

Exploration of the Implementation of Standard Operating Procedures (SOPs) in the Production Process at J&C Cookies Bandung

Eksplorasi Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam Proses Produksi di J&C Cookies Bandung

Ocha Dwi Riestu¹⁾, Tsaniyah Jumhuriyah²⁾, Nayla Rizky Dwi Firnanda³⁾, Satrio Sudarso, S.E, M.M^{4*)}

^{1, 2, 3, 4} Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Email Penulis Korespondensi: dwirestuoca@gmail.com¹⁾, saniajm27@gmail.com²⁾,
Naylafirnanda9@gmail.com³⁾, satriosudarso@umsida.ac.id^{4*)}

Abstract. General Background Standard Operating Procedures (SOPs) serve as critical operational guidelines for ensuring product quality, operational efficiency, and stringent quality control in the food manufacturing sector. **Specific Background** J&C Cookies Bandung, a prominent Indonesian bakery enterprise, implements multi-stage production processes for roombutter cookies and holiday hampers distributed locally and internationally. **Knowledge Gap** However, empirical research exploring real-time SOP implementation, procedural compliance, and quality control mechanisms across each specific stage of cookie manufacturing remains scarce. **Aims** This study investigates the systematic implementation of SOPs across production stages at J&C Cookies Bandung, evaluating their role in operational effectiveness and identifying execution challenges. **Results** Utilizing a qualitative descriptive approach via direct field observation, semi-structured interviews, and documentation, findings reveal that SOPs are systematically enforced from employee hygiene preparation to dough mixing, molding, dual-energy baking (170–180°C), and packaging. **Novelty** This research highlights how strict moisture control, roombutter formulation, and shape-based product differentiation (such as crescent-shaped nastar) simultaneously secure a 1-year preservative-free shelf life and enhanced market competitiveness. **Implications** Operational adherence to SOPs substantially minimizes contamination risks, standardizes food safety compliance, and elevates consumer trust in medium-scale food processing industries. **Keywords:** Standard Operating Procedure (SOP), Production Process, Food Industry, Product Quality, Hygiene, J&C Cookies Bandung

Abstrak Latar Belakang Umum Prosedur Operasional Standar (SOP) berfungsi sebagai panduan operasional yang penting untuk memastikan kualitas produk, efisiensi operasional, dan pengendalian kualitas yang ketat di sektor manufaktur makanan. **Latar Belakang Khusus** J&C Cookies Bandung, sebuah perusahaan roti terkenal di Indonesia, menerapkan proses produksi bertahap untuk kue roombutter dan bingkisan liburan yang didistribusikan secara lokal dan internasional. **Kesenjangan Pengetahuan** Namun, penelitian empiris yang mengeksplorasi penerapan SOP secara real-time, kepatuhan prosedural, dan mekanisme pengendalian kualitas di setiap tahap spesifik pembuatan kue masih jarang. **Tujuan Studi** ini meneliti penerapan sistematis SOP di setiap tahap produksi di J&C Cookies Bandung, mengevaluasi perannya dalam efektivitas operasional, dan mengidentifikasi tantangan dalam pelaksanaannya. **Hasil** Dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi lapangan langsung, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi, temuan menunjukkan bahwa SOP diterapkan secara sistematis mulai dari persiapan kebersihan karyawan hingga pencampuran adonan, pencetakan, pemanggangan energi ganda (170–180°C), dan pengemasan. **Kebaruan** Penelitian ini menyoroti bagaimana kontrol kelembapan yang ketat, formulasi butter ruangan, dan diferensiasi produk berdasarkan bentuk (seperti nastar berbentuk bulan sabit) secara bersamaan menjamin masa simpan bebas pengawet selama 1 tahun dan meningkatkan daya saing pasar. **Implikasi** Kepatuhan operasional terhadap SOP secara signifikan meminimalkan risiko kontaminasi, menstandarkan kepatuhan keamanan pangan, dan meningkatkan kepercayaan konsumen di industri pengolahan makanan berskala menengah.

Keywords: Standard Operating Procedure (SOP), Proses Produksi, Industri Pangan, Kualitas Produk, Higienitas, J&C Cookies Bandung

I. PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor yang terus berkembang di Indonesia dan dituntut untuk mampu menjaga kualitas produk secara konsisten di tengah meningkatnya persaingan pasar. Salah satu aspek penting yang mendukung keberhasilan operasional perusahaan

pangan adalah penerapan Standard Operating Procedure (SOP) yang berfungsi sebagai pedoman kerja

dalam setiap tahapan proses produksi. SOP menjadi instrumen penting untuk memastikan setiap aktivitas produksi berjalan secara efektif, efisien, aman, serta menghasilkan produk yang sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan [1][2].

J&C Cookies Bandung merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang produksi makanan ringan, khususnya produk kukis (cookies) dan berbagai jenis camilan berbasis bakery. Perusahaan ini terkenal sebagai salah satu pengusaha makanan yang memprioritaskan kualitas produk, inovasi rasa, serta kekonsistenan dalam proses produksi untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Dalam melakukan produksinya, J&C Cookies Bandung melewati beberapa tahap seperti menerima bahan baku, mencampur adonan, mencetak, memanggang, mengemas, serta mendistribusikan produknya. Proses tersebut cukup rumit, sehingga diperlukan adanya standar kerja yang jelas agar setiap langkah dapat dilakukan dengan sama dan terpantau dengan baik.

J&C Cookies adalah perusahaan makanan yang memproduksi kue kering tanpa bahan pengawet, dengan rasa yang khas dan kualitas tinggi. Perusahaan ini didirikan pada tanggal 11 April 1996 oleh Bapak Dedi dan Ibu Diah. Nama J&C sendiri diambil dari nama kedua putra dan putri mereka, yaitu Jodi dan Cindy. Sejak awal didirikan, perusahaan ini berkomitmen untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan produk kue kering yang berkualitas, terutama pada momen hari raya seperti Idul Fitri, Natal, Tahun Baru, serta Imlek. Seiring perkembangan usaha yang cukup pesat, J&C Cookies kini telah mempekerjakan sekitar 100 karyawan tetap dan lebih dari 1000 karyawan musiman.

J&C Cookies dikenal sebagai produsen kue kering homemade yang tetap mempertahankan kualitas produk melalui proses produksi higienis dan pengawasan yang ketat. Produk-produk yang dihasilkan dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet sehingga perusahaan sangat memperhatikan kualitas bahan baku, proses produksi, serta sistem pengemasan produk. Selain itu, J&C Cookies juga memiliki ciri khas tersendiri dalam desain produk maupun kemasan. Salah satu contohnya adalah produk nastar yang umumnya berbentuk bulat, namun di J&C Cookies dibuat dengan bentuk bulan sabit sehingga memberikan identitas dan diferensiasi produk dibandingkan kompetitor lainnya.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada tanggal 30 Mei 2026, diketahui bahwa J&C Cookies mampu memproduksi sekitar 200 ton kue kering roombutter setiap tahun dan sekitar 12.000 pcs parcel per tahun. Produk-produk tersebut dipasarkan tidak hanya di Indonesia tetapi juga telah menjangkau beberapa negara seperti Singapura, Brunei Darussalam, dan Malaysia. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan memiliki sistem produksi dan manajemen operasional yang cukup baik sehingga mampu bersaing di pasar nasional maupun internasional.

Fenomena yang banyak ditemukan pada industri pengolahan pangan, khususnya usaha skala kecil dan menengah, adalah masih adanya variasi kualitas produk yang dihasilkan akibat belum optimalnya

penerapan SOP dalam proses produksi. Ketidaksesuaian prosedur kerja dapat menyebabkan terjadinya pemborosan bahan baku, ketidakkonsistenan mutu produk, peningkatan risiko kesalahan kerja, serta menurunnya produktivitas perusahaan[3]. Penelitian mengenai industri pangan menunjukkan bahwa ketiadaan standar proses yang terdokumentasi dengan baik berpotensi menyebabkan perbedaan hasil produksi antarpekerja dan menurunkan efisiensi operasional Perusahaan[4]. Di sisi lain, implementasi SOP yang efektif terbukti mampu meningkatkan konsistensi mutu produk, mengurangi kesalahan kerja, dan memperbaiki efisiensi proses produksi[5].

