


Penerapan SOR dan ROP untuk Meningkatkan Efisiensi dan Keberlanjutan UMKM Kuliner Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening

Hanif Rani Iswari^{1*}, Sudiyono², Mega Fianita Fadilah³, Muhammad Yusuf Bahtiar⁴, Viony⁵, Ayu wandani mustika rahma ba'its nur⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Widyagama Malang, Jl. Borobudur No.35, 65142, Indonesia

E-mail: rani@widyagama.co.id

*Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3308>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 20 October 2025

Revised: 25 October 2025

Accepted: 20 November 2025

Kata kunci:

Rutinitas Operasional Standar, Titik Pemesanan Ulang, UMKM Kuliner, Kualitas Layanan, Keberlanjutan Bisnis.

Keywords:

Standard Operating Routine, Reorder Point, Culinary MSMEs, Service Quality, Business Sustainability



ABSTRACT

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperkuat sistem manajemen operasional Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening melalui penerapan Standard Operating Routine (SOR) dan Reorder Point (ROP) sebagai instrumen peningkatan profitabilitas, kualitas layanan, dan keberlanjutan usaha. Pendampingan dilaksanakan pada tahun 2025 dengan pendekatan participatory action learning melalui observasi lapangan, wawancara mendalam, dan analisis dokumen operasional. Tahapan kegiatan meliputi: (1) identifikasi permasalahan produksi dan pengendalian bahan baku, (2) perancangan prosedur SOR untuk dua jenis produk—Pentol Halus dan Pentol Kasar—, serta (3) penyusunan sistem ROP berbasis kebutuhan harian, waktu tunggu pasokan, dan stok pengaman. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan SOR meningkatkan konsistensi rasa, tekstur, dan kualitas produk melalui pengendalian waktu serta suhu yang terukur, sedangkan ROP mendukung efisiensi bahan baku dengan menekan pemborosan dan kekurangan stok. Sinergi keduanya berkontribusi terhadap efisiensi proses, pengendalian biaya, dan peningkatan profitabilitas. Dampak positif juga terlihat pada konsistensi kualitas dan ketahanan usaha jangka panjang. Meskipun kegiatan ini masih terbatas pada aspek produksi, hasilnya membuktikan bahwa standarisasi prosedur kerja dan sistem pengendalian persediaan yang terukur dapat menjadi strategi efektif bagi UMKM kuliner untuk meningkatkan kinerja, stabilitas, dan kepuasan pelanggan.

This community service program aims to strengthen the operational management system of Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening through the implementation of a Standard Operating Routine (SOR) and a Reorder Point (ROP) system as instruments to improve profitability, service quality, and business sustainability. The mentoring activities were carried out in 2025 using a participatory action learning approach that involved field observations, in-depth interviews, and operational document analysis. The stages of implementation included: (1) identifying issues related to production and raw-material control, (2) designing SOR procedures for two product types—Pentol Halus and Pentol Kasar, and (3) developing an ROP system based on daily demand, lead time, and safety stock. The results show that the SOR improved product consistency in taste, texture, and quality through controlled time and temperature parameters, while the ROP enhanced raw-material efficiency by reducing waste and stock shortages. The synergy of these two systems contributed to process efficiency, cost control, and profitability improvement. Positive impacts were also observed in product stability and long-term business resilience. Although this program was limited to the production aspect, the outcomes demonstrate that standardized operational procedures and measurable inventory control systems can serve as effective strategies for culinary MSMEs to enhance performance, stability, and customer satisfaction.



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

How to Cite: Hanif Rani Iswari, et al (2025). Penerapan SOR dan ROP untuk Meningkatkan Efisiensi dan Keberlanjutan UMKM Kuliner Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening 4(2) 10370- 10378 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3308>

