ANALISIS PENERAPAN *STANDART OPERATING PROCEDURE* (SOP) PRODUKSI DALAM MENJAGA MUTU PRODUK PADA BAKPIA DJAVA YOGYAKARTA

Fanya Kurnia Lestari[1], Adelia Damayanti[1], Zuyina Suci Awalia[1], Vanesha Diva Prihatini[1], Sherly Mega Agustianti[1], Farah Aulia Azizah[1], Choirul Nikmah[1], Ady Pratama Sanjaya[2].

[1]Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia
[2]Bakpia Djava, Yogyakarta, Indonesia
E-mail : 24080314085@mhs.unesa.ac.id

ABSTRAK

Industri bakpia di Yogyakarta menghadapi tantangan persaingan ketat seiring lonjakan wisatawan, sehingga konsistensi mutu produk menjadi kunci mempertahankan loyalitas pelanggan. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi pada Bakpia Djava Yogyakarta dan perannya dalam menjaga stabilitas mutu berdasarkan perspektif *Total Quality Management* (TQM). Pendekatan yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Data primer diperoleh melalui wawancara semi-terstruktur langsung dan daring, serta dokumentasi fisik di pabrik. Validitas data diuji dengan triangulasi sumber, diikuti reduksi data, penyajian naratif, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan Bakpia Djava menerapkan SOP tertulis, sistematis, dan dinamis pada seluruh tahapan operasional. Ini meliputi fase persiapan (*briefing* 30 menit, sanitasi, logistik berbasis FIFO dan MRP), fase eksekusi (spesialisasi lini kumbu, kulit, oven, kemas), serta fase administrasi dan evaluasi berkala dengan sistem *reward* dan *punishment*. Pengawasan berjenjang dan fleksibilitas SOP dalam memitigasi risiko operasional terbukti efektif menekan *human error* serta menjaga karakteristik organoleptik produk. Penelitian memberikan kontribusi teoretis pada manajemen operasi UMKM kuliner, dengan keterbatasan generalisasi karena fokus pada satu objek tunggal.

Kata Kunci : *Standard Operating Procedure (Sop), Stabilitas Mutu, Bakpia Djava, Total Quality Management (Tqm), Industri Oleh-Oleh.*

ABSTRACT

Yogyakarta's bakpia industry faces fierce competition due to soaring tourist arrivals, making consistent product quality crucial for customer loyalty. This study analyzes the implementation of production Standard Operating Procedures (SOP) at Bakpia Djava Yogyakarta and its role in maintaining quality stability from a Total Quality Management (TQM) perspective. A descriptive qualitative approach was employed. Primary data were gathered through direct and online semi-structured interviews, supported by physical factory documentation. Data validity was verified via source triangulation, followed by data reduction, narrative display, and inductive conclusions. Results reveal that Bakpia Djava implements written, systematic, and dynamic SOPs across all operational phases: preparation (30-minute briefing, sanitation, FIFO/MRP logistics), execution (specialization in filling, dough, baking, packaging lines), and administration/evaluation integrated with employee rewards and punishments. Hierarchical supervision and SOP flexibility in mitigating operational risks effectively minimize human error and sustain product organoleptic characteristics. This study contributes theoretically to culinary MSME operational management, though limited in generalizability due to its single-object focus.

Keywords : *Standard Operating Procedure (Sop), Quality Stability, Bakpia Djava, Total Quality Management (Tqm), Souvenir Industry.*

PENDAHULUAN

Industri makanan dan oleh-oleh merupakan salah satu sektor usaha yang terus berkembang dan memiliki tingkat persaingan yang tinggi, terutama di daerah wisata seperti Yogyakarta. Sebagai salah satu kota tujuan wisata di Indonesia, Yogyakarta memiliki beragam produk oleh-oleh khas yang menjadi daya tarik bagi wisatawan, salah satunya adalah bakpia. Bakpia merupakan produk makanan akulturasi dari kudapan China (R.A. Pratama, R. Anggraeni, L.P Nanda, 2025). Bertahan hingga puluhan tahun, bahkan kemudian menjadi ikon Kota Yogyakarta dan menjadi simbol pluralisme di kota tersebut. Bakpia saat ini menjadi salah satu oleh-oleh khas Yogyakarta yang banyak diminati wisatawan dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi bagi pelaku usaha di daerah tersebut. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) DIY pada tahun 2024, jumlah perjalanan wisatawan nusantara ke DIY sepanjang tahun 2024 mencapai 38,03 juta perjalanan, meningkat sekitar 24,95% dibandingkan tahun sebelumnya. Peningkatan jumlah wisatawan tersebut berdampak pada meningkatnya permintaan terhadap berbagai produk oleh-oleh khas daerah, salah satunya adalah bakpia (BPS DIY, 2024). Sebagai produk ikonik Yogyakarta, bakpia menjadi salah satu komoditas yang memiliki pasar luas dan terus berkembang seiring meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan. Besarnya peluang pasar tersebut menyebabkan jumlah produsen bakpia di Yogyakarta terus bertambah sehingga persaingan usaha menjadi semakin ketat. Persaingan bisnis bakpia tidak hanya melibatkan merek-merek yang telah lama dikenal masyarakat, tetapi juga produsen baru yang menawarkan berbagai inovasi rasa, kemasan, dan strategi pemasaran untuk menarik konsumen. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kualitas produk menjadi faktor penting dalam mempertahankan daya saing dan loyalitas pelanggan di tengah persaingan yang semakin kompetitif.