Penerapan SOP dalam industri makanan tidak hanya berfungsi sebagai panduan teknis pekerjaan, tetapi juga menjadi bagian penting dari sistem pengendalian mutu dan keamanan pangan. SOP membantu perusahaan memastikan bahwa seluruh aktivitas produksi dilakukan sesuai standar yang telah ditetapkan sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang seragam[6]. Selain itu, SOP berperan dalam mengurangi ketergantungan terhadap individu tertentu karena seluruh prosedur telah terdokumentasi secara sistematis[7].

Penelitian ini menggunakan teori manajemen operasi yang diperkenalkan oleh Heizer, Render, dan Munson (2020), yang menyatakan bahwa standar proses adalah bagian penting dalam memproduksi barang yang berkualitas, efisien, dan konsisten. Dari sudut pandang manajemen operasi, SOP berperan sebagai alat pengendalian yang memastikan semua kegiatan produksi dilakukan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan. Penerapan SOP yang baik dapat mengurangi variasi proses, meminimalkan kesalahan kerja, serta meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya[8]. Penelitian Mario dan Sanjaya (2026) juga menunjukkan bahwa penerapan SOP yang terstruktur dapat meningkatkan efisiensi operasional harian melalui pengurangan tumpang tindih pekerjaan dan peningkatan koordinasi kerja. Dengan demikian, teori manajemen operasi dan hasil penelitian terdahulu menunjukkan bahwa SOP merupakan bagian penting dalam pengelolaan proses produksi untuk mencapai efektivitas dan efisiensi operasional yang optimal[9].

Sebagai perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan, J&C Cookies Bandung harus memastikan bahwa setiap proses produksi dijalankan dengan standar yang tepat agar produk tetap berkualitas dan konsumen merasa puas. Oleh karena itu, kegiatan eksplorasi penerapan SOP dilakukan agar bisa memahami bagaimana prosedur operasional diterapkan dalam proses produksi, mengidentifikasi apakah pelaksanaan SOP sesuai dengan kondisi di lapangan, serta mengetahui bagaimana peran SOP dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasional perusahaan.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan dokumen tertulis yang berisi langkah-langkah kerja secara sistematis untuk memastikan suatu pekerjaan dilaksanakan secara konsisten dan sesuai standar yang telah ditentukan[10]. SOP memiliki beberapa fungsi utama, yaitu meningkatkan

efisiensi kerja, menjaga konsistensi proses, meminimalkan kesalahan, mempermudah pengawasan, serta menjadi sarana pengendalian mutu organisasi.

Dalam konteks manajemen operasi, SOP merupakan bagian dari sistem pengendalian proses yang berfungsi untuk menjaga stabilitas aktivitas produksi. Menurut konsep manajemen mutu, standar proses yang terdokumentasi akan membantu organisasi mencapai kualitas produk yang lebih baik karena setiap tahapan produksi dilakukan berdasarkan prosedur yang seragam. Pada industri pangan, penerapan SOP juga berkaitan erat dengan aspek higienitas, keamanan pangan, dan kepatuhan terhadap standar kualitas produk yang berlaku[11].

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa implementasi SOP yang baik memberikan dampak positif terhadap peningkatan kinerja operasional perusahaan. SOP mampu meningkatkan efektivitas kerja, mengurangi tingkat kesalahan produksi, memperjelas tanggung jawab pekerja, dan membantu perusahaan dalam mencapai target kualitas yang telah ditetapkan[12].

Berbagai penelitian sebelumnya lebih banyak berfokus pada perancangan SOP, evaluasi efektivitas SOP, atau implementasi SOP pada sektor manufaktur dan jasa secara umum. Penelitian mengenai penerapan SOP pada industri makanan skala menengah, khususnya perusahaan pengolahan cookies dan bakery, masih relatif terbatas. Selain itu, sebagian besar penelitian hanya mengkaji aspek efektivitas SOP tanpa melakukan eksplorasi mendalam mengenai implementasi SOP pada setiap tahapan proses produksi secara langsung[13].

Berdasarkan kondisi tersebut, terdapat kesenjangan penelitian (*research gap*) terkait bagaimana SOP diterapkan dalam proses produksi industri cookies, bagaimana tingkat kesesuaian antara prosedur tertulis dengan pelaksanaan di lapangan, serta bagaimana SOP berkontribusi terhadap pengendalian mutu dan kelancaran operasional perusahaan. Oleh karena itu, kegiatan eksplorasi ini dilakukan di J&C Cookies Bandung untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai penerapan SOP dalam proses produksi dan perannya dalam mendukung kualitas produk yang dihasilkan.

Hasil kegiatan ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai praktik penerapan SOP pada industri pangan, sekaligus menjadi bahan evaluasi dan pembelajaran bagi perusahaan maupun pihak akademisi dalam upaya meningkatkan efektivitas sistem operasional produksi.

Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan penerapan SOP dalam proses produksi di J&C Cookies.
2. Menganalisis penerapan SOP dalam proses proses produksi di J&C Cookies.
3. Mengidentifikasi manfaat penerapan SOP terhadap efektivitas operasional perusahaan.
4. Mengetahui kendala yang dihadapi dalam implementasi SOP pada proses produksi .

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam proses produksi di J&C Cookies Bandung?
2. Bagaimana hasil analisis penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam proses produksi di J&C Cookies Bandung?
3. Apa manfaat penerapan Standard Operating Procedure (SOP) terhadap efektivitas operasional di J&C Cookies Bandung?
4. Apa saja kendala yang dihadapi dalam implementasi Standard Operating Procedure (SOP) pada proses produksi di J&C Cookies Bandung?

Kategori SDGs :

Penelitian ini mendukung United Nations SDG 12: Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab (Responsible Consumption and Production) melalui penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam proses produksi di J&C Cookies Bandung. Penerapan SOP membantu perusahaan menjaga kualitas produk, meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, meminimalkan kesalahan produksi, serta menciptakan proses produksi yang lebih higienis dan terstandarisasi.

I. Literatur Review

1. Standard Operating Procedure (SOP)

SOP adalah sekumpulan instruksi kerja yang dibuat dengan teratur agar pekerjaan bisa dilakukan dengan cara yang sama setiap kali dan sesuai dengan standar perusahaan. SOP berperan sebagai panduan kerja yang membantu karyawan mengenali tugas dan tanggung jawabnya, sehingga mengurangi kesalahan dalam melakukan pekerjaan. Dalam industri pangan, SOP tidak hanya mengatur cara produksi tetapi juga meliputi hal-hal seperti kebersihan, keamanan makanan, dan pengendalian kualitas produk. Oleh karena itu, tingkat penerapan SOP dapat dilihat dari sejauh mana prosedur kerja dipahami, dipatuhi, dan dijalankan secara konsisten oleh karyawan[14].

SOP merupakan pedoman kerja yang berperan sebagai dasar pelaksanaan aktivitas organisasi dan alat pengendalian untuk memastikan pekerjaan dilakukan sesuai prosedur yang berlaku. Implementasi SOP yang baik dapat meningkatkan konsistensi kerja, efektivitas operasional, dan kualitas hasil kerja organisasi. SOP merupakan pedoman kerja yang digunakan untuk menstandarkan proses operasional sehingga pelaksanaan pekerjaan menjadi lebih konsisten, efisien, dan mudah dikendalikan. Penerapan SOP yang baik membantu mengurangi kesalahan kerja, memperjelas tanggung jawab karyawan, serta meningkatkan efektivitas pelaksanaan kegiatan operasional perusahaan. Penerapan SOP dalam organisasi memiliki beberapa tujuan utama, yaitu :

- a) Menjamin konsistensi pelaksanaan pekerjaan.
- b) Mengurangi kesalahan dan penyimpangan proses kerja.
- c) Meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional.
- d) Mempermudah pengawasan dan evaluasi kinerja.
- e) Menjadi pedoman pelatihan bagi karyawan baru.
- f) Mendukung pencapaian standar mutu perusahaan[15].

Dalam industri pangan, SOP juga berfungsi untuk memastikan keamanan pangan, sanitasi proses produksi, dan kualitas produk yang dihasilkan tetap terjaga sesuai standar yang berlaku. Manfaat penerapan SOP dalam perusahaan antara lain:

- a) Meningkatkan produktivitas kerja.
- b) Memperjelas pembagian tugas dan tanggung jawab.
- c) Meminimalkan risiko kesalahan kerja.
- d) Menjaga kualitas produk secara konsisten.
- e) Mendukung pengendalian mutu dan keamanan pangan.
- f) Meningkatkan kepuasan pelanggan melalui produk yang seragam dan berkualitas[16].

