

**PENDAMPINGAN PENYUSUNAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)
PRODUKSI DAN DISTRIBUSI PADA USAHA CATERING PT. GECOK HALAL
INDONESIA**

Sufajar Butsianto¹, Wisnu Setyawan², Arif Siswandi³, Yasmine Aprilia Fatimah⁴

^{1,3,4}Prodi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Pelita Bangsa

²Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pelita Bangsa

¹sufajar@pelitabangsa.ac.id, ²wisnu@pelitabangsa.ac.id, ³arif.siswandi@pelitabangsa.ac.id,

⁴yasmine.apriliah@gmail.com

Diterima: 22 Juli 2026

Disetujui: 28 Juli 2026

Dipublikasikan: 09 Agustus 2026

Abstrak

PT. Gecok Halal Indonesia merupakan perusahaan jasa boga yang memiliki potensi berkembang seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap layanan catering yang halal, higienis, dan berkualitas. Namun, perusahaan masih menghadapi kendala berupa belum tersedianya Standard Operating Procedure (SOP) yang terdokumentasi dengan baik pada proses produksi dan distribusi. Kondisi tersebut menyebabkan ketidakkonsistenan kualitas produk, kurang optimalnya proses distribusi, minimnya dokumentasi kerja, serta meningkatnya risiko ketidakpatuhan terhadap standar higienitas dan keamanan pangan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendampingi penyusunan dan implementasi SOP produksi dan distribusi sebagai pedoman operasional yang terstandar. Metode pelaksanaan meliputi observasi lapangan, identifikasi kebutuhan, penyusunan draft SOP, validasi melalui Focus Group Discussion (FGD), pelatihan dan sosialisasi kepada karyawan, implementasi SOP, serta monitoring dan evaluasi secara berkala. Luaran yang diharapkan berupa dokumen SOP produksi dan distribusi yang terstandar, peningkatan kompetensi karyawan dalam menerapkan prosedur kerja, meningkatnya efisiensi operasional, konsistensi kualitas produk, ketepatan distribusi, serta penguatan sistem pengendalian mutu yang mendukung daya saing perusahaan dan kesiapan menuju sertifikasi halal maupun standar keamanan pangan.

Kata kunci: Standard Operating Procedure (SOP), catering, produksi, distribusi, pengabdian kepada masyarakat.

Abstract

PT. Gecok Halal Indonesia is a catering service company with significant growth potential driven by the increasing demand for halal, hygienic, and high-quality food services. However, the company faces several operational challenges due to the absence of well-documented Standard Operating Procedures (SOPs) for production and distribution activities. This condition has resulted in inconsistent product quality, inefficient distribution processes, inadequate work documentation, and potential non-compliance with food safety and hygiene standards. This community service program aims to assist the company in developing and

implementing standardized SOPs for production and distribution processes. The implementation method includes field observation, needs assessment, SOP drafting, validation through Focus Group Discussions (FGDs), employee training and socialization, SOP implementation, and continuous monitoring and evaluation. The expected outcomes include standardized production and distribution SOP documents, improved employee competence in implementing operational procedures, enhanced operational efficiency, consistent product quality, timely distribution, and a stronger quality control system that supports business competitiveness and readiness for halal certification and food safety compliance.

Keywords: *Standard Operating Procedure (SOP), catering, production, distribution, community service.*

PENDAHULUAN

Usaha jasa boga (catering) merupakan salah satu sektor usaha yang terus berkembang seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap layanan penyediaan makanan yang praktis, higienis, berkualitas, dan sesuai dengan prinsip keamanan pangan. Perubahan gaya hidup masyarakat, meningkatnya aktivitas ekonomi, serta bertambahnya penyelenggaraan berbagai kegiatan formal maupun nonformal telah mendorong permintaan terhadap layanan catering yang profesional. Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat, perusahaan catering dituntut untuk mampu menjaga konsistensi kualitas produk, ketepatan waktu distribusi, serta kepuasan pelanggan melalui penerapan sistem manajemen operasional yang terstandar.