PENDAHULUAN

Usaha kuliner merupakan salah satu sektor dominan dalam ekosistem UMKM di Indonesia yang memiliki kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi lokal (Kementerian Koperasi dan UKM RI, 2021). Namun, sebagian besar pelaku usaha masih menghadapi tantangan dalam menjaga konsistensi kualitas produk dan efisiensi operasional, terutama pada tahap produksi dan pengendalian bahan baku (Nugroho et al., 2023). Salah satu kendala umum yang sering dijumpai adalah tidak adanya prosedur kerja yang terdokumentasi dan sistematis, sehingga aktivitas operasional cenderung bergantung pada pengalaman individual pekerja (Rahmawati & Prasetyo, 2022). Akibatnya, kualitas produk dapat berfluktuasi dan biaya produksi sulit dikendalikan (Yuliana & Susanto, 2020). Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening, sebagai salah satu UMKM kuliner di Kota Malang, menunjukkan fenomena serupa. Usaha ini memiliki potensi pasar yang kuat karena keunggulan rasa dan inovasi menu berbasis kuah bening, namun menghadapi permasalahan efisiensi bahan baku dan keseragaman proses produksi. Pendampingan dilakukan sebagai upaya untuk membangun sistem manajemen operasional yang lebih terstruktur melalui penerapan Standard Operating Routine (SOR) dan Reorder Point (ROP).

Konsep SOR berfungsi sebagai panduan rutin yang mengatur tahapan kerja secara konsisten dalam setiap siklus produksi, sedangkan ROP merupakan pendekatan kuantitatif untuk menentukan titik pemesanan ulang bahan baku berdasarkan kebutuhan harian, waktu tunggu (lead time), dan stok pengaman (safety stock) (Hou et al., 2017; Zhang & Ruan, 2019; Mallieswari, 2019). Menurut Feigenbaum (1986), pengendalian mutu terpadu tidak hanya bergantung pada pemeriksaan hasil akhir, tetapi juga pada standarisasi proses yang berulang dan terukur. Dengan demikian, SOR dapat menjadi pondasi utama bagi peningkatan kualitas layanan [(Hattemer-Apostel, 2001)], sementara ROP memperkuat ketahanan operasional terhadap fluktuasi pasokan [(Sorooshian & Jadidi, 2021; Ouyang et al., 2002)]. Pendekatan ini menjadi relevan bagi UMKM seperti Kedai Bakso Pemuda, karena mengintegrasikan aspek manajerial dan teknis dalam satu sistem kerja yang mudah diterapkan. Selain itu, penerapan kedua sistem tersebut diharapkan mampu mendukung keberlanjutan usaha melalui penghematan biaya, peningkatan kepuasan pelanggan, dan pengurangan risiko kehilangan penjualan akibat ketidaksiapan stok bahan baku. Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian ini difokuskan pada analisis implementasi SOR dan ROP sebagai strategi peningkatan profitabilitas, kualitas layanan, dan keberlanjutan usaha pada Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan April hingga Juni 2025 di Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening yang berlokasi di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. Pendampingan ini dirancang untuk memperkuat sistem manajemen operasional mitra melalui penerapan Standard Operating Routine (SOR) dan Reorder Point (ROP) sebagai upaya meningkatkan efisiensi produksi, profitabilitas, dan keberlanjutan usaha. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah participatory action learning, yaitu pendekatan pendampingan berbasis partisipasi aktif antara tim dosen dan pelaku usaha. Dalam pendekatan ini, mitra tidak hanya menjadi objek penerapan, tetapi juga terlibat secara langsung dalam proses identifikasi masalah, perancangan solusi, penerapan sistem, dan evaluasi hasil. Pendekatan ini dinilai paling relevan dengan karakteristik UMKM kuliner yang membutuhkan pendampingan kontekstual, praktis, dan berorientasi pada hasil nyata.

Kegiatan dimulai dengan observasi lapangan untuk mengidentifikasi permasalahan utama dalam proses produksi dan pengendalian bahan baku. Berdasarkan hasil observasi, ditemukan beberapa kendala seperti alur kerja yang belum teratur, variasi hasil antar pekerja, serta kurangnya pengendalian stok bahan utama seperti ayam fillet, daging sapi, dan tepung kanji. Hasil identifikasi ini menjadi dasar dalam penyusunan rancangan dokumen SOR dan sistem ROP. Tahap berikutnya adalah perancangan

dokumen SOR yang memuat standar tahapan kerja, takaran bahan, suhu, dan waktu proses untuk dua jenis produk andalan, yaitu Pentol Halus dan Pentol Kasar. Secara paralel, disusun sistem pengendalian bahan baku berbasis ROP yang menentukan titik pemesanan ulang (reorder point) berdasarkan kebutuhan harian, waktu tunggu (lead time), dan stok pengaman (safety stock). Setelah dokumen SOR dan tabel ROP disusun, dilakukan pelatihan kepada pemilik dan staf produksi untuk memahami prosedur kerja terstandar serta cara menggunakan tabel ROP sebagai panduan pembelian bahan baku.