2. Proses Produksi

Proses produksi adalah serangkaian aktivitas yang mengubah bahan baku menjadi produk jadi melalui kombinasi tenaga kerja, mesin, metode, dan sumber daya lainnya. Proses produksi merupakan inti dari kegiatan operasional perusahaan manufaktur karena menentukan kualitas, kuantitas, dan efisiensi produk yang dihasilkan[17].

Dalam industri makanan, proses produksi mencakup tahapan penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pencampuran, pemasakan atau pemanggangan, pengemasan, hingga distribusi produk kepada konsumen. Setiap tahapan harus dilaksanakan sesuai standar yang telah ditetapkan untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas.

Keberhasilan dalam proses produksi bergantung pada beberapa faktor yang saling terkait, seperti manusia, mesin, cara kerja, bahan baku, dan kondisi tempat kerja. Tenaga kerja yang memiliki kemampuan memadai, peralatan yang cukup, cara kerja yang sudah diatur dengan baik, bahan baku yang berkualitas, serta lingkungan produksi yang mendukung adalah hal-hal penting untuk memastikan produk yang dihasilkan berkualitas dan proses produksinya berjalan lancar. Pada industri pangan, pengendalian terhadap faktor-faktor tersebut diperlukan untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan[18].

Penerapan SOP yang baik diyakini mampu meningkatkan efektivitas proses produksi karena setiap aktivitas kerja dilakukan berdasarkan prosedur yang seragam dan terdokumentasi. SOP membantu

mengurangi variasi proses kerja, meminimalkan kesalahan produksi, memperjelas tanggung jawab karyawan, serta meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya. Dengan demikian, semakin tinggi tingkat penerapan SOP dalam perusahaan, maka semakin tinggi pula efektivitas proses produksi yang dapat dicapai.

Penerapan SOP yang baik pada setiap faktor tersebut dapat meningkatkan efektivitas proses produksi dan mengurangi kemungkinan terjadinya cacat produk.

3. Penerapan SOP dalam Industri Pangan

Industri pangan merupakan sektor yang sangat bergantung pada penerapan prosedur operasional yang terstandarisasi karena berkaitan langsung dengan kualitas dan keamanan produk yang dikonsumsi masyarakat. SOP dalam industri pangan tidak hanya mengatur proses produksi tetapi juga aspek kebersihan, sanitasi, penyimpanan bahan baku, penggunaan peralatan, hingga pengemasan produk.

Penelitian Wuriandari dkk. menunjukkan bahwa penerapan Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) menjadi faktor penting dalam menjaga higiene dan sanitasi industri pangan. Penerapan SOP yang baik dapat mengurangi risiko kontaminasi produk serta meningkatkan kualitas hasil produksi[19].

Selain itu, penelitian Ardhanawinata dkk. pada industri pengolahan pangan menunjukkan bahwa SOP sanitasi berperan penting dalam menjamin keamanan pangan dan menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan[20].

4. Hubungan SOP dengan Kualitas Produk

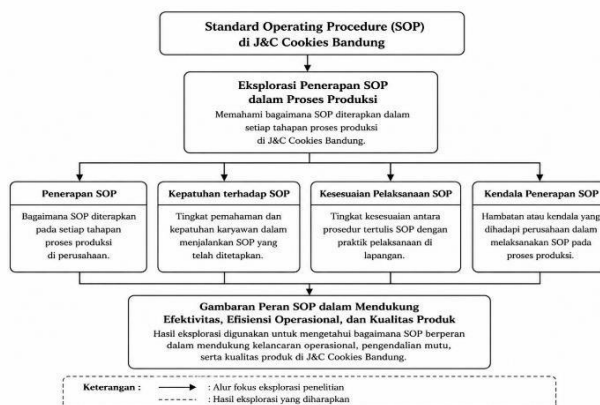
Kualitas produk merupakan kemampuan suatu produk dalam memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen. Salah satu faktor yang memengaruhi kualitas produk adalah konsistensi proses produksi yang dijalankan perusahaan[21].

SOP berperan sebagai instrumen pengendalian proses yang memastikan seluruh aktivitas produksi dilakukan dengan cara yang sama pada setiap siklus produksi. Dengan adanya SOP, variasi proses dapat diminimalkan sehingga kualitas produk menjadi lebih konsisten. Selain itu, SOP membantu perusahaan mengidentifikasi potensi kesalahan proses lebih awal sehingga tindakan perbaikan dapat dilakukan secara cepat dan tepat[22].

Pada industri makanan, kualitas produk tidak hanya ditentukan oleh cita rasa, tetapi juga keamanan pangan, kebersihan, bentuk produk, serta kesesuaian spesifikasi produk dengan standar perusahaan. Oleh karena itu, penerapan SOP menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga kualitas produk secara berkelanjutan.

5. Kerangka Pemikiran

Dalam penelitian ini, Standard Operating Procedure (SOP) dipandang sebagai pedoman operasional yang mengatur setiap tahapan proses produksi di J&C Cookies Bandung. Eksplorasi dilakukan untuk memahami bagaimana SOP diterapkan dalam kegiatan produksi, tingkat kepatuhan pekerja terhadap SOP, kesesuaian pelaksanaan SOP dengan standar yang ditetapkan perusahaan, serta kendala yang dihadapi dalam implementasinya. Hasil eksplorasi tersebut digunakan untuk memperoleh gambaran mengenai peran SOP dalam mendukung efektivitas proses produksi, efisiensi operasional, dan kualitas produk yang dihasilkan.



Gambar tabel 1.1

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pendekatan deskriptif digunakan karena penelitian ini bertujuan untuk memahami dan menggambarkan secara mendalam bagaimana penerapan SOP dilakukan dalam proses produksi di J&C Cookies Bandung secara langsung di lapangan. Metode kualitatif digunakan untuk memberikan gambaran secara sistematis mengenai bagaimana SOP diterapkan dalam proses produksi di J&C Cookies Bandung, mulai dengan tahapan pemilihan bahan baku yang berkualitas hingga proses pengemasan produk jadi sebelum akhirnya dijual dipasaran.

Penelitian kualitatif menurut Kirk dan Miller, mendefinisikan bahwa penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu pengetahuan sosial yang secara fundamental bergantung pada pengamatan manusia dalam kawasannya sendiri yang berhubungan dengan orang-orang tersebut dalam bahasanya dan peralihannya[23].

Metode kualitatif digunakan karena penelitian ini tidak bertujuan menguji hipotesis maupun mencari hubungan antar variabel menggunakan perhitungan statistik, melainkan untuk mendeskripsikan proses penerapan SOP yang berlangsung di perusahaan. Penelitian ini juga menggunakan pendekatan eksplanatori karena peneliti ingin menjelaskan hubungan antar variabel yang diteliti, yakni penerapan SOP sebagai variabel independent dan efektivitas proses produksi sebagai variabel dependen. Dalam penelitian manajemen operasional, pendekatan kualitatif sangat

penting karena data didapatkan dengan mengamati langsung di lokasi perusahaan dan melakukan wawancara dengan orang yang terlibat dalam proses produksi. Dengan mengamati langsung, peneliti bisa melihat kondisi sebenarnya bagaimana SOP diterapkan di tempat kerja, termasuk cara menggunakan bahan baku, kebersihan area produksi, penggunaan peralatan produksi, hingga proses pembungkusannya. Selain itu, wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai pelaksanaan SOP dan efektivitasnya terhadap proses produksi.

Penelitian dilakukan pada Perusahaan J&C Cookies Bandung yang bergerak dibidang produksi makanan, khususnya pada olahan kue kering. Fokus penelitian ini ditujukan pada penerapan SOP dalam kegiatan operasional produksi, seperti prosedur pengolahan bahan baku, standar kebersihan, pengendalian kualitas, proses pengemasan produk, serta kedisiplinan karyawan dalam menjalankan prosedur SOP yang telah ditetapkan oleh Perusahaan. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat diketahui seberapa besar peran SOP dalam menjalankan efektivitas dan konsistensi kualitas produksi Perusahaan.