Kondisi persaingan yang semakin ketat tersebut juga dihadapi oleh Bakpia Djava Yogyakarta sebagai salah satu produsen bakpia yang beroperasi di tengah banyaknya merek bakpia yang berkembang di Yogyakarta. Dalam industri pangan, konsistensi mutu produk menjadi aspek penting karena berkaitan langsung dengan kepuasan konsumen dan citra perusahaan. Oleh karena itu, perusahaan perlu memastikan bahwa setiap tahapan produksi dilaksanakan sesuai standar yang telah ditetapkan agar kualitas produk tetap terjaga. Kondisi tersebut menjadikan Bakpia Djava Yogyakarta menarik untuk dikaji lebih lanjut terkait penerapan SOP produksi dalam menjaga mutu produk yang dihasilkan. Di tengah persaingan yang semakin kompetitif, mutu produk menjadi salah satu penentu keberhasilan usaha. Konsumen tidak hanya mempertimbangkan variasi rasa, tetapi juga memperhatikan konsistensi tekstur, cita rasa, bentuk, kebersihan dan keamanan produk. Produk yang tidak mampu mempertahankan kualitas secara konsisten berpotensi menurunkan kepuasan pelanggan dan mempengaruhi keputusan pembelian ulang. Kualitas produk merupakan kunci utama dalam mempertahankan dan mengembangkan pasar pada kondisi persaingan yang kompetitif (Hulu et al. 2022). Oleh karena itu, diperlukan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi secara terstruktur untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan (Hariyanto et al., 2024). *Standar Operasional Prosedur* (SOP) merupakan pedoman kerja yang disusun secara sistematis untuk mengatur tahapan pelaksanaan suatu pekerjaan agar berjalan secara efektif, efisien, dan konsisten. Dalam industri pangan berfungsi sebagai alat pengendalian yang memastikan setiap aktivitas operasional dilakukan sesuai dengan standar yang telah ditentukan perusahaan (Haq, A., & Arsjah, R. J., 2025). Penerapan prosedur kerja yang terstandar juga terbukti mampu meningkatkan efisiensi waktu dan efektivitas proses produksi dalam suatu usaha (Mario, D. J., & Sanjaya, R., 2025).

Penelitian ini didasarkan pada konsep *Total Quality Management* (TQM) yang menekankan pentingnya pengendalian kualitas melalui perbaikan berkelanjutan dan standarisasi proses kerja untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan. Dalam perspektif TQM, kualitas tidak hanya ditentukan oleh hasil akhir produk, tetapi juga oleh konsistensi setiap tahapan proses produksi yang dilakukan perusahaan. Salah satu bentuk implementasi pengendalian kualitas tersebut adalah melalui penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang menjadi pedoman kerja dalam menjalankan aktivitas operasional secara terstandar. Pentingnya penerapan SOP dalam menjaga mutu produk juga dibuktikan pada berbagai sektor usaha. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Aji dan Amriel (2025) menunjukkan bahwa penerapan SOP secara konsisten mampu meningkatkan kualitas produk, memperbaiki kedisiplinan kerja karyawan, serta meningkatkan efisiensi proses produksi. Sejalan dengan penelitian tersebut, Fatkhurrokhman et al., (2025) menjelaskan bahwa penerapan SOP yang baik dapat mengurangi kesalahan produksi dan meningkatkan konsistensi kualitas produk yang dihasilkan perusahaan. Dengan adanya SOP yang jelas dan terukur, setiap tahapan produksi dapat dilaksanakan sesuai standar yang telah ditetapkan sehingga mutu produk dapat dipertahankan secara berkelanjutan. Kondisi ini menunjukkan bahwa SOP tidak hanya berfungsi sebagai pedoman kerja, tetapi juga sebagai instrumen penting dalam menjaga keberlangsungan kualitas produk dan kepuasan konsumen.