Uji penerapan dilakukan selama tiga siklus produksi dengan pemantauan langsung oleh tim pelaksana. Selama proses tersebut, tim melakukan observasi partisipatif terhadap kedisiplinan pelaksanaan SOR, efisiensi penggunaan bahan, serta stabilitas kualitas hasil produksi. Data pendukung dikumpulkan melalui wawancara terarah dengan pemilik dan karyawan untuk memperoleh persepsi mengenai kemudahan, manfaat, serta tantangan penerapan sistem baru. Dokumentasi foto kegiatan dan catatan penggunaan bahan juga dikompilasi sebagai bukti penerapan. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan membandingkan kondisi operasional sebelum dan sesudah penerapan sistem. Evaluasi difokuskan pada tiga indikator utama, yaitu efisiensi penggunaan bahan baku, konsistensi kualitas produk, dan kelancaran rantai pasok bahan utama. Hasil pengamatan dan wawancara kemudian dibahas bersama mitra dalam sesi refleksi untuk memastikan keberlanjutan praktik SOR dan ROP dalam kegiatan operasional sehari-hari.

Selama pelaksanaan, tim pengabdian menggunakan beberapa instrumen bantu seperti formulir monitoring SOR, tabel ROP harian berbasis spreadsheet, serta peralatan pendukung berupa timbangan digital, termometer perebusan, dan stopwatch untuk memastikan setiap tahapan produksi sesuai standar yang telah ditetapkan. Pendekatan kolaboratif ini memungkinkan terbangunnya sistem kerja yang lebih efisien, terdokumentasi, dan mudah direplikasi, sehingga hasil pendampingan dapat berkelanjutan meskipun tanpa kehadiran tim pelaksana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian menghasilkan serangkaian perubahan signifikan pada sistem produksi dan manajemen bahan baku di Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening. Penerapan Standard Operating Routine (SOR) dan Reorder Point (ROP) terbukti mampu meningkatkan efisiensi proses, konsistensi kualitas produk, serta memperkuat ketahanan operasional usaha. Hasil pendampingan menunjukkan bahwa sebelum kegiatan dilakukan, proses produksi bersifat tidak terstandar. Setiap staf menggunakan takaran dan waktu perebusan berbeda, sehingga tekstur dan cita rasa produk tidak konsisten. Selain itu, keterlambatan pasokan bahan sering terjadi karena tidak adanya sistem pemesanan berbasis kebutuhan aktual. Melalui penerapan SOR dan ROP, kedua permasalahan tersebut berhasil diperbaiki secara bertahap dalam tiga siklus pendampingan.

Implementasi Standard Operating Routine (SOR)

Dokumen SOR dirancang untuk dua varian produk, yaitu Pentol Halus dan Pentol Kasar. Setiap tahap kerja meliputi standar bahan, komposisi, durasi penggilingan, suhu perebusan, serta kriteria mutu akhir. Selama implementasi, tim memastikan seluruh pekerja mengikuti prosedur seragam yang terdokumentasi.

Tabel 1. Ringkasan Prosedur SOR Kedai Bakso Pemuda

Jenis Produk	Komposisi Utama	Suhu Perebusan	Waktu Produksi	Indikator Mutu Akhir
Pentol Halus	Ayam: Sapi = 1:1 + 250g tepung kanji	90–95 °C	15–20 menit	Tekstur halus, kenyal, rasa seimbang
Pentol Kasar	Ayam: Sapi = 1:1 + tepung aren/polos	90–95 °C	15–20 menit	Tekstur padat, gurih alami

Berdasarkan observasi, penerapan SOR menurunkan tingkat kesalahan produksi hingga 35 %. Waktu produksi menjadi lebih singkat karena pekerja telah memiliki panduan waktu dan urutan kerja

yang baku. Konsistensi rasa dan kekenyalan juga meningkat secara nyata, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1 yang menggambarkan perbandingan hasil sebelum dan sesudah penerapan SOR.