Penelitian mengenai implementasi SOP dengan metode kualitatif juga banyak digunakan pada penelitian terbaru. Salah satunya penelitian oleh Patricia Novira dan Hendri Azwar tahun 2024 mengenai implementasi SOP pada hotel berbintang yang menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi sebagai teknik pengumpulan data[24]. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa metode kualitatif efektif digunakan untuk mengevaluasi penerapan SOP secara langsung di lingkungan kerja.

Populasi

Populasi dalam penelitian ini meliputi seluruh karyawan bagian produksi di J&C Cookies Bandung yang terlibat langsung dalam pelaksanaan SOP Perusahaan selama proses produksi berlangsung. Karyawan tersebut meliputi supervisor produksi, operator produksi, quality control, staf pengemasan produk, serta bagian gudang bahan baku.

Namun, karena penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif, maka penelitian tidak mengambil seluruh populasi sebagai responden penelitian. Penelitian kualitatif lebih berfokus pada kedalaman informasi dibandingkan jumlah responden. Oleh sebab itu, peneliti hanya memilih beberapa informan yang dianggap benar-benar memahami proses penerapan SOP di perusahaan. Menurut Sugiyono, penelitian kualitatif tidak bertujuan melakukan generalisasi terhadap populasi, tetapi bertujuan memperoleh pemahaman mendalam mengenai fenomena yang diteliti[25]. Oleh karena itu, pemilihan informan dalam penelitian kualitatif dilakukan berdasarkan kemampuan informan dalam memberikan informasi yang relevan dengan fokus penelitian.

Pemilihan populasi ini dilakukan dengan melibatkan karyawan pada bagian produksi Dimana karyawan tersebut dianggap paling memahami standar penerapan SOP dilapangan. Mereka terlibat langsung dalam setiap tahapan operasional sehingga mampu memberikan informasi yang relevan

menganai pelaksanaan SOP, kendala apa saja yang dihadapi, serta pengaruh SOP terhadap efektivitas pekerjaan. Menurut penelitian P. Dewangkara & Hasim menyatakan bahwa karyawan pada bagian operasional adalah sumber data utama dalam penelitian implemenatsasi SOP karena mereka terlibat secara langsung dalam proses penerapan SOP kerja pada Perusahaan[26].

Sampel

Sampel dalam penelitian kualitatif disebut juga sebagai informan penelitian. Informan adalah individu yang dipilih karena memiliki pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatan langsung terhadap objek yang diteliti. Dalam penelitian ini, sampel terdiri dari dua informan utama yang terlibat langsung dalam proses produksi di J&C Cookies Bandung.

Informan pertama adalah supervisor atau penanggung jawab produksi yang memahami pelaksanaan SOP secara keseluruhan dalam kegiatan operasional perusahaan. Informan kedua adalah karyawan bagian produksi yang menjalankan SOP secara langsung dalam aktivitas kerja sehari-hari. Pemilihan dua informan tersebut dilakukan karena keduanya dianggap mampu memberikan informasi yang mendalam mengenai penerapan SOP dalam proses produksi, mulai dari prosedur kerja, pengawasan operasional, hingga kendala yang terjadi di lapangan.

Penelitian terbaru mengenai implementasi SOP pada proses produksi juga menggunakan pendekatan serupa. Penelitian oleh Ardhanawinata, Irawan, Pagoray, Pamungkas, & Zuraida tahun 2023 mengenai penerapan SOP pada proses produksi Pembuatan Amplang di BDS Snack menggunakan metode kualitatif dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk memperoleh data mendalam mengenai efektivitas SOP di Perusahaan[27].

Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini Adalah purposive sampling. Purposive sampling merupakan Teknik pengambilan sampel yang dilakukan berdasarkan pertimbangan atau kriteria tertentu sesuai tujuan penelitian. Teknik ini dipilih karena tidak semua karyawan memiliki pemahaman yang sama mengenai penerapan SOP selama proses produksi berlangsung. Adapun kriteria responden dalam peneliteiten ini meliputi :

1. Karyawan aktif bagian produksi J&C Cookies Bandung
2. Bersedia memberikan informasi selama penelitian berlangsung
3. Memiliki pengalaman kerja di bagian produksi
4. Memahami pelaksanaan SOP Perusahaan

Kriteria tersebut digunakan agar responden yang terlibat benar-benar memahami kondisi operasional Perusahaan sehingga data yang diperoleh lebih akurat dan relevan. Menurut penelitian

terbaru Rufino Leticia menyatakan bahwa purposive sampling paling efektif digunakan dalam penelitian implementasi SOP karena mampu memilih responden yang memiliki pengalaman dan kriteria yang sesuai dengan tujuan penelitian[28].

Jenis Data Yang Digunakan

a. Data primer

Dalam penelitian ini data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap aktivitas produksi yang dilakukan oleh Perusahaan. Peneliti mengamati bagaimana SOP diterapkan selama proses produksi berlangsung mulai dari penggunaan alat produksi, standar kebersihan, hingga pengemasan produk. Wawancara singkat dengan supervisor produksi juga dilakukan untuk memperkuat hasil observasi dan memperoleh informasi mengenai kebijakan Perusahaan terkait penerapan SOP.

b. Data sekunder

Data sekunder penelitian ini diperoleh dari jurnal ilmiah, artikel penelitian, serta sumber lain yang berkaitan dengan penerapan SOP dan efektivitas proses produksi. Data sekunder digunakan sebagai pendukung untuk memperkuat landasan teori dan membantu peneliti memahami konsep-konsep yang berkaitan dengan penelitian. Menurut Cindy, Adisty & Wajdi menyatakan bahwa penggunaan data sekunder sangat penting dalam penelitian SOP karena dapat memberikan Gambaran mengenai standar implementasi SOP pada perusahaan lain sebagai bahan perbandingan[29].

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dengan beberapa metode yakni dengan observasi, kuesioner, dokumentasi, dan studi literatur. Observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung mengenai aktivitas produksi di J&C Cookies Bandung. Melalui Teknik observasi, peneliti dapat melihat secara langsung bagaimana standar SOP diterapkan dalam praktik kerja produksi dan mengetahui apakah prosedur yang telah ditetapkan sudah dijalankan dengan benar atau belum oleh karyawan.

Berdasarkan dari hasil wawancara dari narasumber (supervisor/penanggung jawab produksi) di J&C Cookies Bandung, yakni perusahaan menerapkan SOP yang berbeda pada setiap jenis produk, menerapkan standar kebersihan yang ketat bagi seluruh pekerja, serta menjaga kualitas produk melalui pemilihan bahan baku berkualitas dan pengendalian proses produksi. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur dengan fokus pada penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam proses produksi, mulai dari penggunaan bahan baku, proses pencampuran adonan, pengaturan suhu oven, hingga pengemasan produk. Narasumber juga menyebutkan bahwa setiap produk memiliki

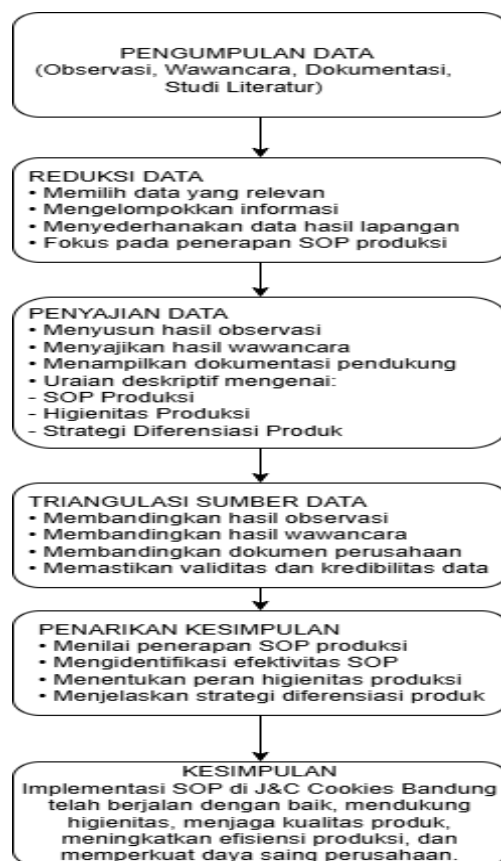
pedoman operasional yang berbeda, sesuai dengan sifat dan karakteristik masing-masing produk. Selain itu, perusahaan menerapkan aturan kebersihan yang ketat, seperti wajib memakai masker, sarung tangan, sandal khusus, dan seragam produksi untuk menjaga kebersihan serta mutu produk. Informasi dari wawancara juga menunjukkan bahwa produk bisa tahan hingga satu tahun tanpa menggunakan bahan pengawet karena bahan baku yang dipilih berkualitas tinggi, kadar air dalam proses pemanggangan dikontrol dengan baik, serta teknologi pengemasan yang digunakan membantu menjaga kualitas produk.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data kualitatif deskriptif. Analisis data dilakukan secara terus-menerus sejak proses pengumpulan data hingga penelitian selesai. Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi di J&C Cookies Bandung.