Meskipun berbagai penelitian telah membahas penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam meningkatkan efisiensi operasional, produktivitas kerja, dan kualitas produk pada berbagai sektor usaha, kajian mengenai penerapan SOP produksi dalam menjaga mutu produk pada industri oleh-oleh khas daerah, khususnya bakpia, masih relatif terbatas. Penelitian sebelumnya umumnya berfokus pada sektor manufaktur, konveksi, dan UMKM secara umum (Yuwono et al., 2025; Puspitasari et al., 2023), sehingga belum banyak yang mengkaji bagaimana SOP produksi diterapkan untuk menjaga konsistensi mutu produk pada industri bakpia yang memiliki karakteristik tersendiri, seperti tingginya permintaan pasar, ketatnya persaingan antar produsen, serta tuntutan konsumen terhadap kualitas produk yang konsisten. Selain itu, penelitian yang secara khusus mengkaji penerapan SOP produksi pada Bakpia Djava Yogyakarta juga belum ditemukan. Kebaruan penelitian ini terletak pada fokus kajian yang menganalisis penerapan SOP produksi dalam menjaga mutu produk pada industri oleh-oleh khas daerah, khususnya Bakpia Djava Yogyakarta. Penelitian ini tidak hanya meninjau keberadaan SOP, tetapi juga mengkaji bagaimana SOP diterapkan dalam setiap tahapan produksi untuk menjaga konsistensi mutu produk di tengah persaingan industri bakpia yang semakin kompetitif. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi pada Bakpia Djava Yogyakarta serta mengkaji peran penerapan SOP tersebut dalam menjaga mutu produk yang dihasilkan. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu manajemen operasional dan menjadi bahan evaluasi bagi perusahaan dalam meningkatkan konsistensi kualitas produk di tengah persaingan industri bakpia yang semakin ketat.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang difokuskan untuk membedah secara mendalam mengenai bagaimana penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) di Bakpia Djava dalam menjaga konsistensi mutu produk mereka. Pendekatan kualitatif

dipilih karena rangkaian pengamatannya dilangsungkan dalam kondisi objek yang natural tanpa adanya intervensi dari pihak luar (Hardani, 2020). Konseptualisasi tersebut memungkinkan peneliti untuk menjaring fakta-fakta aktual secara murni di lapangan, sehingga dapat dikonstruksikan kembali melalui penalaran induktif guna melahirkan sebuah pemahaman mendalam dan kesimpulan teoritis mengenai realitas SOP di bakpia djaVa yang berlokasi di jalan Laksda Adisucipto No. KM. 8, Daerah Istimewa Yogyakarta. Proses pencarian data dimulai pada saat dilaksanakan Pembelajaran Luar Kampus (PLK) tanggal 6 Juni 2026 dan wawancara jarak jauh melalui Google meet tanggal 16 Juni 2026.

Dalam mengumpulkan data, peneliti bertindak sebagai instrument utama guna menjaring data secara mendalam. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara semi-terstruktur guna menjaring informasi verbal secara mendalam dan terbuka melalui narasumber yang ditentukan lewat teknik purposive sampling (Sugiyono, 2017). Teknik ini didukung oleh dokumentasi berupa bukti visual, foto-foto kegiatan, dan data internal dari narasumber yang diperoleh ketika peneliti melakukan kunjungan ke lokasi pabrik Bakpia djaVa. Selanjutnya, pengujian validitas data dilakukan melalui teknik triangulasi sumber yang dioperasikan dengan cara membandingkan data lisan hasil wawancara dengan bukti dokumentasi hasil kunjungan untuk melihat kecocokan informasi (Gishella, 2018). Tahapan akhir diselesaikan melalui teknik analisis data kualitatif yang pengolahannya mencakup reduksi data untuk menyaring, menggolongkan, dan membuang informasi yang tidak relevan agar berfokus ke inti masalah. Kemudian data disajikan dalam bentuk teks naratif guna mempermudah pembacaan pola, hingga pada penarikan kesimpulan sebagai hasil analisis akhir yang objektif.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian

Penelitian yang dilakukan di Bakpia Djava memberikan hasil bahwa Bakpia Djava telah menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) secara tertulis dan sistematis pada seluruh kegiatan operasional perusahaan. SOP diterapkan pada setiap divisi, seperti divisi produksi, toko, kemasan, dan pemasaran. Pada divisi produksi, SOP dibagi ke dalam beberapa bagian kerja, yaitu bagian kumbu, kulit, open, dan kemasan. Secara umum, SOP mengatur jam kerja selama delapan jam, persiapan operasional selama tiga puluh menit sebelum kegiatan dimulai, pengecekan kebersihan area kerja, kesiapan peralatan, pembagian tugas sesuai job description, serta pelaporan akhir setelah seluruh kegiatan operasional selesai.

