

# Usulan Perbaikan Standard Operating Procedure Sesuai Standar Halal pada Siska Bakery

Maresta Andriani\*<sup>1</sup>, Ida Giyanti<sup>2</sup>, dan Anita Indrasari<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Teknik Industri, Fakultas teknik, Universitas Setia Budi,

Jl. Letjen Sutoyo, Mojosongo, Jebres, Surakarta, 57127, Indonesia

Email: <sup>1</sup>maresta19@gmail.com, <sup>2</sup>idhag7181@gmail.com, <sup>3</sup>anita.indrasari@gmail.com

DOI: 10.20961/performa.19.2.46415

---

## Abstrak

Siska Bakery merupakan salah satu Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di bidang makanan terutama produk roti dan kue. Siska Bakery memiliki sertifikat PIRT dengan nomor 206337201122419 dan sudah pernah memiliki Sertifikat Halal MUI pada tahun 2017-2019. Selama ini Siska Bakery telah menjalankan proses bisnis sesuai dengan pedoman Sistem Jaminan Halal (SJH). Namun demikian, Standard Operating Procedure (SOP) tertulis yang sudah ada pada Siska Bakery masih terdapat kekurangan. SOP saat ini hanya berupa tulisan tangan di kertas yang ditempel di dinding. SOP tertulis juga tidak secara spesifik mengikuti pedoman SJH. Dengan terbatasnya ketersediaan SOP mengakibatkan karyawan Siska Bakery bekerja kurang optimal. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan merancang SOP yang meliputi proses pembelian bahan baku, proses produksi dan proses distribusi produk dalam memenuhi standar halal sebagaimana tercantum dalam dokumen HAS 23000. Metode yang digunakan penelitian ini adalah observasi lapangan dengan cara wawancara dan studi SOP yang sudah ada pada Siska Bakery. Hasil penelitian ini adalah rancangan SOP yang sesuai dengan standar halal sehingga dapat digunakan untuk memperbaiki SOP yang sudah ada. SOP dirancang dalam bentuk diagram alir untuk memudahkan karyawan dalam mengikuti setiap tahapan proses.

**Kata kunci:** standar halal, sistem jaminan halal, SOP, UMKM

## Abstract

Siska Bakery is one of the Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in the food sector, especially bakery and cake products. Siska Bakery has had certificate of PIRT with a number 206337201122419 and has already had an Halal Certificate issued by LPPOM-MUI in 2017-2019. So far, Siska Bakery has implemented business processes that are in accordance with the Halal Assurance System (HAS) guidelines. However, the written Standard Operating Procedure (SOP) that already exists at Siska Bakery still has shortcomings. The existing SOP is only in handwriting on a paper pasted on the wall. The written SOP also does not specifically follow HAS guidelines. With the limited availability of SOPs, Siska Bakery employees work less optimal. Therefore, this study aims to design SOPs covering the process of purchasing raw materials, the production process and the product distribution process to fulfill the halal standards as stated in HAS 23000 document. The method used in this research was field observation by means of interviews and study of existing SOPs at Siska Bakery. Result of this research is the design of SOP that is in accordance with halal standards so that it can be used to improve existing SOPs. SOP is designed in the form of a flow chart to make it easier for employees to follow each stage of the process.

**Keywords:** halal standard, Halal Assurance System, Standard Operating Procedure (SOP), Small Medium Enterprise

---

## 1. Pendahuluan

Saat ini gaya hidup syariah semakin banyak diterapkan oleh masyarakat di Indonesia dan sudah menjadi suatu kebutuhan. Hal ini disebabkan meningkatnya kesadaran masyarakat akan produk-produk atau jasa yang aman dan halal. Melihat semakin tingginya kepedulian masyarakat akan produk halal, tentu saja sangat memberikan dampak positif, baik itu terhadap ajaran agama maupun pada bidang ekonomi dan perdagangan. Ditambah lagi dengan semakin tingginya kesadaran masyarakat muslim terhadap produk halal menimbulkan rasa kepedulian terhadap asal usul produk pangan (Ginantaka & Zain, 2017).