Analisis data dalam penelitian ini mengacu pada tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Tahap reduksi data dilakukan dengan memilih dan memfokuskan data yang relevan dengan tujuan penelitian. Selanjutnya, data yang telah dipilih disajikan dalam bentuk uraian deskriptif sehingga memudahkan peneliti dalam memahami fenomena yang diteliti. Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang telah dianalisis[30]. Proses analisis dilakukan secara sistematis agar diperoleh gambaran yang jelas mengenai penerapan SOP dalam proses produksi di J&C Cookies Bandung.

Untuk meningkatkan keabsahan data, penelitian ini menggunakan triangulasi sumber, yaitu membandingkan informasi yang diperoleh dari hasil wawancara dengan hasil observasi lapangan serta dokumen perusahaan yang berkaitan dengan SOP produksi. Teknik triangulasi digunakan untuk memastikan bahwa data yang diperoleh memiliki tingkat kredibilitas dan kepercayaan yang tinggi.



Gambar tabel 1.2

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

a. Hasil Observasi Proses Produksi di J&C Cookies Bandung

Berdasarkan hasil pengamatan langsung di tempat produksi J&C Cookies di Bandung, peneliti mendapatkan gambaran tentang penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam proses pembuatan kue kering. Sebelum masuk ke area produksi, semua peserta diwajibkan mengenakan perlengkapan khusus seperti sandal produksi, masker, sarung tangan, dan pakaian khusus untuk masuk di area produksi. Ketentuan ini menunjukkan bahwa perusahaan menerapkan standar kebersihan dan keamanan makanan yang ketat sebagai bagian dari SOP yang berlaku.

Observasi pertama dilakukan di area oven produksi. Di bagian ini dijelaskan bahwa oven yang digunakan memanfaatkan dua sumber energi, yaitu listrik dan gas. Energi listrik digunakan untuk mengoperasikan sistem oven dan mengatur mesin, sedangkan gas digunakan untuk memannggang di dalam oven. Kombinasi penggunaan energi ini bertujuan untuk menjaga kestabilan suhu selama proses produksi berlangsung sehingga kualitas produk tetap terjaga.

Selanjutnya dijelaskan bahwa setiap tipe produk di J&C Cookies memiliki pedoman cara kerja atau prosedur standar yang berbeda-beda. Perusahaan membuat sekitar 29 jenis kue kering yang

memiliki bahan, bentuk, dan cara memanggang yang berbeda-beda. Maka itu, suhu dan lama waktu memanggang harus disesuaikan dengan jenis produk yang akan dibuat. Menurut informasi dari pihak perusahaan, suhu oven yang digunakan berada dalam rentang 170 hingga 180 derajat Celsius, dan waktu pemanggangan sekitar 20 hingga 30 menit, tergantung pada jenis produk yang diproses. Dalam satu kali proses pemanggangan, oven dapat memuat sekitar 120 loyang sekaligus, sehingga proses produksi dapat dilakukan dalam skala besar.

Proses produksi di J&C Cookies dilakukan secara bertahap berdasarkan pembagian area produksi. Tahap pertama terdapat di lantai tiga, yaitu proses pencampuran adonan dan pencetakan produk. Pada tahap ini, semua bahan baku dicampur sesuai dengan resep masing-masing produk, lalu dibentuk secara manual atau semi otomatis sesuai dengan karakteristik produk. Setelah pencetakan selesai, produk akan dipindahkan ke tahap kedua yaitu proses pengovenan. Setelah matang, produk akan masuk ke tahap terakhir, yaitu pengemasan yang terletak di lantai dua. Sistem pembagian tahap produksi ini bertujuan untuk menjaga efisiensi kerja dan memudahkan pemantauan kualitas produk di setiap tahapan.

b. Implementasi SOP dan Higienitas Produksi

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pelaksanaan SOP di J&C Cookies sangat fokus pada aspek higienitas dan mutu produk. Semua karyawan diwajibkan untuk mengenakan alat perlindungan diri saat berada di area produksi. Langkah ini diambil untuk mengurangi kontaminasi produk serta memastikan keamanan pangan. Penerapan kebersihan ini sejalan dengan prinsip Good Manufacturing Practice (GMP) dalam sektor makanan yang menekankan pentingnya sanitasi, kepatuhan pekerja terhadap kebersihan, dan pengendalian lingkungan produksi untuk menghasilkan produk yang aman untuk dimakan[31].

Selain itu, perusahaan memiliki standar sendiri dalam pemilihan bahan baku. Penjelasan dari pihak perusahaan menyatakan bahwa salah satu alasan mengapa produk J&C Cookies dapat bertahan sampai satu tahun tanpa bahan pengawet adalah karena pemilihan bahan baku yang berkualitas tinggi. Bahan yang dipakai dipilih dengan cermat untuk mempertahankan mutu dan daya simpan produk.

Faktor lain yang memengaruhi ketahanan produk adalah proses pemanggangan yang optimal. Selama proses pemanggangan, kadar air dalam produk dijaga hampir 0% sehingga produk benar-benar kering dan tidak rentan terhadap jamur. Aspek lain yang berpengaruh pada ketahanan produk adalah teknik pemanggangan yang tepat. Selama proses pemanggangan, kelembapan dalam produk dikurangi hingga sangat rendah sehingga produk menjadi lebih kering dan tidak rentan terhadap jamur. Penelitian telah menunjukkan bahwa produk makanan dengan kelembapan rendah memiliki waktu simpan yang lebih lama karena pertumbuhan mikroorganisme dapat ditekan[32]. Selain itu,

setiap kemasan produk juga dilengkapi dengan BBT Bio Refreshment Chips yang berperan seperti silica gel makanan aman untuk menjaga kelembapan di dalam kemasan agar produk tetap renyah dan bisa dikonsumsi dalam waktu lama.

c. Keunikan Produk dan Strategi Diferensiasi

J&C Cookies tidak hanya fokus pada mutu produknya tetapi juga mengimplementasikan strategi diferensiasi untuk produknya. Salah satu cara diferensiasi ini terlihat pada bentuk dan desain barang yang berbeda dari produk lain di pasaran. Misalnya, produk nastar yang memiliki bentuk bulan sabit yang menjadi identitas perusahaan. Perusahaan dapat mencapai diferensiasi produk dengan menerapkan inovasi dan kreativitas untuk menciptakan karakter unik dari produk. Hal ini dapat meningkatkan daya tarik serta kekuatan bersaing perusahaan di pasar[33].

Selain bentuk produk, kemasan yang unik dan menarik juga merupakan bagian dari strategi pemasaran J&C Cookies. Kemasan yang menarik bisa meningkatkan minat beli konsumen serta memberikan nilai lebih pada produk. Desain pembungkus yang menarik dan berkualitas tinggi dapat memberikan dampak yang baik pada keputusan belanja konsumen karena pembungkus menjadi salah satu elemen pertama yang dilihat oleh konsumen[34].

Pembahasan

a. Bagaimana Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam Proses Produksi di J&C Cookies Bandung?

Berdasarkan hasil pengamatan, penerapan Standard Operating Procedure (SOP) di J&C Cookies Bandung sudah diterapkan secara teratur mulai dari tahap persiapan karyawan, mencampur bahan baku, mencetak adonan, proses pemanggangan, hingga pengemasan produk. Setiap tahap pekerjaan memiliki cara kerja yang harus diikuti oleh semua pekerja, misalnya menggunakan masker, sarung tangan, sandal khusus, serta baju kerja sebelum memasuki area kerja. Selain itu, setiap jenis produk memiliki aturan suhu, lama memanggang, dan cara pengolahan yang berbeda sesuai dengan sifat produk itu sendiri agar kualitasnya tetap terjaga.