1. Penerapan SOP pada Tahap Persiapan Produksi

   Pada tahap persiapan produksi, seluruh karyawan diwajibkan mengikuti briefing sebelum memulai pekerjaan dan memastikan seluruh peralatan berada dalam kondisi bersih dan siap digunakan. Perusahaan juga melakukan pengecekan terhadap kondisi personel yang meliputi kehadiran, kesehatan, dan kesiapan kerja sebelum memasuki area produksi. Selain itu, dilakukan pengecekan terhadap bahan baku dan peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi. Pengelolaan persediaan bahan baku dilaksanakan melalui sistem pencatatan harian dengan menerapkan metode First In First Out (FIFO) dan Material Requirement Planning (MRP) untuk mengatur penggunaan bahan baku dan kebutuhan produksi.

2. Penerapan SOP pada Tahap Pelaksanaan Produksi

   Pada tahap pelaksanaan produksi, setiap bagian kerja menjalankan tugas sesuai dengan tanggung jawab yang telah ditetapkan dalam SOP. Sebelum proses produksi dimulai, dilakukan pemeriksaan terhadap kesiapan bahan baku dan peralatan untuk memastikan seluruh proses operasional dapat berjalan sesuai prosedur. Pelaksanaan kegiatan produksi diawasi secara berjenjang melalui leader pada masing-masing divisi yang bertanggung jawab melakukan pemantauan terhadap aktivitas kerja di lapangan. Hasil pemantauan kemudian dilaporkan kepada manajemen melalui sistem pelaporan yang juga melibatkan owner perusahaan. Selain melalui pelaporan rutin, perusahaan melakukan inspeksi mendadak (sidak) sebagai upaya untuk memperoleh gambaran kondisi operasional secara langsung.

   Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa dalam pelaksanaan operasionalnya, Bakpia Djava menghadapi beberapa kendala, terutama kerusakan mesin dan human error. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, perusahaan menyediakan beberapa mesin dengan fungsi yang sama sehingga operasional tidak bergantung pada satu mesin tertentu. Selain itu, perusahaan melaksanakan kegiatan maintenance secara berkala setiap bulan. Pada aspek sumber daya manusia, perusahaan menerapkan sistem rotasi personel dan menyediakan tenaga kerja cadangan apabila terjadi kekurangan tenaga kerja atau karyawan berhalangan hadir. Pada periode dengan tingkat permintaan yang tinggi (high season), perusahaan juga memanfaatkan tenaga kerja harian (daily worker) untuk mendukung kelancaran operasional dan memenuhi kebutuhan produksi.

3. Penerapan SOP pada Aspek Administrasi dan Pengendalian Operasional

   Pada aspek administrasi dan pengendalian operasional, Bakpia Djava menerapkan sistem pencatatan dan pelaporan secara berjenjang. Setiap divisi menyusun laporan harian yang selanjutnya direkap oleh bagian administrasi. Pelaporan tersebut mencakup pencatatan aktivitas operasional, penggunaan bahan baku, dan berbagai kendala yang terjadi selama proses produksi. Hasil laporan diperiksa secara mingguan dan dievaluasi kembali setiap bulan. Selain itu, perusahaan melaksanakan evaluasi kinerja secara berkala yang dilakukan setiap hari, setiap minggu, dan setiap bulan melalui pertemuan rutin pada masing-masing divisi. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar dalam penilaian kinerja karyawan, pemberian penghargaan (award), penerapan sanksi (punishment), serta pertimbangan jenjang karier.

   Temuan penelitian selanjutnya menunjukkan bahwa SOP di Bakpia Djava bersifat dinamis dan dapat disesuaikan dengan kondisi operasional maupun kebutuhan pasar. Perubahan SOP dilakukan melalui proses evaluasi dan uji coba terlebih dahulu, kemudian ditetapkan berdasarkan keputusan manajemen dan owner perusahaan. Salah satu bentuk penyesuaian SOP yang ditemukan adalah perubahan prosedur pengemasan pada produk kemasan ekonomis yang disesuaikan dengan permintaan konsumen. Selain itu, pada periode akhir pekan dan musim liburan yang ditandai dengan meningkatnya jumlah wisatawan dan permintaan produk, perusahaan melakukan penyesuaian jam kerja dan kebutuhan personel dengan tetap mengacu pada prosedur operasional yang berlaku.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP di Bakpia Djava tidak hanya mengatur tahapan teknis produksi, tetapi juga mencakup pengelolaan sumber daya manusia, pengawasan operasional, sistem pelaporan, evaluasi kinerja, serta mekanisme penyesuaian prosedur sesuai dengan kondisi yang dihadapi perusahaan. Temuan tersebut

menggambarkan bahwa SOP telah diterapkan secara menyeluruh pada berbagai aktivitas operasional perusahaan sebagai pedoman kerja dalam menjalankan proses produksi dan menjaga keberlangsungan operasional usaha