Sebelum dan sesudah Pentol Kasar



Sebelum dan sesudah Pentol Halus

Gambar 1. Perbandingan Tekstur Produk Sebelum dan Sesudah Penerapan SOR (gambar menunjukkan visual hasil uji tekstur dengan tingkat kekenyalan lebih stabil setelah SOR)

Implementasi Reorder Point (ROP)

Sistem ROP diterapkan untuk bahan baku utama: ayam fillet, daging sapi, dan tepung kanji. Berdasarkan data penggunaan harian rata-rata 3 kg per bahan dan waktu tunggu pasokan 1 hari, ditetapkan stok pengaman (safety stock) 1 kg untuk bahan utama dan 0,5 kg untuk bahan tambahan. Titik pemesanan ulang (reorder point) dihitung sebagai berikut:

$$ROP = (\text{Demand} \times \text{Lead Time}) + \text{Safety Stock}$$

Tabel 2. Perhitungan Titik Reorder Point

Jenis Bahan	Pemakaian Harian (kg)	Lead Time (hari)	Safety Stock (kg)	ROP (kg)
Daging Sapi	3 kg	1	1	4
Ayam Fillet	3 kg	1	1	4
Tepung Kanji	1 kg	1	0,5	1,5

Penerapan sistem ini membuat pembelian bahan dilakukan tepat waktu dan berbasis kebutuhan aktual. Setelah tiga minggu penerapan, keterlambatan produksi akibat kekurangan bahan menurun 70 %. Biaya bahan terbuang karena kelebihan pembelian juga berkurang secara signifikan.



Gambar 2. Grafik Efisiensi Penggunaan Bahan Baku Sebelum dan Sesudah ROP

Dampak Penerapan SOR dan ROP terhadap Efisiensi dan Keberlanjutan

Acara Hasil evaluasi menunjukkan tiga dampak utama dari integrasi kedua sistem. Pertama, profitabilitas meningkat melalui penghematan biaya bahan baku sebesar 10–15 % per bulan tanpa menurunkan volume produksi. Kedua, kualitas layanan meningkat karena pelanggan menilai rasa dan tekstur produk lebih stabil; hasil wawancara menunjukkan 80 % pelanggan merasakan peningkatan konsistensi. Ketiga, keberlanjutan usaha terjaga karena kegiatan produksi kini terdokumentasi, sehingga tidak lagi bergantung pada individu tertentu dan mudah direplikasi oleh tenaga baru.

Tabel 3. Ringkasan Dampak Penerapan SOR–ROP terhadap UMKM Mitra

Aspek	Kondisi Sebelum	Kondisi Sesudah	Perubahan (%)
Biaya bahan baku bulanan	Rp 6 000 000	Rp 5 100 000	–15 %
Waktu produksi per batch	120 menit	95 menit	–21 %
Keluhan pelanggan	12 kasus/bulan	3 kasus/bulan	–75 %
Keterlambatan pasokan	10 hari/bulan	3 hari/bulan	–70 %

Peningkatan-peningkatan tersebut memperkuat argumen bahwa SOR dan ROP dapat menjadi praktik manajemen operasional sederhana namun berdampak tinggi bagi UMKM kuliner. Hasil kegiatan juga mengkonfirmasi teori Total Quality Control (Feigenbaum, 1986) dan prinsip Just In Time (Ohno, 1988) bahwa efisiensi dan mutu dapat dicapai melalui standarisasi proses serta pengendalian rantai pasok yang disiplin.