Hasil penemuan tersebut menunjukkan bahwa SOP tidak hanya digunakan sebagai panduan dalam bekerja, tetapi juga menjadi cara untuk mengontrol proses produksi agar tetap berjalan dengan cara yang sama setiap saat. Pembagian alur produksi berdasarkan area kerja membantu meningkatkan efisiensi kerja karena setiap bagian memiliki tugas yang jelas, sehingga memudahkan pemantauan kualitas di setiap tahap produksi.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian (Maulidah, Agustina, dan Anggun tahun 2024)

menunjukkan bahwa penerapan SOP yang dilakukan secara terus menerus dapat meningkatkan efisiensi kerja, mempertahankan kualitas produk secara konsisten, serta mengurangi kesalahan yang terjadi selama proses produksi. Selain itu, SOP membantu memastikan semua kegiatan produksi berjalan sesuai dengan standar perusahaan, sehingga proses kerja menjadi lebih teratur dan terkontrol. Hasil itu sesuai dengan penemuan di J&C Cookies Bandung yang menunjukkan bahwa penerapan SOP membantu proses produksi berjalan lancar dan mempertahankan kualitas produk secara konsisten[35]. Penelitian yang dilakukan oleh (Salsabila, Dara, dan Handaru, 2025) menunjukkan bahwa penerapan SOP yang didukung oleh pelatihan kepada karyawan berdampak positif pada peningkatan hasil kerja serta kesadaran pekerja untuk mematuhi prosedur operasional yang berlaku [36]. Pelatihan yang baik membantu karyawan mengerti aturan kerja, sehingga cara kerja dalam proses operasional jadi lebih sama dan teratur. Hasil tersebut mendukung temuan dari J&C Cookies Bandung bahwa keberhasilan dalam menerapkan SOP tidak hanya bergantung pada prosedur yang terdokumentasi, tetapi juga pada pemahaman dan kemampuan karyawan dalam menerapkannya.

b. Bagaimana hasil analisis penerapan prosedur operasional standar (SOP) dalam proses produksi di J&C Cookies Bandung?

Berdasarkan hasil analisis, penerapan SOP di J&C Cookies Bandung berjalan dengan konsisten sesuai dengan langkah-langkah proses produksi yang telah ditentukan oleh perusahaan. Hal ini bisa dilihat dari adanya pembagian pekerjaan yang jelas, penggunaan cara kerja yang sudah ditentukan pada setiap langkah produksi, serta pengawasan kualitas yang dilakukan terus-menerus, sehingga mampu mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan. Menerapkan SOP tidak hanya menjadi panduan dalam bekerja, tetapi juga alat untuk mengendalikan proses sehingga setiap kegiatan produksi dapat berjalan sesuai dengan standar perusahaan. Dengan demikian, SOP bisa membuat proses produksi lebih teratur, mengurangi kesalahan saat bekerja, dan membantu operasional perusahaan berjalan lancar.

Temuan ini sesuai dengan penelitian Rohali dan Dwiridotjahjono (2024) yang menunjukkan bahwa penerapan Standard Operating Procedure (SOP) sangat penting dalam meningkatkan efisiensi dan efektivitas kerja perusahaan. SOP membantu standarisasi proses kerja, membagi tugas dengan jelas, serta mengurangi kesalahan saat pelaksanaan pekerjaan. Menerapkan SOP secara konsisten juga membantu perusahaan membuat proses kerja lebih teratur, sehingga tujuan operasional dapat tercapai dengan baik [37]. Selain itu, Safitri, Prasetyo, dan Hidayat (2024) menegaskan bahwa penerapan Standard Operating Procedure (SOP) yang dibuat secara terstruktur dan diterapkan dengan konsisten dapat meningkatkan kerja sama antarbagian, mengurangi kesalahan dalam menjalankan tugas, serta membentuk proses kerja yang lebih efektif dan sesuai standar. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa SOP berperan penting dalam memastikan pekerjaan berjalan konsisten dan membantu

organisasi mencapai tujuannya [38]. Penelitian oleh Jati, Amalia, dan Sasi tahun 2025 menunjukkan bahwa penerapan sistem HACCP dan SSOP secara teratur dapat meningkatkan kualitas produk, mengurangi risiko terjadinya kontaminasi, serta meningkatkan efisiensi dalam proses produksi di sektor industri pangan. Penelitian itu juga membuktikan bahwa berhasilnya sistem keamanan pangan tergantung pada komitmen para karyawan, adanya budaya kerja yang bersih, serta adanya pelatihan yang terus-menerus. Temuan ini sesuai dengan hasil penelitian di J&C Cookies Bandung yang menunjukkan bahwa penerapan SOP tidak hanya membuat operasional lebih efektif, tetapi juga membantu menjaga kualitas produk yang dihasilkan tetap konsisten[39].

Oleh karena itu, manfaat menggunakan SOP tidak hanya terasa dari segi efisiensi kerja, tetapi juga membantu meningkatkan kualitas produk serta memperkuat kepercayaan pelanggan.

c. Apa Saja Kendala yang Dihadapi dalam Implementasi Standard Operating Procedure (SOP) pada Proses Produksi di J&C Cookies Bandung?

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara, penerapan Standard Operating Procedure (SOP) di J&C Cookies Bandung secara umum berjalan lancar, sehingga tidak ditemukan hambatan yang berdampak signifikan dalam pelaksanaannya. Semua langkah dalam produksi sudah memiliki cara kerja yang terperinci, mulai dari mempersiapkan bahan baku, proses pembuatan, sampai pada tahap membungkus produk. Selain itu, setiap karyawan sudah tahu tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan aturan yang berlaku, sehingga produksi bisa berjalan dengan stabil. Meskipun begitu, perusahaan tetap memantau secara rutin untuk memastikan semua prosedur berjalan sesuai standar, terutama ketika produksi meningkat atau ada karyawan baru yang harus memahami dan mengikuti prosedur kerja perusahaan.

Temuan itu didukung oleh penelitian Jennah Marsha tahun 2025 yang menunjukkan bahwa keberhasilan dalam menerapkan SOP sangat bergantung pada pemahaman karyawan, proses sosialisasi prosedur, serta evaluasi yang terus dilakukan [40]. Penelitian Satria dan Christian (2024) menunjukkan bahwa penerapan SOP secara terus-menerus dapat meningkatkan efisiensi kerja dan kinerja karyawan. Karena setiap tugas memiliki panduan yang jelas, maka kesalahan dalam menjalankan pekerjaan bisa berkurang, produktivitas meningkat, serta penggunaan sumber daya perusahaan menjadi lebih optimal. Temuan tersebut sesuai dengan hasil analisis penelitian yang menunjukkan bahwa penerapan SOP di J&C Cookies Bandung telah membantu menciptakan proses produksi yang lebih efektif, konsisten, dan terkontrol [41]. Selain itu, penelitian El Ismah dkk.(2025) menunjukkan bahwa tingkat kemampuan karyawan dalam memahami SOP keamanan makanan sangat penting untuk mempertahankan konsistensi dalam menerapkan prosedur kerja, sehingga dapat mengurangi risiko kesalahan selama proses produksi[42]. Oleh karena itu, meskipun tidak ada

masalah besar dalam penerapan SOP di J&C Cookies Bandung, perusahaan masih harus terus melakukan pengawasan, evaluasi, dan pelatihan agar kualitas penerapan SOP tetap baik.

d. Apa Saja Kendala yang Dihadapi dalam Implementasi Standard Operating

Procedure (SOP) pada Proses Produksi di J&C Cookies Bandung?

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara, penerapan Standard Operating Procedure (SOP) di J&C Cookies Bandung secara umum berjalan lancar, sehingga tidak ditemukan hambatan yang berdampak signifikan dalam pelaksanaannya. Semua langkah dalam produksi sudah memiliki cara kerja yang terperinci, mulai dari mempersiapkan bahan baku, proses pembuatan, sampai pada tahap membungkus produk. Selain itu, setiap karyawan sudah tahu tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan aturan yang berlaku, sehingga produksi bisa berjalan dengan stabil. Meskipun begitu, perusahaan tetap memantau secara rutin untuk memastikan semua prosedur berjalan sesuai standar, terutama ketika produksi meningkat atau ada karyawan baru yang harus memahami dan mengikuti prosedur kerja perusahaan.