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, analisis menyeluruh tentang penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi pada Bakpia Djava Yogyakarta dikaji dengan menggunakan landasan konsep *Total Quality Management* (TQM) dan manajemen operasi kontemporer. Konsep TQM menekankan bahwa stabilitas mutu sebuah produk pangan tidak dapat dipisahkan dari standardisasi yang ketat pada setiap interaksi proses di dalamnya. Dalam konteks ini, penerapan prosedur kerja yang baku bertindak sebagai instrumen vital dalam meminimalkan deviasi hasil produksi, mengoptimalkan kinerja sumber daya manusia, serta menjaga kepuasan konsumen di tengah ekosistem bisnis oleh-oleh Yogyakarta yang sangat kompetitif. Jika dilihat dari alur kerjanya, aktivitas sebelum kegiatan manufaktur dilaksanakan, terdapat tahapan awal yang memiliki peran penting dalam mendukung kelancaran setiap proses produksi. Di Bakpia Djava, standardisasi langkah awal ini diwujudkan melalui kewajiban pelaksanaan koordinasi singkat (*briefing*) selama 30 menit sebelum pergantian jam kerja resmi dimulai. Langkah pre-operasional ini tidak sekadar menjadi rutinitas formal, tetapi dimanfaatkan sebagai wadah koordinasi untuk menjelaskan pembagian tugas *(job description)* sesuai tanggung jawab masing-masing, menyampaikan target yang harus dicapai setiap hari, serta memperkuat komitmen seluruh karyawan dalam menjaga higienitas produk. Hal ini sejalan dengan pandangan Mario dan Sanjaya (2025) yang menyatakan bahwa alokasi waktu persiapan yang terstruktur mampu memangkas ketidakpastian operasional harian dan secara signifikan meningkatkan efisiensi waktu kerja karyawan di lapangan.

Selain aspek koordinasi, pengawasan terhadap kondisi fisik pegawai termasuk tingkat kehadiran, rekam kesehatan, dan kesiapan mental kerja menjadi standar wajib yang tertuang dalam SOP perusahaan. Dalam industri pangan, kontaminasi produk seringkali disebabkan oleh kelalaian higienitas pekerja, sehingga pemeriksaan sanitasi personalia sebelum memasuki ruang produksi menjadi filter pertama pertahanan mutu. Pola kontrol yang ketat pada input tenaga kerja ini didukung oleh pengelolaan logistik bahan baku yang sistematis melalui integrasi metode *First In First Out* (FIFO) dan sistem perencanaan kebutuhan material atau *Material Requirement Planning* (MRP). Penggunaan metode FIFO memastikan material premium yang masuk terlebih dahulu ke gudang akan diproses lebih awal untuk mencegah terjadinya penurunan karakteristik organoleptik bahan akibat masa penyimpanan yang terlalu lama. Tinjauan teori menunjukkan bahwa ketepatan prediksi bahan baku melalui kerangka MRP dan FIFO berkontribusi langsung pada efisiensi biaya serta perlindungan terhadap standar rasa bakpia agar tidak berubah. Pendekatan preventif pada fase persiapan operasional ini mengonfirmasi teori pengendalian mutu berkelanjutan, di mana deteksi dini terhadap kelayakan input (bahan baku dan kesiapan SDM) merupakan kunci utama untuk menghasilkan *output* yang minim cacat.

Memasuki fase transformasi bahan baku menjadi produk jadi, Bakpia Djava menerapkan spesialisasi kerja yang terbagi menjadi empat sub-divisi utama, meliputi bagian pengolahan isi (kumbu), pembuatan adonan kulit, proses pemanggangan (oven), hingga tahap akhir pengepakan (kemas). Pembagian lini kerja yang spesifik ini diatur secara rigid oleh SOP guna memastikan setiap staf fokus pada kompetensi teknisnya masing-masing. Stabilitas mutu bakpia seperti tingkat kematangan kulit, kelembutan tekstur kumbu, dan ketahanan simpan sangat bergantung pada presisi eksekusi di setiap sub-divisi ini. Temuan di lapangan membuktikan bahwa konsistensi rasa

dan bentuk bakpia dapat dipertahankan karena setiap staf patuh terhadap instruksi kerja yang terstandardisasi. Fenomena empiris ini memperkuat argumentasi Fatkhurrokhman et al. (2025) yang menegaskan bahwa implementasi prosedur kerja yang baku pada fungsi operasional terbukti efektif menekan angka kesalahan kerja (*human error*) sekaligus mendongkrak konsistensi kualitas akhir produk secara berkelanjutan. Begitu juga dengan Efendi et al. (2026) yang membuktikan pengelolaan proses produksi yang baik tidak selalu bergantung pada tingkat modernisasi peralatan, tetapi lebih pada keteraturan alur kerja dan pembagian tahapan yang jelas.

