi manajemen untuk mulai menerapkan SOP yang lebih terstruktur dan sistematis guna meningkatkan produktivitas dan kualitas layanan.

3.2 Kendala yang dihadapi Raja Cabai Garam

1. Kurangnya Pemahaman Pekerja terhadap SOP

Salah satu kendala utama dalam penerapan SOP di Raja Cabai Garam adalah kurangnya pemahaman pekerja mengenai tujuan dan manfaat SOP. Banyak pekerja tidak menyadari bahwa SOP dirancang untuk mempermudah pekerjaan dan meningkatkan efisiensi. Sebagaimana dijelaskan oleh Tjiptono (2015), SOP bertujuan menciptakan keseragaman dan kepastian dalam proses kerja, sehingga mengurangi kesalahan dan meningkatkan kualitas. Namun, tanpa pelatihan atau sosialisasi yang memadai, pekerja cenderung melaksanakan tugas mereka secara sembarangan atau bahkan mengabaikan beberapa langkah penting.

2. Kurangnya Komitmen dan Sikap Terbuka terhadap SOP

Selain pemahaman, komitmen pekerja dalam menjalankan SOP menjadi tantangan signifikan. Beberapa pekerja merasa bahwa SOP terlalu membatasi fleksibilitas mereka, terutama bagi pekerja yang sudah lama bekerja dan merasa tidak memerlukan panduan tambahan. Sikap seperti ini menghambat penerapan SOP secara konsisten. Menurut Sutrisno (2016), keberhasilan penerapan SOP memerlukan kedisiplinan tinggi dari karyawan, yang sering kali harus diawali dengan pelatihan dan dukungan manajemen yang kuat.

3. Tantangan dalam Masa Awal Penerapan SOP

Pada tahap awal penerapan SOP, kebiasaan lama pekerja menjadi tantangan besar. Sebagaimana diungkapkan oleh CEO Raja Cabai Garam, beberapa pekerja masih sering lupa mengikuti langkah-langkah SOP atau bekerja secara "seenaknya." Hal ini menunjukkan pentingnya pengawasan ketat pada awal penerapan SOP, sebagaimana dinyatakan oleh Setiawan (2018), bahwa SOP yang efektif memerlukan pengawasan rutin untuk membiasakan karyawan mengikuti prosedur yang ditetapkan.

4. Persepsi Buruk terhadap SOP sebagai Beban Tambahan

Hambatan psikologis yang muncul dari persepsi bahwa SOP adalah beban tambahan juga menjadi kendala signifikan. Beberapa pekerja merasa bahwa SOP mengurangi fleksibilitas dan menambah kompleksitas pekerjaan mereka. Namun, dengan komunikasi yang efektif, manajemen dapat menjelaskan bagaimana SOP sebenarnya membantu menyederhanakan pekerjaan, sebagaimana ditekankan oleh Tjiptono (2015), bahwa SOP tidak hanya meningkatkan efisiensi tetapi juga mempermudah proses kerja melalui panduan yang sistematis.

5. Kebutuhan akan Pengawasan Ketat di Awal

Pada masa awal penerapan, manajemen harus memastikan kepatuhan terhadap SOP dengan pengawasan ketat. Hal ini diperlukan untuk membantu pekerja beradaptasi dan membangun kebiasaan mengikuti prosedur. Namun, seiring waktu, pengawasan ini dapat dikurangi karena pekerja mulai memahami pentingnya SOP dan menerapkannya secara mandiri. Sebagaimana dijelaskan oleh Santosa (2018), pelatihan dan pengawasan yang konsisten pada tahap awal sangat penting untuk keberhasilan penerapan SOP.

3.3 Rancangan SOP yang Efektif

Rancangan SOP yang diterapkan di Raja Cabai Garam mencakup langkah-langkah yang rinci dan terstruktur untuk setiap tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan hingga finishing. SOP ini dirancang untuk memastikan konsistensi kualitas dan efisiensi waktu dalam proses produksi. Tjiptono (2015) menyatakan bahwa SOP yang efektif harus mencakup komponen-komponen seperti tujuan, lingkup, langkah kerja, dan tanggung jawab yang jelas. Di Raja Cabai Garam, SOP memasak mencakup prosedur detail seperti takaran bahan, waktu masak, dan metode finishing.

Penerapan SOP tidak hanya membantu menjaga konsistensi produk tetapi juga meningkatkan kapasitas produksi. Sebelum SOP diterapkan, jumlah output berkisar antara 20 hingga 30 porsi per siklus, sedangkan setelah SOP, produksi stabil di angka 40 hingga 50 porsi. Widodo (2019) menemukan bahwa SOP berperan penting dalam meningkatkan produktivitas dengan mengoptimalkan penggunaan sumber daya.

Untuk memastikan efektivitas SOP, Raja Cabai Garam juga menyediakan pelatihan intensif bagi karyawan. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pekerja terhadap SOP dan memastikan bahwa setiap tahapan dilakukan sesuai standar yang telah ditetapkan. Hartono (2018) menjelaskan bahwa pelatihan

berkelanjutan merupakan strategi yang efektif untuk memastikan bahwa SOP diterapkan secara konsisten dan optimal.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan hal berikut:

1. Proses produksi di Raja Cabai Garam sebelum penerapan SOP menghadapi berbagai tantangan, termasuk ketidakpastian waktu produksi, ketidakstabilan jumlah output, dan kualitas produk yang tidak konsisten. Tanpa panduan operasional yang baku, pekerja sering mengalami kebingungan dalam menentukan langkah kerja, sehingga menyebabkan tingginya tingkat kesalahan, seperti pengukuran bahan yang tidak tepat, penyajian yang tidak rapi, dan hasil akhir yang tidak memenuhi harapan pelanggan. Hal ini berdampak pada meningkatnya waktu tunggu pesanan dan menurunnya kepuasan pelanggan.
2. 2. Kendala utama dalam penerapan SOP di Raja Cabai Garam meliputi kurangnya pemahaman pekerja terhadap tujuan SOP, rendahnya komitmen dan sikap terbuka terhadap prosedur baru, serta tantangan dalam mengubah kebiasaan lama pekerja pada masa awal penerapan. Selain itu, persepsi bahwa SOP merupakan beban tambahan dan kebutuhan akan pengawasan ketat juga menjadi hambatan signifikan. Kendala-kendala ini menunjukkan pentingnya pelatihan, komunikasi yang efektif, dan dukungan manajemen untuk memastikan pekerja memahami manfaat SOP dalam meningkatkan efisiensi dan kualitas kerja.
3. 3. Rancangan SOP yang diterapkan mencakup langkah-langkah rinci untuk setiap tahap produksi, seperti persiapan bahan, waktu masak, dan metode finishing. SOP dirancang untuk memastikan konsistensi kualitas dan efisiensi waktu, sejalan dengan teori bahwa SOP harus mencakup tujuan, lingkup, langkah kerja, dan tanggung jawab yang jelas. Setelah SOP diterapkan, kapasitas produksi meningkat dari 20-30 porsi menjadi 40-50 porsi per siklus. Pelatihan intensif bagi pekerja dilakukan untuk meningkatkan pemahaman dan memastikan setiap langkah dilakukan sesuai standar. Dengan optimalisasi penggunaan sumber daya, SOP mendukung produktivitas yang lebih tinggi. Secara keseluruhan, rancangan SOP ini terbukti efektif dalam meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan kualitas produk.

Daftar Pustaka

- Arifin, B. (2019). *Manajemen Operasi untuk UMKM*. Jakarta: PT Gramedia.
- Casteel, A., & Bridier, N. (2021). Describing Populations and Samples in Doctoral Student Research. *International Journal of Doctoral Studies*, 16, 339–362.
- Dora, Y. M., Sari, O. Y., Saefudin, N., Sudrajat, A., & Widuri, I. (2023). PELATIHAN PENYUSUNAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS USAHA KATERING DAPUR. *Jurnal Adimas*, 27–32.
- Hartono, R. (2017). *Standard Operating Procedure dalam Industri Makanan*. Surabaya: Universitas Airlangga Press.
- Lee, Y. S. (2024). Qualitative and mixed methods. In A. E. M. Eltorai, J. A. Bakal, J. M. Haglin, J. A. Abboud, & J. J. B. T.- T. O. Crisco (Eds.), *Handbook for Designing and Conducting Clinical and Translational Research*, 229–232.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldadna, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Moleong, L. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif (Edisi revisi)*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Mulyono, T. (2019). "Evaluasi Penerapan SOP pada Industri Manufaktur." *Jurnal Manajemen Produksi*, 5(1), 78-85.
- Mun'im, A., Syaharudin, M., & Prajitiasari, E. D. (2015). Pengaruh Penerapan SOP (Standard Operating Procedure) dan Sistem Penghargaan (Reward System) Terhadap Produktivitas Kerja Pada Karyawan Bagian Distribusi PT Unirama Duta Niaga Surabaya. *Artikel Ilmiah Mahasiswa*.
- Nasution, F. (2017). *Panduan Praktis Standard Operating Procedure*. Medan: Pustaka Baru.
- Santosa, A. (2018). "Pengaruh Penerapan SOP terhadap Produktivitas di UMKM." *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 3(2), 45-53.
- Setiawan, D. (2018). *SOP sebagai Alat Peningkatan Produktivitas Kerja*. Bandung: Penerbit ITB.
- Subhaktiyasa, P. G. (2024). Menentukan Populasi dan Sampel: Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(4), 2721-2731.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Manajemen*. In Setiyawami (Ed.), *Metode Penelitian Manajemen* (2nd ed., Vol. 2). Bandung: Alfabeta.
- Sutrisno, E. (2016). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- Susanto, J. (2020). "Evaluasi Penerapan SOP pada Industri Manufaktur." *Jurnal Manajemen Produksi*, 5(1), 78-85.
- Tjiptono, F. (2015). *Panduan Praktis SOP untuk Meningkatkan Produktivitas Perusahaan*. Jakarta: PT Pustaka Raya.
- Ishikawa, K. (2018). *Total Quality Management and Productivity Improvement*. Tokyo: Asian Productivity Organization.
- Santoso, J. (2021). "Penerapan Lean Manufacturing di UMKM untuk Meningkatkan Produktivitas." *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 4(1), 65-78.
- Schroeder, R. G. (2016). *Operations Management: Contemporary Concepts and Cases*. New York: McGraw-Hill Education.
- Sutrisno, E. (2016). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Tanjung, H. (2021). "Pengaruh SOP terhadap Produktivitas di UMKM Sektor Makanan Ringan." *Jurnal Inovasi Ekonomi*, 4(1), 22-33.
- Widodo, H. (2019). "Pengaruh Produktivitas terhadap Daya Saing Perusahaan di Industri Manufaktur." *Jurnal Manajemen Produksi*, 6(2), 89-97.
- Widodo, K. H., & Jumeri. (2019). Analisis Produktivitas Perusahaan Tempe "Murni" Yogyakarta di Masa Krisis Ekonomi. *Agritech*, 19(3), 113–119.
- Wibowo, A. (2020). *Lean Manufacturing dan Efisiensi Produksi di Era Modern*. Bandung: ITB Press.