Temuan itu didukung oleh penelitian Rahmawati, Wolor, dan Utari tahun 2025 menunjukkan bahwa efektivitas penerapan Standard Operating Procedure (SOP) tergantung pada tingkat pemahaman dan kesesuaian karyawan terhadap prosedur kerja yang telah ditentukan. Meskipun sebagian besar karyawan sudah paham dengan SOP, penelitian menunjukkan bahwa ada masalah komunikasi antarbagian dan perbedaan antara prosedur tertulis dengan kondisi di lapangan yang bisa memengaruhi pelaksanaannya. Sebab itu, diperlukan pengawasan dan komunikasi yang baik agar pelaksanaan SOP bisa tetap berjalan teratur dan membantu meningkatkan efisiensi kerja perusahaan [43]. Penelitian Setyabudi dan Yuliana (2025) menunjukkan bahwa cara berjalannya SOP sangat bergantung pada pelatihan yang disusun rapi dan terus-menerus. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pelatihan SOP berhasil meningkatkan kemampuan karyawan dalam menerapkan prosedur kerja sesuai dengan standar perusahaan, meskipun masih ada beberapa hambatan seperti perbedaan tingkat pemahaman antarpegawai dan waktu pelatihan yang terbatas. Sebab itu, program pelatihan perlu dievaluasi dan diperbaiki secara rutin agar pelaksanaan SOP bisa berjalan lebih baik dan tetap konsisten [44]. Selain itu, penelitian Mahesa, Karnati, dan Ahmad (2024) menunjukkan bahwa cara terus-menerus dalam menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) dipengaruhi oleh adanya evaluasi, pengawasan, dan kesesuaian dengan prosedur yang sudah ditetapkan. Penelitian tersebut menemukan bahwa meskipun standar operasional prosedur (SOP) telah diterapkan dengan baik, masih ada beberapa hal seperti konsistensi dalam pelaksanaannya dan pemetaan tugas yang perlu dievaluasi secara rutin agar penerapan SOP bisa berjalan lebih baik. Temuan ini mendukung hasil penelitian di J&C Cookies Bandung, yaitu bahwa pengawasan dan evaluasi yang terus dilakukan sangat penting untuk menjaga agar penerapan SOP tetap konsisten selama proses produksi [45]. Oleh

karena itu, meskipun tidak ada masalah besar dalam penerapan SOP di J&C Cookies Bandung, perusahaan masih harus terus melakukan pengawasan, evaluasi, dan pelatihan agar kualitas penerapan SOP tetap baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, Dapat disimpulkan bahwa penggunaan Standard Operating Procedure (SOP) di J&C Cookies Bandung sudah berjalan secara rutin pada setiap tahapan dalam proses produksi, mulai dari persiapan karyawan, pemrosesan bahan baku, mencetak produk, memanggang, hingga proses pengemasan produk. Penerapan SOP didukung oleh standar kebersihan yang ketat, penggunaan alat pelindung diri, pengendalian kualitas bahan baku, dan penyesuaian prosedur produksi sesuai dengan karakteristik masing-masing produk. Hal itu menunjukkan bahwa SOP memiliki peran penting dalam mempertahankan konsistensi proses produksi serta menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Penerapan SOP memberikan manfaat untuk meningkatkan efektivitas kerja perusahaan, seperti membuat proses lebih efisien, mengurangi kemungkinan kesalahan dan kontaminasi, serta mempertahankan kualitas produk sehingga bisa bertahan lama tanpa harus menggunakan bahan pengawet. Selain J&C Cookies menerapkan strategi diferensiasi dengan membuat bentuk produk yang kreatif dan desain kemasan yang menarik sehingga bisa bersaing dengan lebih baik. Meskipun begitu, penerapan SOP masih menghadapi beberapa masalah, seperti banyaknya jenis produk yang memerlukan prosedur yang berbeda, serta pentingnya seluruh karyawan tetap sabar dan konsisten dalam menerapkan SOP. Oleh karena itu, pengawasan dan pelatihan yang dilakukan terus-menerus sangat penting agar penerapan SOP tetap berjalan dengan baik, sehingga dapat menjaga kualitas produk dan meningkatkan efisiensi kerja di perusahaan.

VI. DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. Juli, F. Rahmawati, A. Jl, G. Hilir, K. Parongpong, and K. B. Barat, "Pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Meningkatkan Efisiensi Dan Konsistensi Operasional Pada Perusahaan Manufaktur," *Jurnal Manajemen Bisnis Digital Terkini*, vol. 1, no. 3, pp. 2–15, 2024, doi: 10.61132/jumbidter.v1i2.112.
- [2] D. Manajemen, F. Ekonomi, and U. Brawijaya, "Evaluasi SOP (Standard Operating Procedure) Sebagai Penunjang Kinerja Perusahaan," *Jurnal Manajemen Risiko dan Keuangan*, vol. 1, no. 4, pp. 252–261, 2022, doi: 10.21776/jmrk.2022.01.4.03.
- [3] D. Ratna and A. Hasin, "Analisis Efektivitas Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) pada Departemen Community & Academy RUN System (PT Global Sukses Solusi Tbk)," *Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, vol. 1, no. 6, pp. 58–75, 2022.
- [4] Lubis, "Design and Implementation of Standard Operating Procedures (SOP) for Kacang 'Disco' Production in Small-Scale Food Industry of Makassar, Indonesia," *Food Science and Culinary Education Journal*, vol. 14, no. 2, pp. 45–51, 2025.
- [5] L. Kurniawan, "Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Produksi Pada Cashcow," *Jurnal*

Manajemen dan Start-Up Bisnis, vol. 4, no. 1, pp. 45–52, 2019.

- [6] N. N. Hidayanti and M. Nuruddin, "Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Produksi pada TEFA (Teaching Factory) (Studi Kasus: SMK Manbaul Ulum)," *JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, vol. 2, no. 2, pp. 115–124, 2022.
- [7] R. Christiarini, "Optimalisasi Pelayanan UMKM Soup Ikan 83 Melalui Implementasi Standard Operating Procedure," *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kewirausahaan*, vol. 2, no. 3, pp. 140–150, 2024, doi: 10.37253/madani.v2i3.9186.
- [8] J. Heizer, B. Render, and C. L. Munson, *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*, 13th ed. Boston, MA, USA: Pearson, 2020.
- [9] D. Jouvan and R. Sanjaya, "Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional Harian pada CV. Berkah Cahaya Lestari," *Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, vol. 3, no. 3, pp. 171–181, 2025.
- [10] Y. T. Hapsari, "Perancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pada Proses Produksi Frozen Food," *Jurnal Terap Abdimas*, vol. 7, no. 1, pp. 88–95, 2022.
- [11] Nurrahmah, S. Hartini, P. Pantau, and P. Santosa, "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada UKM Ahnaf Bakery," *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, vol. 2, no. 2, pp. 119–132, 2022, doi: 10.52330/jtm.v2i2.61.
- [12] D. I. Afdoli, M. Lutfiani, and N. Sonani, "Analysis of SOP Implementation on the Effectiveness of Company Performance at PT Rukun Mitra Sejati," *Management Studies and Entrepreneurship Journal*, vol. 7, no. 2, pp. 1529–1538, 2026.
- [13] S. Sucipto, P. W. Sumbayak, and C. G. Perdani, "Evaluation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Implementation for Supporting Sustainable Production in Bakery SMEs," *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, vol. 8, no. 1, pp. 7–12, 2020.
- [14] M. Rohali and J. Dwiridotjahjono, "Peranan Implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) Meningkatkan Efisiensi dan Efektivitas Operasional pada PT. Nusatama Berkah, Tbk," *As-Syirkah: Islamic Economics & Financial Journal*, vol. 3, no. 3, pp. 1331–1337, 2024, doi: 10.56672/assyrkah.v3i3.295.
- [15] B. Gumintang, F. Nikmah, J. Prayoga, R. Qomaruzzaman, and N. Sisunandar, "Formulasi Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional di Divisi Operasional CV. Langgeng Jaya," *Jurnal Pendidikan dan Teknologi Indonesia*, vol. 5, no. 10, pp. 3226–3237, 2025, doi: 10.52436/1.jpti.1439.
- [16] R. H. Rani, "Implementasi Food Safety Management System Berdasarkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Perusahaan XYZ: Studi Kasus Industri Pangan," *Bina Manajemen*, vol. 13, no. 1, pp. 1–12, 2024, doi: 10.52859/jbm.v12i2.671.
- [17] R. U. Saraswati et al., "Peningkatan Pemahaman Manajemen Operasional Pada Proses Produksi," *Mengabdi: Jurnal Hasil Kegiatan Bersama Masyarakat*, vol. 2, no. 1, pp. 15–22, 2024, doi: 10.61132/mengabdi.v2i1.306.
- [18] Makhmul and E. Hari, "Implementasi Dokumen Mutu untuk Penurunan Cacat Produksi Sambal Andaliman dalam Botol," *Jurnal Mutu Pangan*, vol. 8, no. 1, pp. 17–24, 2021, doi: 10.29244/jmpi.2021.8.1.17.
- [19] Wuriandari, H. S. Kasjono, and S. Sudaryanto, "Penerapan Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) di Industri Susu CV 'X' Tahun 2023: Studi Kasus," *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, vol. 4, no. 2, pp. 106–111, 2023.
- [20] Ardhanawinata, I. Irawan, H. Pagoray, B. F. Pamungkas, and I. Zuraida, "Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) Pada Proses Pembuatan Amplang di BDS Snack, Balikpapan, Kalimantan Timur," *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, vol. 11, no. 2, pp. 18–24, 2023.
- [21] Raharjo, W. P. Rahayu, and D. Hunaefi, "Relevansi Budaya Keamanan Pangan dengan Implementasi