Farktor pembeda dalam menjaga komitmen kedisiplinan karyawan di lantai produksi juga dipengaruhi oleh adanya pengawasan berlapis yang diterapkan oleh manajemen Bakpia Djava. Alur pemantauan berjenjang dari komando kepala regu (*leader*), kontrol manajer, hingga pelaporan langsung kepada pemilik (*owner*) melalui pemanfaatan grup media sosial menciptakan ekosistem kerja yang transparan. Selain mengandalkan laporan formal, manajemen juga aktif melakukan inspeksi mendadak (*sidak*) tanpa jadwal tetap untuk menangkap realitas objektif perilaku kerja staf di lapangan. Kombinasi antara pengawasan digital berbasis real-time dan sidak fisik ini meminimalkan potensi terjadinya kelalaian kerja. Kajian dari Aji & Amriel (2025) dan Rahmawati & Suryana (2024) mendukung pola ini dengan menyatakan bahwa pengawasan SOP yang berkelanjutan dan konsisten berdampak positif pada peningkatan disiplin internal, minimalisasi cacat produk, serta optimalisasi efektivitas lini produksi.

Lebih jauh lagi, ketahanan operasional Bakpia Djava diuji melalui kemampuannya dalam melakukan mitigasi risiko terhadap kendala teknis dan dinamika pasar. Ketika dihadapkan pada ancaman kerusakan mesin produksi atau keterbatasan kapasitas akibat lonjakan permintaan (*high season*), perusahaan telah memiliki panduan kontinjensi dalam SOP-nya. Strategi diversifikasi fasilitas melalui penggunaan beberapa unit mesin dengan spesifikasi serupa serta penyusunan jadwal perawatan rutin bulanan (*monthly maintenance*) terbukti efektif mencegah terjadinya kemacetan produksi. Dari perspektif manajemen sumber daya manusia, fleksibilitas SOP terlihat pada penerapan rotasi staf secara berkala, penyediaan tenaga kerja cadangan, serta perekrutan pekerja harian (*daily worker*) saat musim liburan guna mengimbangi lonjakan volume permintaan tanpa mengorbankan standar mutu produk. Pola adaptasi ini menunjukkan bahwa SOP pada industri kuliner tidak boleh bersifat kaku. Sebaliknya, prosedur tersebut harus bersifat dinamis dan adaptif terhadap fluktuasi pasar, namun tetap mempertahankan koridor standar mutu yang ketat, sebagaimana yang disarankan oleh Yuwono et al. (2025) mengenai pentingnya fleksibilitas operasional pada sektor UMKM kuliner modern.

Di sisi lain, pengendalian mutu dalam jangka panjang memerlukan dukungan dari sistem administrasi pencatatan data yang tertib dan dapat dipertanggungjawabkan. Bakpia Djava menerapkan siklus pelaporan berjenjang secara harian yang direkapitulasi oleh bagian administrasi khusus untuk mendokumentasikan volume pemakaian bahan baku, total *output* produksi, hingga catatan hambatan teknis yang terjadi di lapangan. Rekapan harian tersebut kemudian menjadi bahan telaah komparatif pada rapat evaluasi mingguan dan bulanan. Adanya transparansi data administrasi ini memudahkan pihak manajemen dalam mengidentifikasi akar penyebab jika terjadi penurunan efisiensi atau penyimpangan mutu produk. Mekanisme kontrol administrasi yang sistematis ini relevan dengan kajian Haq dan Arsjah (2025) yang menyatakan bahwa efektivitas pelaporan yang terstruktur dan berlapis berfungsi sebagai instrumen pengendalian internal yang andal untuk meminimalkan risiko operasional perusahaan. Selain sebagai alat kontrol, hasil evaluasi dari pencatatan harian ini diintegrasikan langsung dengan sistem manajemen sumber daya manusia melalui penerapan skema penghargaan (*award*) dan sanksi (*punishment*). Pemberian

kompensasi tambahan bagi karyawan yang menunjukkan kedisiplinan tinggi serta penyesuaian jam kerja kondisional di waktu akhir pekan merupakan bukti apresiasi perusahaan terhadap loyalitas pekerja. Di sisi lain, tindakan tegas berupa *punishment* diberikan bagi pegawai yang melanggar prosedur operasional yang berlaku. Keterkaitan antara kepatuhan SOP dengan penilaian kinerja, perhitungan upah, dan proyeksi jenjang karier ini menciptakan motivasi intrinsik bagi karyawan untuk selalu bekerja sesuai standar. Penyelarasan sistem informasi pengawasan ini sejalan dengan teori dari Hariyanto et al. (2024) yang menyatakan bahwa integrasi pengawasan mutu manajemen yang terhubung dengan sistem evaluasi SDM berkontribusi signifikan dalam menjaga stabilitas kinerja operasional secara menyeluruh.