---

\*Corresponding author

Adanya gaya hidup halal menuntut Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan berdaya saing tinggi dalam menghasilkan produk (Pujiono, Setyawati & Idris, 2018). Namun, pertumbuhan dan pengembangan UMKM masih belum optimal, karena masih banyak UMKM yang belum memiliki Sertifikasi Halal (SH) ataupun izin produksi pangan (PIRT). Di Jawa Tengah sendiri kepedulian terhadap status halal masih kurang dan hal ini dibuktikan dengan adanya 5,1 juta UMKM yang terdaftar di koperasi provinsi dan kantor UMKM. Namun, hanya ada 494 UMKM yang telah memiliki sertifikasi halal (Giyanti & Indriastiningsih, 2019).

Sementara itu, untuk mendapatkan sertifikasi halal adalah mampu mengimplementasikan dan menyusun Sistem Jaminan Halal (SJH) sesuai kondisi perusahaan dan memenuhi ketentuan LPPOM MUI (LPPOM MUI, 2008). Terdapat 11 kriteria SJH, yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, mampu telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen (LPPOM MUI, 2008). 11 kriteria SJH tersebut dapat dikelompokkan ke dalam kategori administrasi dan dokumentasi, proses produksi material, penyimpanan, pelatihan dan sosialisasi tentang halal, audit internal dan pelaporan serta ulasan manajemen (Liquidanu, Sutopo & Suletra, 2017).

Donat Kentang Siska merupakan salah satu UKM yang bergerak dibidang makanan di area kota Surakarta. Sebelumnya, Donat Kentang Siska sudah pernah memiliki izin PIRT dan Sertifikasi Halal MUI pada tahun 2017-2019. Setelah masa berlaku SH habis pemilik UKM Donat Kentang Siska mengganti nama menjadi Siska Bakery. Praktek produksi pada Siska Bakery berjalan dengan baik dan sesuai dengan ketentuan SJH. Namun Siska bakery masih memiliki *standard operating procedures* (SOP) yang kurang lengkap seperti pembelian bahan dan distribusi produk kepada konsumen. Hal ini mengakibatkan karyawan Siska Bakery bekerja tidak optimal. Tanpa adanya SOP, karyawan baru atau karyawan yang tidak mengetahui proses kerja menjadi kesulitan dalam bekerja.

Oleh karena itu, tujuan penelitian ini adalah untuk merancang SOP (*standard operating system*) mulai dari pembelian bahan hingga proses distribusi dalam memenuhi standar halal MUI. Penelitian ini juga berguna bagi Siska Bakery untuk membantu Siska Bakery dalam memperbaiki SOP proses produksi yang sudah ada. *Standard Operating Procedure* (SOP) merupakan dokumen yang tertulis secara jelas dan rinci untuk menjabarkan suatu aktivitas yang dilakukan secara rutin atau berulang. Dalam Irawati dan Hardiastuti (2016) menurut Soemohadiwidjojo (2014) prosedur merupakan instruksi tertulis sebagai pedoman dalam menyelesaikan suatu aktivitas rutin atau berulang (repetitif) dengan cara yang efektif dan efisien. Dengan tujuan untuk menghindari terjadinya penyimpangan yang dapat mempengaruhi kinerja perusahaan atau suatu organisasi secara keseluruhan. Adapun SOP juga dapat membentuk suatu cara yang sistematis untuk melakukan pekerjaan dan memastikan pekerjaan dilakukan secara konsisten oleh semua karyawan (Manghani, 2011).

## 2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan metode observasi atau observasi lapangan mengenai proses bisnis Siska Bakery. Teknik penelitian seperti ini, menurut Cahyadi (2015) merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan secara triangulasi yaitu dengan menggabungkan berbagai teknik pengumpulan data. Dimana gabungan dari teknik wawancara, observasi dan dokumen.

Pada teknik observasi digunakan agar data yang di ambil sesuai dengan fakta yang terjadi pada Siska Bakery. Selanjutnya metode wawancara digunakan untuk memperoleh data primer tentang pelaksanaan proses bisnis halal yang terjadi pada Siska Bakery. Obyek wawancara adalah pemilik dari Siska Bakery. Sedangkan untuk data sekunder berupa data SOP yang berlangsung pada Siska Bakery.



Kemasan	Plastik mika
Metode pengawetan	Tidak menggunakan bahan pengawet
Temperatur penyimpanan	Suhu ruangan atau 3°C
Tanggal kadaluwarsa	3 hari pada suhu ruangan, satu minggu pada suhu 3°C
Target konsumen	Masyarakat, anak-anak dan mahasiswa

### 3.3 Dokumen SOP

Beberapa dokumen SOP yang digunakan pada Siska Bakery terdapat pada **Tabel 5**. Sementara itu untuk tampilan dari SOP pada Siska Bakery dapat dilihat pada **Gambar 1**.