Pembahasan

Penerapan Standard Operating Routine (SOR) dan Reorder Point (ROP) terbukti memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan efisiensi, konsistensi mutu, dan keberlanjutan operasional usaha mitra [(Hongdiyanto, 2017; Ouyang, Chen, & Chang, 2002)]. Dari hasil pendampingan selama tiga bulan, terlihat bahwa perbaikan prosedur kerja dan sistem pengendalian bahan baku membawa perubahan nyata pada kinerja produksi dan kepuasan pelanggan [(Fahreza & Hananto, 2025)]. Secara umum, kegiatan ini memperlihatkan bahwa inovasi manajemen sederhana berbasis disiplin operasional dapat memberikan hasil setara dengan pendekatan modern seperti lean manufacturing [(Schmidt & Pierce, 2005; Shepherd, 1995)]. Penerapan SOR berhasil menurunkan ketergantungan pada intuisi dan kebiasaan personal karyawan dalam mengolah bahan. Sebelum pendampingan, setiap staf menggunakan ukuran bahan dan waktu perebusan berbeda, sehingga rasa dan tekstur produk tidak stabil. Melalui dokumen SOR yang memuat standar tahapan, takaran, suhu, dan waktu proses, kegiatan produksi menjadi lebih terukur dan dapat diulang dengan hasil seragam. Perubahan yang terjadi di lapangan sejalan dengan prinsip Total Quality Control, di mana konsistensi proses menjadi landasan utama dalam upaya peningkatan mutu produk dan layanan. Hal ini juga ditunjukkan oleh temuan Carlsson (1993), yang menegaskan bahwa keberhasilan manajemen mutu total sangat bergantung pada keselarasan strategi dan operasional yang dipahami oleh seluruh karyawan (Carlsson, 1993). Di lingkungan usaha mitra, penerapan SOR turut mendorong peningkatan kesadaran karyawan terhadap pentingnya pencatatan kerja dan kontrol kualitas secara mandiri. Hal ini memperkuat pembentukan budaya kerja yang disiplin dan sistematis, sebagaimana juga ditemukan dalam studi Marlapa dan Pratiwi (2024), di mana pelaksanaan prosedur standar dalam proses penerimaan barang berkontribusi terhadap penurunan tingkat kesalahan dan peningkatan kualitas kerja (Marlapa & Pratiwi, 2024). Selain itu, peningkatan kedisiplinan dan kesadaran prosedural juga mendorong perbaikan performa karyawan secara keseluruhan, seperti terlihat dalam studi pada PT Qualitech Indopiranti, di mana SOP memiliki pengaruh signifikan terhadap produktivitas dan profesionalisme kerja (Sandra, Rahmi, & Herlina, 2022)

Sementara itu, penerapan Reorder Point (ROP) memberikan dampak langsung terhadap efisiensi pengadaan bahan baku dan pengendalian biaya produksi. Sebelum intervensi dilakukan, pembelian bahan oleh mitra usaha cenderung bersifat reaktif dan tidak terencana, yang berujung pada kelebihan stok saat permintaan menurun dan kekurangan bahan saat permintaan meningkat. Sistem ROP sederhana yang dirancang berdasarkan permintaan harian, waktu tunggu pasokan, dan stok pengaman terbukti efektif dalam mengurangi pemborosan serta mencegah keterlambatan produksi. Temuan ini sejalan dengan hasil studi oleh Rimawan et al. (2019), yang menunjukkan bahwa pendekatan Just In Time

melalui perhitungan ROP mampu menurunkan biaya penyimpanan bahan baku hingga 9,4% dan meningkatkan efisiensi ruang gudang (Rimawan et al., 2019). Selain itu, penggunaan formula dasar ROP—yakni $(\text{Permintaan} \times \text{Lead Time}) + \text{Safety Stock}$ —memudahkan pemilik usaha dalam menentukan titik pemesanan ulang tanpa memerlukan perangkat lunak canggih, sebagaimana ditunjukkan pula dalam studi di industri perakitan berskala kecil oleh Chuka et al. (2016) (Chuka et al., 2016). Pendekatan sederhana ini membuktikan bahwa prinsip Just In Time yang awalnya dikembangkan dalam konteks industri besar (Ohno, 1988) juga dapat diadaptasi secara fleksibel oleh pelaku UMKM dengan sumber daya terbatas (Chang, 2003)

Dari sisi profitabilitas, integrasi antara sistem Standard Operating Routine (SOR) dan Reorder Point (ROP) memberikan hasil nyata, yaitu penurunan biaya bahan baku hingga 15% dan efisiensi waktu produksi sekitar 21%. Temuan ini konsisten dengan studi oleh Sunday dan Joseph (2017), yang menunjukkan bahwa efisiensi dalam manajemen persediaan berdampak positif terhadap profitabilitas UMKM, khususnya melalui pengurangan waktu siklus inventaris dan biaya penyimpanan (Sunday & Joseph, 2017). Peningkatan efisiensi ini juga berkontribusi pada peningkatan kapasitas layanan, di mana waktu tunggu pelanggan menjadi lebih singkat. Sebagian besar pelanggan yang diwawancarai menyatakan bahwa produk menjadi lebih konsisten dalam rasa dan tekstur, yang pada akhirnya meningkatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen. Fenomena ini sejalan dengan hasil penelitian oleh Chen dan Bhaumik (2023), yang menekankan bahwa manajemen inventaris yang efektif berkontribusi terhadap kepuasan pelanggan melalui ketersediaan produk yang stabil dan pengurangan keterlambatan layanan (Chen & Bhaumik, 2023). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa perbaikan manajemen operasional tidak hanya berdampak pada efisiensi internal, tetapi juga memperkuat aspek pemasaran melalui persepsi kualitas layanan yang meningkat.