Pada akhirnya, implementasi SOP di Bakpia Djava juga bersifat dinamis, yang tercermin dari adanya pembaruan kebijakan internal sebagai respons terhadap perubahan preferensi konsumen. Salah satu bukti empiris dari fleksibilitas prosedur ini adalah perubahan metode pengemasan saat meluncurkan varian produk kemasan ekonomis isi 10 buah untuk merespons permintaan pasar yang menginginkan harga lebih terjangkau. Proses modifikasi SOP ini tidak dilakukan secara gegabah, melainkan harus melewati fase pengujian teknis, analisis dampak terhadap mutu, serta persetujuan resmi dari pemilik perusahaan. Melalui pendekatan yang sistematis ini, pembaruan prosedur kerja tidak akan mengorbankan cita rasa khas ataupun standar higienitas bakpia yang telah menjadi identitas merek. Hal ini menegaskan bahwa keberadaan SOP di Bakpia Djava telah berfungsi secara optimal sebagai instrumen strategis perusahaan untuk menjaga keseimbangan antara efisiensi internal, kepuasan pelanggan, dan konsistensi mutu produk di tengah ketatnya persaingan industri oleh-oleh.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Bakpia Djava Yogyakarta telah menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) produksi secara tertulis, sistematis, dan menyeluruh pada setiap tahapan operasional mulai dari persiapan produksi, pelaksanaan proses produksi, pengendalian administrasi, hingga evaluasi kinerja. Penerapan SOP tersebut didukung oleh sistem pengawasan berjenjang, pengelolaan bahan baku menggunakan metode FIFO dan MRP, mekanisme pelaporan yang terstruktur, serta evaluasi dan penyesuaian SOP secara berkala sesuai kebutuhan operasional dan dinamika pasar. Temuan ini mengindikasikan bahwa penerapan SOP berperan penting dalam menjaga konsistensi mutu produk, meminimalkan keberlangsungan daya saing di perusahaan di tengah persaingan industri bakpia yang semakin kompetitif. Namun, penelitian ini memiliki keterbatasan karena hanya dilakukan pada satu objek penelitian, yaitu Bakpia Djava Yogyakarta, dengan pendekatan kualitatif sehingga hasil penelitian belum dapat digeneralisasikan pada seluruh industri bakpia maupun industri pangan lainnya. Selain itu, penelitian ini berfokus pada aspek penerapan sop berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi, sehingga belum mengukur secara kuantitatif pengaruh penerapan SOP terhadap peningkatan mutu produk maupun kinerja perusahaan. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan melibatkan lebih banyak objek penelitian, menggunakan penelitian kuantitatif atau mixed methods, serta mengukur hubungan antara penerapan SOP dengan indikator mutu produk, produktivitas, dan kepuasan pelanggan secara lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

Agus, I. K., Yoga, K., Made, N., & Rahayu, S. (2025). *Penerapan Standard Operating Procedure Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Kitchen Octagon Montage Palmetto Bluff South Carolina US Implementation of Standard Operating Procedure in Improving Food Quality at Kitchen Octagon , Montage Palmetto Bluff , South Carolina , US*. *04*(12), 2930–2935.

Anggriawan, M. A., Handayani, N., Maliah, S. N., Bangsa, U. B., & Serang, K. (2026). *PENERAPAN PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK DALAM PROSES PRODUKSI PADA PT . ADIS DIMENSION FOOTWEAR PENERAPAN PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK DALAM PROSES PRODUKSI PADA PT . ADIS DIMENSION FOOTWEAR*. *4*(2).

Arbainah, S., Sadida, A., Raharjanti, R., & Semarang, P. N. (n.d.). *PRODUK PADA USAHA KONVEKSI BATIK ENZA*. 79–86.

Arsjah, J. (2025). *ANALISIS DAN EVALUASI EFEKTIVITAS SOP PERUSAHAN DALAM MENCEGAHAN FRAUD DI PERUSAHAAN STUDI KASUS*. *14*, 1902–1914. https://doi.org/10.34127/jrlab.v14i2.1552

Auliya, N. H., Andriani, H., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (n.d.). *METODE PENELITIAN KUALITATIF & KUANTITATIF*.

Esther, J., Sihotang, F., Fauziah, A., & Sari, M. R. (2025). *Penerapan Standar Operasional Prosedur dalam Produksi Keripik Singkong sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk*. *5*(4), 2476–2486.

Fatkhurrokhman, T., Anggoro, W. B., Munandar, G. M., & Evelyna, N. (2025). *SOSIALISASI DAN PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DALAM PRODUKSI DAMPAKNYA MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK (STUDI PADA SURTY COLLECTION)*. *3*(3), 1–6.

Gishella, S., Bisnis, P., Ekonomi, F., Petra, U., & Siwalankerto-, J. (2018). *ANALISIS PENERAPAN STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE DALAM PROSES PRODUKSI PADA PT PERTIWIMAS ADI KENCANA*. *6*(2).