**Tabel 5.** Dokumen SOP pada Siska Bakery

Jenis SOP	Produk
Pembelian bahan	Donat Kentang, Brownies kukus, cake marmer
Produksi	Donat kentang
	Brownies kukus
	Cake marmer
Distribusi produk jadi	Donat kentang, brownies kukus, cake marmer



**Gambar 1.** SOP produksi pada Siska Bakery

### 3.4 Identifikasi perbaikan SOP

Pada tahap ini dilakukan untuk mengetahui masing-masing aktivitas yang ada pada setiap bagian di Siska Bakery. Proses bisnis Siska Bakery hanya ada satu aliran proses yaitu produksi. Sementara itu untuk pembelian bahan dan pemasaran atau distribusi belum tertulis (tidak terdokumentasi). Dalam perancangan SOP ini terdapat SOP saat ini dan SOP perbaikan yang dimana SOP perbaikan merupakan hasil SOP saat ini yang telah diperbaiki dengan pedoman SJH.

#### a. SOP Pembelian Bahan

Pada Siska Bakery tidak terdapat prosedur tertulis tentang pembelian bahan. Pembelian bahan yang terjadi pada Siska Bakery diawali dengan pemeriksaan *stock* bahan pada lemari penyimpanan, pembuatan daftar bahan yang dibutuhkan, membeli bahan dan melakukan pemeriksaan label halal serta tanggal kadaluwarsa serta melakukan pencatatan pembelian bahan. Pada perbaikan SOP pembelian bahan terdapat beberapa perbaikan yaitu:

- ✚ Perbaikan pembelian bahan dapat dilakukan pada proses pemeriksaan bahan yang meliputi tanggal kadaluwarsa, *expired* label halal bahan, label halal, produsen, distributor, kualitas dan kuantitas bahan dimana yang sebelumnya hanya tanggal kadaluwarsa, label halal, kualitas dan kuantitas bahan. Pemeriksaan bahan ini berguna untuk mengetahui apakah bahan tersebut memiliki kehalalan yang sesuai dengan aturan MUI atau belum. Perbaikan SOP pembelian bahan dapat dilihat pada **Tabel 6**.

**Tabel 6.** Analisis SOP pembelian bahan

SOP PEMBELIAN BAHAN	
AKTIVITAS	KETERANGAN
<pre> graph TD     Start([Mulai]) --&gt; Step1[Memeriksa stock di gudang]     Step1 --&gt; Step2[Membuat daftar pembelian bahan]     Step2 --&gt; Step3[Membeli bahan]     Step3 --&gt; Step4[Memeriksa bahan]     Step4 --&gt; Step5[Menyimpan bahan]     Step5 --&gt; Step6[Membuat daftar hasil pembelian]     Step6 --&gt; End([Selesai])                     </pre>	<p>Memastikan tempat penyimpanan terhindar dari sesuatu yang haram dan najis</p> <p>Membuat dokumen atau daftar pembelian bahan</p> <p>Memastikan tanggal kadaluwarsa, <i>expired</i> label halal bahan, label halal, produsen, distributor, kualitas dan kuantitas bahan</p> <p>Memastikan tempat penyimpanan terhindar dari sesuatu yang haram dan najis</p> <p>Membuat daftar hasil pembelian bahan</p>

**b. SOP bagian produksi**

Proses produksi Siska Bakery ada beberapa macam seperti donat kentang, brownies kukus, cake marmer, kulit risoles, kulit pastel dan aneka produk lainnya. Namun tidak semua produk tersebut memiliki prosedur tertulis. Pada Siska bakery produk yang sering diproduksi adalah donat kentang, brownies kukus dan cake marmer. Pada prosedur pembuatan produk tersebut memiliki komposisi bahan yang tidak jauh berbeda. SOP proses produksi pada Siska Bakery masih sangat sederhana. Pada SOP perbaikan terdapat beberapa perbaikan yaitu,