Selain manfaat ekonomi dan teknis, penerapan SOR dan ROP juga memperkuat keberlanjutan usaha melalui dokumentasi pengetahuan kerja (organizational memory). Sebelum intervensi, proses produksi sangat bergantung pada pemilik usaha; namun setelah prosedur terdokumentasi, staf baru dapat menjalankan proses dengan hasil yang serupa. Hal ini menunjukkan terjadinya transfer pengetahuan yang efektif antar pekerja, serta mengurangi risiko terhentinya operasi saat terjadi pergantian tenaga kerja. Studi oleh Silva et al. (2017) menunjukkan bahwa prosedur operasi standar berperan penting dalam mentransformasi pengetahuan menjadi aset yang dapat dipelajari dan digunakan kembali oleh staf baru, sekaligus meningkatkan kapasitas serapan organisasi terhadap perubahan (Silva, Duarte, & de Castro, 2017). Fenomena ini juga diamati di lingkungan UMKM di Indonesia, di mana dokumentasi SOP menjadi media utama dalam mendukung keberlangsungan kerja dan akumulasi pengetahuan bersama (Fitriansyah & Suryadi, 2021). Dengan demikian, temuan lapangan ini memperkuat pandangan bahwa keberlanjutan UMKM tidak hanya ditentukan oleh inovasi produk, tetapi juga oleh sistem kerja yang terdokumentasi dan dapat direplikasi oleh generasi pekerja berikutnya. Secara konseptual, kegiatan ini memperlihatkan bahwa pendekatan participatory action learning efektif diterapkan pada UMKM kuliner karena melibatkan pelaku usaha secara aktif dalam menemukan dan menerapkan solusi. Proses reflektif yang dilakukan di akhir kegiatan membantu mitra memahami hubungan antara disiplin kerja, efisiensi bahan, dan kepuasan pelanggan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan hasil praktis, tetapi juga menghasilkan pembelajaran berkelanjutan bagi mitra untuk mengembangkan sistem manajemen mutu secara mandiri.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini membuktikan bahwa penerapan Standard Operating Routine (SOR) dan Reorder Point (ROP) dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan efisiensi, kualitas layanan, serta keberlanjutan usaha pada UMKM kuliner. Melalui proses pendampingan berbasis participatory action learning, mitra usaha Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening berhasil membangun sistem kerja yang lebih terstruktur, terdokumentasi, dan terukur. Hasil penerapan SOR menunjukkan adanya peningkatan konsistensi kualitas produk melalui pembakuan proses produksi, pengaturan waktu, dan pengendalian suhu. Prosedur kerja yang baku menurunkan variasi hasil antar pekerja serta menghemat waktu produksi hingga 21%. Sementara itu, penerapan sistem ROP berkontribusi terhadap efisiensi pengelolaan bahan baku melalui perhitungan titik pemesanan ulang yang akurat, sehingga mampu menekan pemborosan rata-rata 12% per bulan dan menurunkan risiko kekurangan stok hingga 70%. Secara keseluruhan, sinergi antara SOR dan ROP meningkatkan

profitabilitas usaha sebesar 10–15%, memperbaiki stabilitas operasional, serta membangun budaya kerja disiplin yang mendukung keberlanjutan bisnis. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa sistem manajemen sederhana berbasis standardisasi dan disiplin operasional dapat diterapkan secara efektif oleh UMKM tanpa memerlukan investasi besar dalam teknologi atau tenaga ahli.

Kegiatan ini juga memperlihatkan pentingnya pendekatan kolaboratif antara perguruan tinggi dan pelaku usaha dalam mentransfer praktik manajerial yang aplikatif. Dengan keterlibatan aktif mitra, proses pembelajaran tidak berhenti pada tahap implementasi, tetapi berlanjut pada peningkatan kesadaran dan kemampuan adaptif terhadap sistem kerja yang lebih efisien. Berdasarkan hasil tersebut, beberapa rekomendasi lanjutan yang disarankan antara lain:

1. Pengembangan SOR untuk aspek non-produksi seperti pelayanan pelanggan, kebersihan, dan manajemen kasir agar sistem operasional lebih menyeluruh.
2. Digitalisasi sistem ROP menggunakan aplikasi spreadsheet otomatis atau platform sederhana berbasis cloud untuk memudahkan pemantauan stok dan pembelian.
3. Pelatihan Total Quality Management (TQM) bagi seluruh staf agar tercipta budaya mutu yang berkelanjutan.
4. Integrasi data ROP ke dalam laporan keuangan sederhana sebagai dasar pengambilan keputusan investasi bahan dan peralatan.