PT. Gecok Halal Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa boga dengan fokus pada penyediaan makanan halal, higienis, dan berkualitas. Perusahaan memiliki peluang usaha yang cukup besar karena beroperasi di wilayah dengan permintaan layanan catering yang terus meningkat. Selain menawarkan produk yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan, perusahaan juga berupaya menjaga aspek kehalalan, kebersihan, serta profesionalisme pelayanan sebagai nilai utama dalam menjalankan usahanya.

Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi bersama mitra, ditemukan bahwa proses produksi dan distribusi di PT. Gecok Halal Indonesia masih belum didukung oleh Standard Operating Procedure (SOP) yang terdokumentasi secara sistematis. Sebagian besar aktivitas operasional masih mengandalkan pengalaman individu dan instruksi lisan, sehingga berpotensi menimbulkan ketidakkonsistenan kualitas produk, kesalahan dalam proses kerja, keterlambatan distribusi, serta kesulitan dalam melakukan pengawasan dan evaluasi kinerja. Kondisi tersebut

juga dapat meningkatkan risiko ketidaksesuaian terhadap standar higienitas, keamanan pangan, serta persyaratan sertifikasi halal.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan dokumen yang berisi pedoman kerja terstandar untuk memastikan setiap proses operasional dilaksanakan secara konsisten, efektif, efisien, dan dapat dipertanggungjawabkan. Penerapan SOP tidak hanya berfungsi sebagai acuan bagi karyawan dalam menjalankan tugasnya, tetapi juga menjadi instrumen pengendalian mutu, peningkatan produktivitas, pengurangan kesalahan operasional, serta dasar evaluasi kinerja organisasi. Bagi perusahaan jasa boga, keberadaan SOP sangat penting untuk menjamin kualitas produk, menjaga keamanan pangan, meningkatkan kepercayaan pelanggan, serta memperkuat daya saing usaha.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pendampingan penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) produksi dan distribusi pada PT. Gecok Halal Indonesia. Program ini dirancang melalui tahapan identifikasi kebutuhan, penyusunan dokumen SOP, validasi bersama mitra, pelatihan implementasi, serta monitoring dan evaluasi penerapan SOP. Pendekatan pendampingan dipilih agar dokumen SOP yang dihasilkan sesuai dengan kondisi operasional perusahaan, mudah dipahami oleh seluruh karyawan, serta dapat diterapkan secara berkelanjutan dalam aktivitas produksi dan distribusi.

Melalui kegiatan ini diharapkan PT. Gecok Halal Indonesia memiliki dokumen SOP yang terstandar sebagai pedoman operasional perusahaan, meningkatkan kompetensi karyawan dalam menjalankan prosedur kerja, memperbaiki efisiensi proses produksi dan distribusi, menjaga konsistensi kualitas layanan, serta memperkuat sistem pengendalian mutu. Dalam jangka panjang, penerapan SOP diharapkan mampu meningkatkan daya saing perusahaan sekaligus mendukung pemenuhan standar keamanan pangan dan sertifikasi halal sehingga memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi perusahaan maupun masyarakat sebagai pengguna layanan catering.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif (Participatory Approach), yaitu melibatkan secara aktif pihak manajemen dan seluruh karyawan PT. Gecok Halal Indonesia dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini bertujuan agar Standard Operating Procedure (SOP) yang dihasilkan sesuai

dengan kondisi operasional perusahaan, mudah dipahami, serta dapat diterapkan secara berkelanjutan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui enam tahapan sebagai berikut.

1. Tahap Observasi dan Identifikasi Kebutuhan

Tahap awal dilakukan dengan observasi langsung terhadap proses produksi dan distribusi di PT. Gecok Halal Indonesia. Tim pengabdian melakukan pengamatan terhadap alur kerja mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, hingga proses distribusi kepada pelanggan. Selain observasi, dilakukan wawancara dan diskusi dengan manajemen serta karyawan untuk mengidentifikasi kendala operasional, kebutuhan perusahaan, serta kesenjangan antara proses kerja yang berjalan dengan standar operasional yang seharusnya diterapkan. Data yang diperoleh menjadi dasar dalam penyusunan SOP yang sesuai dengan kebutuhan mitra.