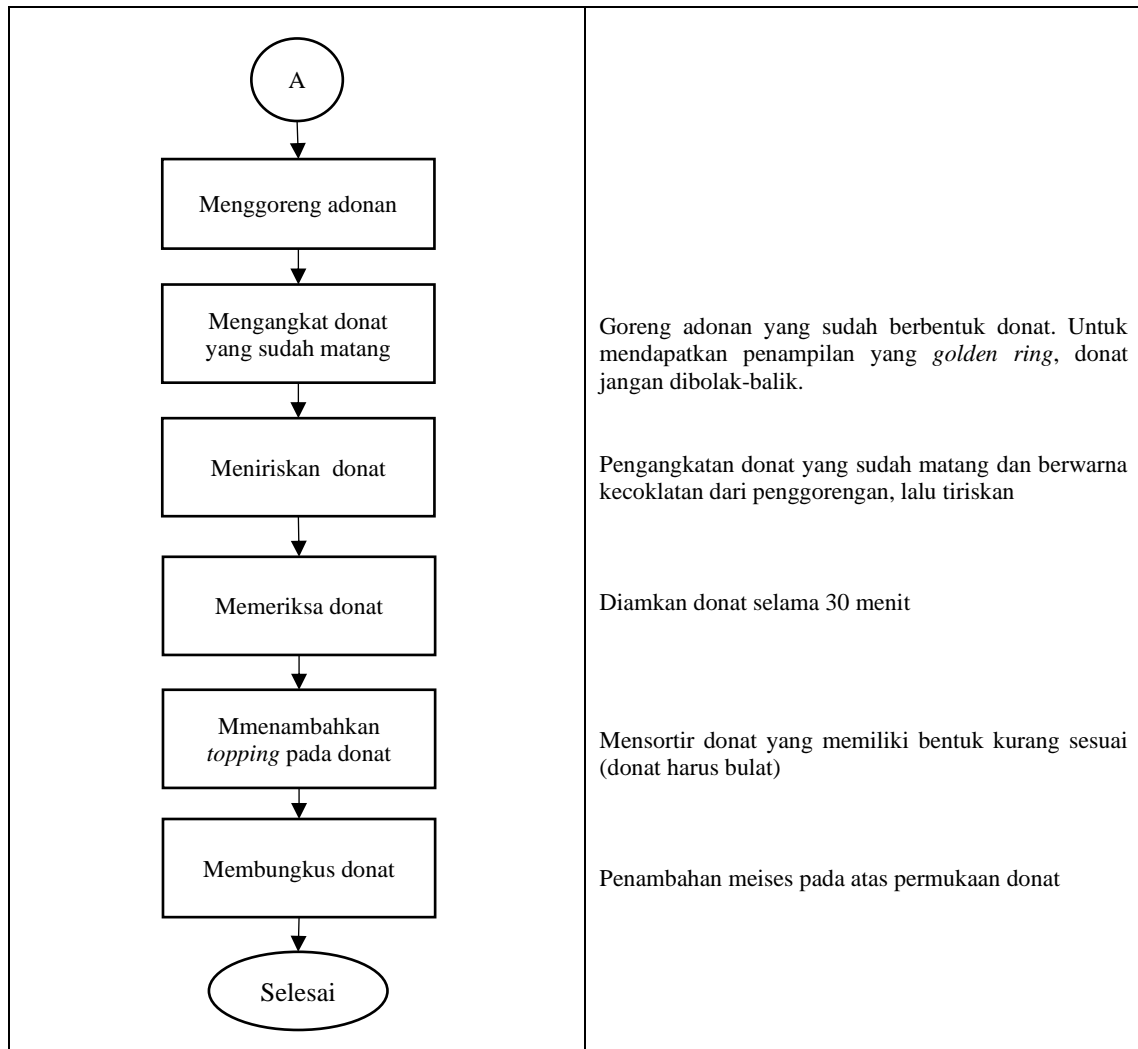
- ✚ Mempersiapkan kebersihan tempat produksi dan peralatan produksi terbebas dari sesuatu yang haram maupun najis. Bukan hanya tempat dan peralatan namun karyawan yang bekerja diharuskan memperhatikan kebersihan dan terhindar dari sesuatu yang haram atau najis. Tujuan dari perbaikan ini adalah untuk lebih waspada atau memperhatikan segala sesuatu yang ada pada proses produksi agar sesuai dengan kaidah syariah atau fiqih.

- ✚ Kebersihan peralatan terjamin yaitu dengan menggunakan sabun cuci piring yang sudah memiliki label halal.
- ✚ Pada proses pemberian ragi dipastikan untuk tidak disimpan lebih dari satu hari, karena adonan yang sudah diberi ragi akan mengandung alkohol dan menjadi haram.