Dengan penerapan dan pendampingan lanjutan, Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening dapat menjadi contoh praktik baik (best practice) bagi UMKM kuliner lainnya dalam mengimplementasikan sistem manajemen operasional berbasis efisiensi, mutu, dan keberlanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Widyagama Malang, khususnya Fakultas Ekonomi dan Bisnis, atas dukungan pendanaan dan fasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2025. Penghargaan yang tulus juga disampaikan kepada mitra usaha Kedai Bakso Pemuda Spesial Kuah Bening yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan pendampingan dan implementasi Standard Operating Routine (SOR) serta Reorder Point (ROP). Terima kasih disampaikan pula kepada mahasiswa tim pengabdian yang turut membantu proses observasi, dokumentasi, dan pelatihan di lapangan. Kolaborasi antara perguruan tinggi, pelaku usaha, dan masyarakat ini menjadi bukti nyata sinergi tridharma perguruan tinggi dalam mendorong daya saing UMKM kuliner berbasis efisiensi dan keberlanjutan.

REFERENSI

- Agbor, J. M. (2011). The relationship between customer satisfaction and service quality. Umeå University, Sweden.
- Awoyemi, M. (2002). Research Methodology in Education. Accra: K 'N' A.B. Ltd.
- Bearden, W. O., & Teel, J. E. (1983). Selected determinants of consumer satisfaction and complaint reports. *Journal of Marketing Research*, 20(1), 21–28.
- Carlsson, M. (1993). Consistency in quality—A baseline for achieving total quality management. *Quality and Reliability Engineering International*, 9(3), 217–225. <https://doi.org/10.1002/QRE.4680090309>
- Chang, H.-C. (2003). Changing the values of parameters on lot size reorder point model. *Yugoslav Journal of Operations Research*, 13(1), 69–84. <https://doi.org/10.2298/YJOR0301069C>
- Chen, H., & Bhaumik, P. (2023). The effects of inventory management on business efficiency. *International Journal For Multidisciplinary Research*, 5(4). <https://doi.org/10.36948/ijfmr.2023.v05i04.4877>
- Chuka, C. E., Oguejiofor, J. N., & Sunday, A. (2016). Evaluation and optimization of inventory control systems in small and medium scale industries. *International Journal of Business and Management Invention*, 2(1), 1–13. <https://doi.org/10.20431/2454-9711.0201001>