Teknologi Industri 4.0 di Industri Pangan Indonesia," *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 34, no. 2, pp. 152–165, 2023.

- [22] H. Akib, F. L. Rismawati, and R. Niswaty, "Implementation of Material Process Standard Operational Procedures," *Journal of Administrative Office Management*, vol. 2, no. 2, pp. 201–212, 2023.
- [23] U. N. S. Thaha Jambi, "Pendekatan Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif Serta Tahapan Penelitian," *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, vol. 15, no. 1, pp. 82–92, 2024.
- [24] P. Novira, H. Azwar, and U. N. Padang, "Implementasi Standard Operating Procedure (SOP) Penyelenggaraan Meeting di Hotel Bintang Empat Padang: Sebuah Studi Kualitatif," *Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan*, vol. 5, no. 3, pp. 228–247, 2024.
- [25] M. I. Syahroni, "Prosedur Penelitian Kuantitatif," *Jurnal Metodologi Penelitian*, vol. 2, no. 3, pp. 43–56, 2022.
- [26] P. Dewangkara and A. Hasin, "Pengaruh Standar Operasional Prosedur (SOP) terhadap Kualitas Layanan (Studi Pada Balakosa.Co)," *Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, vol. 2, no. 2, pp. 8–19, 2023.
- [27] Y. S. Amiria and A. Rozi, "Implementasi Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Pada Proses Pembekuan Ikan Kakatua (Stanis Frenalis) di PT. Perikanan Indonesia Unit Pengolahan Ikan Kabupaten Simeulue," *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 9, no. 1, pp. 21–35, 2022.
- [28] Silva, L. R. Silva, and T. D. R. M. Douglas, "Standard Operating Procedures: A Proposed Framework for Management and Implementation," *Journal of Production, Operations and Systems Management*, vol. 29, pp. 1–29, 2025, doi: 10.15675/gepros.3047.
- [29] Cindy, C. Adisty, and M. F. Wajdi, "Pengaruh Penerapan Standar Operasional Prosedur dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja: Kepuasan Kerja," *Lentera Bisnis*, vol. 13, no. 3, pp. 1886–1906, 2024, doi: 10.34127/jrlab.v13i3.1239.
- [30] Qomaruddin and H. Sa'diyah, "Kajian Teoritis tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif: Perspektif Spradley, Miles dan Huberman," *Journal of Management, Accounting and Administration*, vol. 1, no. 2, pp. 77–84, 2024.
- [31] S. Utami, A. Akib, D. Utami, M. W. Ramadhani, and N. C. Majiding, "Transformasi Keunggulan Kompetitif Industri Pangan Halal: Tinjauan Sistematis Pengaruh Sertifikasi Halal Terhadap Nilai Jual dan Diferensiasi Produk," *Journal of Halal Industry Studies*, vol. 4, no. 2, pp. 83–98, 2025, doi: 10.53088/jhis.v4i2.2338.
- [32] R. A. Ardiansyah, A. Zaini, and E. B. Santoso, "Pengaruh Kualitas Produk dan Desain Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian di Chatime Soekarno Hatta Kota Malang," *Jurnal Aplikasi Bisnis*, vol. 10, no. 2, pp. 284–287, 2024, doi: 10.33795/jab.v10i2.3616.
- [33] Purwanto, "Pencapaian Diferensiasi Produk Melalui Strategi Inovasi dan Kreativitas Usaha Mikro Kecil dan Menengah," *Journal of Community Empowerment*, vol. 3, no. 2, pp. 110–118, 2024.
- [34] Kusnandar and D. R. Adawiyah, "Accelerated Shelf-Life Testing of Biscuits Using a Critical Moisture Content Approach," *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 21, no. 2, pp. 117–122, 2010.
- [35] Wahyu, R. Agustina, and A. Roro, "Analisis Standar Operasional Prosedur Proses Produksi Pupuk Dolomit di PT. Magnesium Gosari Internasional," *Jurnal Teknik Industri*, vol. 2, no. 2, pp. 111–118, 2025.
- [36] Salsabila, D. Dara, and A. W. Handaru, "Pengaruh Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Efektivitas Pelatihan Terhadap Kinerja Karyawan," *Jurnal Riset Manajemen*, vol. 4, no. 2, pp. 4120–4132, 2025.
- [37] M. Cesyanti, A. Rohali, and J. Dwiridotjahjono, "Analisis Efisiensi dan Efektivitas Operasional Berbasis Standar Operasional Prosedur," *As-Syirkah: Islamic Economics & Financial Journal*, vol. 3, no. 3, pp. 1364–1370, 2024, doi: 10.56672/assyirkah.v3i3.270.
- [38] K. F. Uyun, "Analisis Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Terhadap Efektivitas Proses Produksi Sepatu Pada Bagian Cutting, Sablon, dan Stitching di PT Berkat Ganda Sentosa," Universitas

Muhammadiyah Sidoarjo, Sidoarjo, Indonesia, Skripsi, 2024.

- [39] K. Jati, P. V. Amalia, and S. C. Sasi, "Implementasi HACCP dan SSOP dalam Menjamin Kualitas Produk di Industri Pangan UMKM: Narrative Literature Review," *Jurnal Ilmu Pangan*, vol. 5, no. 1, pp. 87–96, 2026, doi: 10.55123/toba.v5i1.7286.
- [40] M. Sanjaya and C. W. Wolor, "Analysis of the Implementation of Standard Operational Procedures (SOP) in BCD Companies," *Journal of Business and Management*, vol. 5, no. 2, pp. 102–115, 2025.
- [41] A. Satria, "Application of Standard Operational Procedures to the Performance of PT Satu Roda Indonesia Employees," *Journal of Management and Business Review*, vol. 4, no. 2, pp. 69–76, 2024.
- [42] S. Pastry, "Analisis Pemahaman Karyawan Terhadap Penerapan SOP Food Safety di Dapur Pastry Shangri-La Hotel Surabaya," Universitas Kristen Petra, Surabaya, Indonesia, Laporan Penelitian, 2011.
- [43] N. Mei, A. P. Rahmawati, and C. W. Wolor, "Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Kerja Pada PT XLSmart," *Ilmiah Ekonomi dan Manajemen*, vol. 3, no. 5, pp. 201–207, 2025, doi: 10.61722/jiem.v3i5.4656.
- [44] N. R. Setyabudi and L. Yuliana, "Efektivitas Pelatihan Standar Operasional Prosedur (SOP) terhadap Kompetensi Kerja Karyawan," *Jurnal Pengembangan Sumber Daya Manusia*, vol. 3, no. 1, pp. 45–54, 2025.
- [45] P. Mahesa, N. Karnati, and M. Ahmad, "Implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) Pelatihan di UPT Pelatihan Pemerintah Provinsi DKI Jakarta," *Jurnal Manajemen Pendidikan*, vol. 6, no. 2, pp. 38–53, 2024.