Perbandingan SOP bagian produksi antara SOP saat ini dengan SOP usulan perbaikan ditampilkan pada **Tabel 7**, **Tabel 8**, dan **Tabel 9**.

**Tabel 7.** SOP perbaikan pembuatan donat kentang

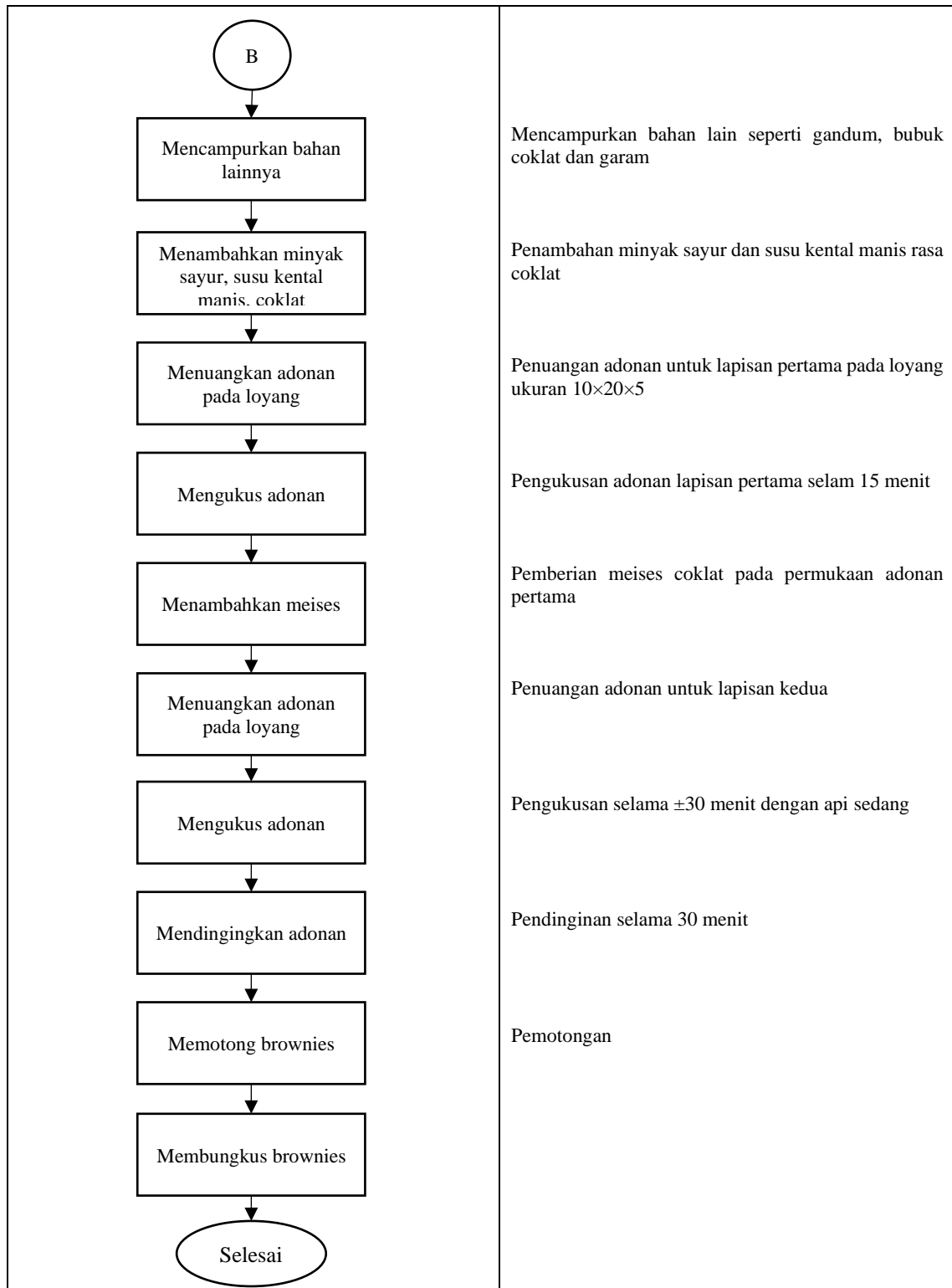
<b>SOP PEMBUATAN DONAT KENTANG</b>	
<b>AKTIVITAS</b>	<b>KETERANGAN</b>
<pre> graph TD     Start([Mulai]) --&gt; Step1[Mempersiapkan karyawan, tempat dan alat]     Step1 --&gt; Step2[Mempersiapkan bahan]     Step2 --&gt; Step3[Menimbang bahan]     Step3 --&gt; Step4[Mencampurkan bahan]     Step4 --&gt; Step5[Membentuk adonan]     Step5 --&gt; Step6[Mendiamkan adonan]     Step6 --&gt; Step7[Membuat lubang pada adonan]     Step7 --&gt; Step8[Memanaskan minyak goreng]     Step8 --&gt; End((A))           </pre>	<p>Mempersiapkan tahapan proses produksi seperti karyawan, peralatan, dan tempat produksi agar terhindar dari sesuatu yang haram atau najis.</p> <p>Melakukan penimbangan bahan seperti gandum, margarin dan gula.</p> <p>Percampuran semua bahan seperti gandum, kuning telur, kentang, garam, susu putih, margarin, gula pasir, permipan / bebek, dan air</p> <p>Membentuk adonan yang sudah jadi menjadi bulatan (50gr atau 30gr)</p> <p>Diamkan adonan selama 60 menit</p> <p>Membentuk lubang pada bagian tengah adonan yang sudah dibentuk bulatan</p>