2. Tahap Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP)

Berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan, tim menyusun draft SOP yang mencakup seluruh proses operasional perusahaan. SOP disusun secara sistematis dengan memperhatikan aspek keamanan pangan, higienitas, pengendalian mutu, efisiensi kerja, serta prinsip penanganan makanan halal. Dokumen SOP meliputi prosedur penerimaan bahan baku, penyimpanan, proses produksi, pengemasan, distribusi, sanitasi peralatan, serta pembagian tugas dan tanggung jawab setiap bagian. Penyusunan dilakukan menggunakan bahasa yang sederhana agar mudah dipahami oleh seluruh karyawan.

3. Tahap Validasi SOP

Draft SOP yang telah disusun kemudian divalidasi melalui kegiatan **Focus Group Discussion (FGD)** yang melibatkan manajemen perusahaan dan perwakilan karyawan. Pada tahap ini dilakukan pembahasan terhadap isi SOP, kesesuaian prosedur dengan kondisi operasional di lapangan, serta identifikasi kendala yang mungkin muncul saat implementasi. Masukan dari mitra digunakan untuk menyempurnakan dokumen sehingga SOP yang dihasilkan benar-benar sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

4. Tahap Pelatihan dan Implementasi SOP

Setelah proses validasi selesai, dilakukan pelatihan dan sosialisasi kepada seluruh karyawan mengenai tujuan, manfaat, dan tata cara penerapan SOP. Pelatihan dilaksanakan melalui penyampaian materi, demonstrasi prosedur kerja, serta simulasi langsung pada aktivitas

produksi dan distribusi. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan karyawan dalam menerapkan SOP secara konsisten pada setiap tahapan operasional perusahaan.

5. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan selama proses implementasi SOP untuk mengetahui tingkat kepatuhan karyawan terhadap prosedur yang telah ditetapkan. Evaluasi dilakukan menggunakan lembar checklist, observasi lapangan, dan diskusi bersama mitra. Indikator yang dievaluasi meliputi kesesuaian pelaksanaan SOP, konsistensi kualitas produk, ketepatan waktu distribusi, penerapan standar higienitas, serta efektivitas koordinasi antarbagian. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar penyempurnaan SOP apabila masih ditemukan kendala selama implementasi.

6. Tahap Pendampingan dan Keberlanjutan Program

Tahap akhir berupa pendampingan berkelanjutan untuk memastikan SOP dapat diterapkan secara konsisten dalam kegiatan operasional perusahaan. Tim pengabdian memberikan konsultasi, rekomendasi perbaikan, serta pendampingan dalam pembaruan dokumen SOP sesuai dengan perkembangan usaha. Selain itu, perusahaan didorong untuk menjadikan SOP sebagai pedoman kerja tetap dalam mendukung peningkatan kualitas layanan, pengendalian mutu, serta persiapan menuju pemenuhan standar keamanan pangan dan sertifikasi halal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi lapangan, identifikasi kebutuhan, penyusunan dokumen Standard Operating Procedure (SOP), validasi bersama mitra, pelatihan implementasi, serta monitoring dan evaluasi. Seluruh rangkaian kegiatan dilakukan secara kolaboratif dengan melibatkan manajemen dan karyawan PT. Gecok Halal Indonesia sehingga SOP yang dihasilkan sesuai dengan kondisi operasional perusahaan.

Pada tahap observasi ditemukan bahwa proses produksi dan distribusi masih dilaksanakan berdasarkan pengalaman masing-masing karyawan tanpa adanya pedoman tertulis yang baku. Kondisi tersebut menyebabkan variasi dalam pelaksanaan pekerjaan,

terutama pada proses penerimaan bahan baku, pengolahan makanan, pengemasan, hingga distribusi kepada pelanggan. Selain itu, dokumentasi proses kerja belum dilakukan secara sistematis sehingga menyulitkan proses pengawasan dan evaluasi.

Berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan, tim pengabdian berhasil menyusun dokumen SOP yang mencakup seluruh proses operasional perusahaan, meliputi:

- SOP penerimaan bahan baku.
- SOP penyimpanan bahan baku.
- SOP proses produksi makanan.
- SOP sanitasi peralatan dan area kerja.
- SOP pengemasan makanan.
- SOP distribusi dan pengiriman.
- SOP pengendalian mutu.
- SOP keselamatan dan kebersihan kerja.

Selanjutnya dilakukan kegiatan Focus Group Discussion (FGD) bersama pihak manajemen untuk memvalidasi setiap prosedur yang telah disusun. Hasil diskusi menunjukkan bahwa seluruh prosedur telah sesuai dengan kebutuhan operasional perusahaan, meskipun beberapa tahapan mengalami penyempurnaan agar lebih mudah diterapkan oleh seluruh karyawan.

Tahap berikutnya berupa pelatihan dan simulasi implementasi SOP. Seluruh karyawan diberikan penjelasan mengenai tujuan SOP, alur kerja, pembagian tugas, serta praktik langsung penerapan prosedur pada proses produksi dan distribusi. Berdasarkan hasil observasi selama pelatihan, karyawan mampu memahami alur kerja yang baru dan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan dengan baik.

2. Pembahasan

Penyusunan SOP memberikan dampak positif terhadap sistem operasional PT. Gecok Halal Indonesia. Sebelum kegiatan dilaksanakan, proses kerja masih bergantung pada pengalaman individu sehingga berpotensi menimbulkan perbedaan kualitas produk dan pelayanan. Setelah adanya SOP, setiap aktivitas memiliki prosedur yang jelas sehingga proses kerja menjadi lebih terstruktur dan mudah diawasi.

Implementasi SOP juga meningkatkan konsistensi kualitas produk. Seluruh tahapan produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses memasak, pengemasan, hingga distribusi dilaksanakan berdasarkan standar yang sama. Kondisi ini membantu perusahaan menjaga kualitas makanan, kebersihan, serta ketepatan waktu pelayanan kepada pelanggan.

Pada aspek manajemen, keberadaan SOP memudahkan proses koordinasi antarbagian karena setiap karyawan telah memahami tugas dan tanggung jawabnya masing-masing. Dokumentasi prosedur kerja juga menjadi dasar bagi manajemen dalam melakukan monitoring, evaluasi, serta perbaikan berkelanjutan (continuous improvement).

Selain meningkatkan efisiensi operasional, SOP yang disusun telah mengakomodasi prinsip keamanan pangan (food safety) dan penanganan makanan halal. Hal ini menjadi nilai tambah bagi perusahaan dalam meningkatkan kepercayaan pelanggan sekaligus mendukung kesiapan menuju pemenuhan standar keamanan pangan maupun sertifikasi halal.

Keberhasilan program tidak terlepas dari partisipasi aktif mitra selama seluruh tahapan kegiatan. Manajemen memberikan akses terhadap informasi operasional perusahaan, sedangkan karyawan berpartisipasi aktif dalam proses validasi, pelatihan, dan implementasi SOP. Kolaborasi tersebut menghasilkan dokumen SOP yang realistis, mudah diterapkan, dan sesuai dengan kondisi lapangan.

Secara keseluruhan, kegiatan pendampingan ini berhasil menghasilkan sistem operasional yang lebih terstruktur, meningkatkan kompetensi sumber daya manusia, memperkuat pengendalian mutu, serta mendukung peningkatan profesionalisme layanan PT. Gecok Halal Indonesia. Penerapan SOP diharapkan menjadi fondasi bagi perusahaan dalam meningkatkan daya saing, menjaga kepuasan pelanggan, dan mendukung pengembangan usaha secara berkelanjutan.