- Fahreza, R., & Hananto, R. A. (2025). The effect of quality service and operational standard procedures to operational performance at CV Pabrik Tahu Sumedang. *TRANSEKONOMIKA: Akuntansi, Bisnis dan Keuangan*. <https://doi.org/10.55047/transekonomika.v5i3.885>
- Feigenbaum, A. V. (1986). *Total Quality Control*. McGraw-Hill.
- Ghauri, P., Grønhaug, K., & Strange, R. (2010). *Research Methods in Business Studies* (4th ed.). Harlow: Pearson Education Limited.
- Hattemer-Apostel, R. (2001). Standard operating procedures – A novel perspective. *Quality Assurance Journal*, 5(4), 207–219. <https://doi.org/10.1002/QAJ.155>
- Hongdiyanto, C. (2017). The importance of production standard operating procedure in a family business company. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 277(1), 012024. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/277/1/012024>
- Hou, N., Zhang, H., Wang, H., & Wang, Y. (2017). Application of standard operational procedures in sterilization and supply departments. *Chinese Journal of Modern Nursing*, 23, 1164–1166. <https://doi.org/10.3760/CMA.J.ISSN.1674-2907.2017.08.034>
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2021). Peran digitalisasi UMKM dalam meningkatkan daya saing. KemenkopUKM. Retrieved from <https://kemenkopukm.go.id/read/peran-digitalisasi-umkm-dalam-meningkatkan-daya-saing>
- Mallieswari, R. (2019). Forecasting of reorder point using economic order quantity for a leading food industry. *International Journal for Research in Applied Science and Engineering Technology*. <https://doi.org/10.22214/ijraset.2019.8121>
- Marlapa, E., & Pratiwi, A. (2024). Analysis of employee work quality using statistical process control and compliance with standard operating procedures (Study in the Merchandise Inspection Department of the Foodhall Senayan City). *Journal of Economics, Finance and Management Studies*. <https://doi.org/10.47191/jefms/v7-i2-43>
- Nugroho, A., Sari, P., & Wibowo, T. (2023). Peran manajemen operasional dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 25(1), 45–53. <https://doi.org/10.9744/jmk.25.1.45-53>
- Ohno, T. (1988). *Toyota Production System: Beyond Large-Scale Production*. Productivity Press.
- Ouyang, L., Chen, C.-K., & Chang, H.-C. (2002). Quality improvement, setup cost and lead-time reductions in lot size reorder point models with an imperfect production process. *Computers & Operations Research*, 29(13), 1701–1717. [https://doi.org/10.1016/S0305-0548\(01\)00051-X](https://doi.org/10.1016/S0305-0548(01)00051-X)
- Ouyang, L., Chen, C.-K., & Chang, H.-C. (2002). Quality improvement, setup cost and lead-time reductions in lot size reorder point models with an imperfect production process. *Computers & Operations Research*, 29(13), 1701–1717. [https://doi.org/10.1016/S0305-0548\(01\)00051-X](https://doi.org/10.1016/S0305-0548(01)00051-X)
- Rahman, A., & Wibisono, D. (2020). Implementasi prinsip lean manufacturing untuk meningkatkan efisiensi proses produksi UMKM pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi dan Industri*, 2(3), 45–53.
- Rahmawati, L., & Prasetyo, E. (2022). Penerapan standard operating procedure (SOP) pada usaha kecil menengah (UKM). *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 10(2), 112–120. <https://doi.org/10.31289/jiab.v10i2.6789>
- Rimawan, E., Mardono, U., Kustiadi, O., Lutfi, M., & Saraswati, I. (2019). Design analysis of raw materials inventory on TC1118 cloth products with JIT approach. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 673, 012103. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/673/1/012103>
- Sandra, H. F., Rahmi, P. P., & Herlina, L. (2022). Effect of supervision, work discipline, organizational commitment and standard operational procedures (SOP) on employee performance at PT Qualitech Indopiranti Bandung Branch. *Journal of Business and Management INABA (JBMI)*. <https://doi.org/10.56956/jbmi.v1i1.4>

- Sari, D., & Arifin, M. (2022). Pengendalian persediaan bahan baku berbasis reorder point pada usaha mikro makanan olahan. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 5(1), 12–19.
- Schmidt, R. H., & Pierce, P. C. (2005). The use of standard operating procedures (SOPs). In *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry* (pp. 221–233). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100155-4.00016-9>
- Setiawan, E., & Rahayu, P. (2023). Standardisasi prosedur operasional pada UMKM kuliner untuk peningkatan kualitas layanan. *Jurnal Abdimas Multidisiplin (JAMU)*, 4(2), 88–97.
- Shepherd, L. (1995). Employee-owned standard operating procedures smooth and regulate production at nature's sunshine. *National Productivity Review*, 14(3), 69–79. <https://doi.org/10.1002/NPR.4040140308>
- Sorooshian, S., & Jadidi, H. (2021). Supply reorder point in response to lead-time uncertain demand. *Journal of Engineering Science and Technology Review*, 14(2), 61–65. <https://doi.org/10.25103/jestr.142.08>
- Sunday, O., & Joseph, E. E. (2017). Inventory management and SMEs profitability: A study of furniture manufacturing, wholesale and eatery industry in Delta State, Nigeria. *Journal of Finance and Accounting*, 5(3), 75–79. <https://doi.org/10.12691/jfa-5-3-1>
- Yuliana, D., & Susanto, R. (2020). Strategi penerapan sistem manufaktur lean dalam produksi UMKM. *Jurnal Teknik Industri*, 21(3), 157–165. <https://doi.org/10.9744/jti.21.3.157-165>
- Zhang, D., & Ruan, Y. (2019). Application of standard operating procedure in precision instrument treatment at sterilization supply center. *Chinese Journal of Infection Control*, 25, 1171–1173. <https://doi.org/10.3760/CMA.J.ISSN.1007-1245.2019.07.051>