**Tabel 8.** SOP perbaikan pembuatan brownies kukus

<b>SOP PEMBUATAN BROWNIES KUKUS</b>	
<b>AKTIVITAS</b>	<b>KETERANGAN</b>
<pre> graph TD     Start([Mulai]) --&gt; Step1[Mempersiapkan karyawan, tempat dan alat]     Step1 --&gt; Step2[Mempersiapkan bahan]     Step2 --&gt; Step3[Menimbang bahan]     Step3 --&gt; Step4[Mencampurkan bahan]     Step4 --&gt; End((B))           </pre>	<p>Mempersiapkan tahapan proses produksi seperti karyawan, peralatan, dan tempat produksi agar terhindar dari sesuatu yang haram atau najis.</p> <p>Melakukan penimbangan bahan seperti gandum, bubuk coklat dan gula</p> <p>Percampuran semua bahan seperti gandum, ovalett (<i>cake emulsifier</i>), gula dicampur hingga putih</p>





Tabel 9. SOP perbaikan pembuatan cake marmer

SOP PEMBUATAN CAKE MARMER	
AKTIVITAS	KETERANGAN
<pre> graph TD     Start([Mulai]) --&gt; A[Mempersiapkan karyawan, tempat dan alat]     A --&gt; B[Mempersiapkan bahan]     B --&gt; C[Menimbang bahan]     C --&gt; D[Mencampurkan bahan]     D --&gt; E[Mengoleskan margarin pada loyang]     E --&gt; F[Menuangkan adonan ke dalam loyang]     F --&gt; G[Masukkan pada oven]     G --&gt; H[Mendinginkan cake]     H --&gt; I[Memotong cake]     I --&gt; J[Membungkus cake]     J --&gt; End([Selesai])           </pre>	<p>Mempersiapkan tahapan proses produksi seperti karyawan, peralatan, dan tempat produksi agar terhindar dari sesuatu yang haram atau najis.</p> <p>Melakukan penimbangan bahan seperti gula pasir dan margarin.</p> <p>Percampuran semua bahan seperti telur, gula pasir, tepung terigu, susu cair, ovalett, margarin, minyak goreng, coklat bubuk, susu kental manis, air.</p> <p>Pengolesan margarin pada loyang tulban 22 cm atau 20 cm</p> <p>Pengovenan selama 45 menit</p> <p>Pendinginan cake selama 30 menit</p>

### c. SOP distribusi produk jadi

SOP distribusi produk jadi ini berisi tentang aliran proses penjualan produk jadi pada Siska Bakery kepada konsumen. Siska bakery memiliki aliran proses penjualan secara langsung kepada konsumen dan menjualnya di supermarket. Beberapa perbaikan tersebut adalah

- ✚ Mempersiapkan kendaraan yang akan digunakan untuk distribusi. Pastikan terbebas dari sesuatu yang haram atau najis.
- ✚ Pemeriksaan rak *display* atau etalase dari sesuatu yang haram dan najis.

Perbandingan SOP distribusi produk jadi antara SOP saat ini dengan SOP usulan perbaikan ditampilkan pada **Tabel 10**.