PENUTUP

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pendampingan penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) produksi dan distribusi pada PT. Gecok Halal Indonesia telah berhasil dilaksanakan melalui tahapan observasi, identifikasi kebutuhan, penyusunan dokumen SOP, validasi, pelatihan, implementasi, serta monitoring dan evaluasi. Program ini menghasilkan dokumen SOP yang disusun sesuai dengan kondisi operasional perusahaan dan

dapat dijadikan pedoman dalam menjalankan proses produksi maupun distribusi secara lebih sistematis.

Penerapan SOP memberikan manfaat dalam meningkatkan konsistensi proses kerja, memperjelas pembagian tugas dan tanggung jawab karyawan, memperkuat pengendalian mutu, serta mendukung peningkatan efisiensi operasional. Selain itu, kegiatan ini meningkatkan pemahaman dan kompetensi karyawan dalam menerapkan prosedur kerja yang sesuai dengan prinsip higienitas, keamanan pangan, dan pelayanan yang profesional. Dengan adanya SOP yang terstandar, PT. Gecok Halal Indonesia diharapkan mampu meningkatkan kualitas layanan, kepuasan pelanggan, serta daya saing perusahaan secara berkelanjutan..

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Universitas Pelita Bangsa atas dukungan dan fasilitasi yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada PT. Gecok Halal Indonesia selaku mitra pengabdian atas kerja sama, partisipasi aktif, serta dukungan selama proses observasi, penyusunan, implementasi, hingga evaluasi Standard Operating Procedure (SOP) produksi dan distribusi. Sinergi yang terjalin antara perguruan tinggi dan mitra diharapkan dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan dalam meningkatkan kualitas manajemen operasional serta daya saing usaha catering..

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, R. S., Gurusinga, R. B., Lubis, F. A. M., Nasution, M. N., & Fadillah, M. F. (2025). Penelitian terhadap Dapur Mami Icha: Catering UMKM yang mengutamakan kualitas dan kepuasan pelanggan. *Jurnal Manajemen Kreatif dan Inovasi*, 3(2), 1–11.
- Dora, Y. M., Sari, O. Y., Saefudin, N., Sudrajat, A., & Sakti, I. W. (2023). Pelatihan penyusunan Standard Operating Procedures (SOP) untuk meningkatkan produktivitas usaha katering Dapur Enin Bandung. *Adimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 27–32. <https://doi.org/10.24269/adi.v7i1.6654>
- Hayu, R. E., Suwarni, S., & Mayasari, E. (2023). Hygiene and sanitation of catering services A2 class in Pangkalan Kerinci health center area. *Riset Informasi Kesehatan*, 12(1), 44–52. <https://doi.org/10.30644/rik.v12i1.728>
- Mansur, A., Zaki, A., & Ramadhan, F. A. (2026). Blockchain framework-based on halal assurance system for the beef supply chain. *Journal of Halal Lifestyle and Sustainability*, 1(2). <https://doi.org/10.21070/jhlshls>

- Purwaningrum, D., & Pramono, G. P. (2025). Pendampingan pembuatan Standard Operating Procedure (SOP) untuk meningkatkan kualitas pelayanan konsumen di Albania Coffee & Resto Kabupaten Kendal. *SEWAGATI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(2), 397–409. <https://doi.org/10.56910/sewagati.v4i2.2356>
- Quthratun Nada, N. F., Maharani, S. A., & Yaqin, M. A. (2025). Optimasi persediaan material pada perusahaan catering. *Jurnal Rekayasa Sistem Informasi dan Teknologi*, 2(3). <https://doi.org/10.70248/jrsit.v2i3.1747>
- Tangkudung, A. G., Sompie, P. L., & Mahdi, U. (2024). Strategi dan inovasi model bisnis katering dalam meningkatkan daya saing di era pasar digital. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(4), 1144–1153. <https://doi.org/10.46799/jsa.v5i4.1099>
- Wulan, W. S. F. S., & Ashari, M. H. (2024). Pendampingan dalam implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) dan program Accurate dalam pencatatan penjualan kepada karyawan CV. Duta Survey Indonesia. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 42–47. <https://doi.org/10.30762/welfare.v2i1.1281>