Gunungsitoli, K. (2024). *Analisis SOP Proses Produksi untuk Meningkatkan Kuantitas Produksi Keripik*. *4*, 1141–1148.

Habibah, J. R., Romadhoni, I. F., Kamiliya, A. N., & Restami, M. (2025). *Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Dalam Menjaga Kualitas Penyimpanan Bahan Baku Pangan Hewani (Meat, Seafood) Pada Restaurant Bejana Hotel The Ritz-Carlton Bali Julia*. 1–7.

Hapsari, Y. T. (2012). *PERANCANGAN STANDAR OPERATIONAL PROSEDUR (SOP) PADA PROSES PRODUKSI FROZEN FOOD*.

Hariyanto, S., Fenriana, I., Lasut, D., Kurnia, Y., & Ariya, C. K. (2024). *Rubinstein : Jurnal Multidisiplin Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Pengawasan Manajemen Mutu Sumber Daya Manusia*. *2*(2).

Indonesia, Z. (2022). *Penyempurnaan Standard Operating Procedures Produksi Keripik Pisang Improvement Standard Operating Procedures Banana Chips Production in CV . Zanana Indonesia Diandra Puteri Salsabilla , Penyempurnaan Standard Operating Procedures …… 25*. *06*(01), 24–30.

Jouvan, D., & Sanjaya, R. (2025). *Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP)*

untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional Harian pada CV . Berkat Cahaya Lestari. *03*(03), 171–181.

Juli, N., Rahmawati, F., Jl, A., Hilir, G., Parongpong, K., Barat, K. B., & Barat, J. (2024). *Pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Meningkatkan Efisiensi Dan Konsistensi Operasional Pada Perusahaan Manufaktur The Importance of Standard Operating Procedure (SOP) in Improving Operational Efficiency and Consistency in the Company Manufacture D4 Administrasi Bisnis / Administrasi Niaga mengimplementasikannya secara efektif* . *1*(3), 2–15.

Manajemen, S. N., Akuntasi, E., Puspitasari, Y., Ayu, D., Fauji, S., & Kurniawan, R. (n.d.). *Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Menunjang Kelancaran Operasional Purchasing di PT Sukses Mitra Sejahtera Kediri*. 101–115.

Nugraha, B. B., Khasanah, D. U., Rafif, M., Alip, R., Fadilah, N., & Kediri, I. (2023). *Pendampingan Pemasaran Digital Pada UMKM Konveksi Aura Desa Kayenlor Kecamatan Plemahan Kabupaten Kediri*. *1*(2), 235–241.

Pratama, R. A., Anggraeni, R., & Nanda, L. P. (2025). *QUALITY CONTROL ANALYSIS BAKPIA JOGKEM ALUN-ALUN KIDUL YOGYAKARTA*. *27*(4), 382–391.

Produk, K., & Wong, B. (2026). *JBIMA : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. *3*(1), 45–54.

Putu, N., Ernawatiningsih, L., & Kasman, F. (2024). *UPAYA PEMBUATAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PELAYANAN DAN PRODUKSI UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS DAN KONSISTENSI DI USAHA*. *3*(November), 1048–1055.

Rusydah, M., & Utomo, Y. T. (2019). *Analisis Manajemen Pengendalian Mutu Produksi pada Bakpiapia Djogja Tahun 2016 Berdasar Perencanaan Standar Produksi*. *18*(1).

Safitri, W., Hartati, N., Huda, M., & Fauzan, E. (2023). *Optimasi Produksi dengan Pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada UMKM Bakso Pentol Shena*. *1*(6), 644–650.

Samarinda, D., Muntai, M., Gunung, N., & Samarinda, K. (2023). *Analisis Pengembangan Standar Operasional Prosedur Sebagai Langkah Peningkatan Kualitas Produk (Studi Kasus Pada UKM Kaya Rasa)*. *11*(4), 257–268.

Singkong, K., & Kualitas, M. (2024). *ISSN Cetak : 2656-4467 ISSN Online : 2656-8977 STIA Pembangunan Jember*. *7*(2), 95–105.

Sugiyono. (n.d.). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.*

Tumbuh, P. T., & Karya, L. (2025). *Pendampingan Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Stroberi Beku Untuk Menjaga Mutu Produk di*. *1*(2), 40–47.

Zalukhu, P. Y., Gea, M., & Nazara, P. S. (2025). *PENGABDIAN TENTANG MANAJEMEN OPERASIONAL DALAM MEMPERTAHANKAN KEBERLANGSUNGAN USAHA WARUNG MAKAN PRASMANAN NIMAS SEKAR TAJI DI NGIMBUN, KARANGJATI*. *3*(4).

Zubaidah, O., Romadhoni, I. F., Sulandari, L., & Purwidiani, N. (2023). *Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya Kajian tentang Standar Operasional Prosedur (SOP)*. *1*(4).