**Tabel 10.** SOP perbaikan proses distribusi

<b>SOP DISTRIBUSI PRODUK</b>	
<b>AKTIVITAS</b>	<b>KETERANGAN</b>
<pre> graph TD     A([Mulai]) --&gt; B[Menyiapkan kendaraan]     B --&gt; C[Mengirim produk jadi]     C --&gt; D[Konsumen menerima pesanan]     D --&gt; E[Membuat daftar hasil penjualan]     E --&gt; F([Selesai])           </pre>	<p>Penyiapan dan pemeriksaan kendaraan dengan memastikan steril dari sesuatu yang haram dan najis</p> <p>Mengirim secara langsung produk jadi kepada konsumen (sesuai pesanan)</p> <p>Membuat daftar hasil penjualan produk</p>

### 3.5 Pembahasan

Menurut panduan LPPOM MUI, terdapat 11 kriteria halal yang harus dipenuhi oleh produsen makanan untuk memenuhi standar halal. Penelitian ini berfokus pada perbaikan SOP untuk proses produksi inti yang meliputi pembelian bahan, proses produksi, dan distribusi. Dalam SOP usulan perbaikan, telah mempertimbangkan aspek-aspek yang menjamin kehalalan suatu produk mulai dari pembelian bahan baku hingga proses distribusi sesuai ketentuan LPPOM MUI. Setelah dilakukan perbaikan pada SOP untuk proses pembelian bahan, produksi dan distribusi kepada konsumen terdapat beberapa perubahan. Perubahan yang tampak jelas adalah pada SOP perbaikan tertulis secara lengkap dan informatif (berbentuk *flowchart*) serta sudah sesuai dengan standar halal sehingga karyawan di Siska Bakery dapat bekerja secara mudah dan optimal. Oleh karena dalam SOP usulan perbaikan, terdapat tambahan proses penjaminan standar halal, maka sebelum penerapan SOP, Siska Bakery perlu memberikan pelatihan dan edukasi kepada karyawan sehingga mereka terbiasa dengan SOP yang baru.

## 4. Simpulan

Meskipun Siska Bakery selama ini telah memiliki SOP terkait proses produksi, namun SOP belum secara eksplisit mempertimbangkan standar halal. Penelitian ini memberikan usulan SOP dengan mempertimbangkan standar halal untuk memastikan kehalalan atas produk yang diproduksi Siska Bakery.

## Ucapan Terima Kasih

Artikel ini merupakan bagian dari penelitian yang berjudul “Model Peningkatan Sertifikasi Halal UMKM” yang didanai oleh Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi dalam skema Penelitian Kerjasama Perguruan Tinggi tahun anggaran 2019 berdasarkan kontrak nomor: 004/LPPM-USB/Pekerti/V/2019.

## Daftar Pustaka

- Cahyadi, I. (2015). *Tantangan Internasionalisasi UKM di Indonesia dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN*. 27(9), 129–144.
- Ginantaka, A., & Zain, E. R. (2017). Perancangan Sistem Informasi Traceability Produk Pangan Halal UKM Unggulan Berbasis Digital Business Ecosystem. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 170–182.
- Giyanti, I., & Indriastiningsih, E. (2019). Impact of Halal Certification on The Performance of Food Small Medium Enterprises. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 18(2), 116–123. <https://doi.org/10.23917/jiti.v18i2.7242>
- Irawati, R., & Hardiastuti, E. B. W. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure ( SOP ) Proses Pembelian Bahan Baku , Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga ( Studi Kasus pada PT . KSM Catering & Bakery Batam ). *Jurnal Akuntansi, Ekonomi Dan Manajemen Bisnis*, 4(2), 186–193.
- Liquiddanu, E., Sutopo, W., & Suletra, I. W. (2017). *Sertifikasi Halal Produk Abon dan Rambak Sapi dari Kelompok Usaha Bersama Kampung Oleh-oleh Jagalan Di Kota Surakarta*. Universitas Sebelas Maret.
- LPPOM MUI. (2008). *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*. Jakarta: Majelis Ulama Indonesia Republik Indonesia. Data suatu lembaga pemerintahan
- Manghani, K. (2011). Quality assurance: Importance of systems and standard operating procedures. *Perspectives in Clinical Research*, 2(1), 34. <https://doi.org/10.4103/2229-3485.76288>
- Pujiono, A., Setyawati, R., & Idris, I. (2018). Strategi Pengembangan UMKM Halal di Jawa Tengah dalam Menghadapi Persaingan Global. *Indonesia Journal of Halal*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.14710/halal.v1i1.3109>