

Optimalisasi Tata Kelola Administrasi dan Operasional Dapur Komunitas melalui Inventarisasi Digital dan Penguatan SOP

**Cici Hayati Aznun¹, Fitri Lestari², Luki Sandra³, Nadiyya Karimah⁴,
Nida Ike Iklima⁵, Nurisma Afta Adiyah⁶, Muharam Purnama⁷.**

^{1,2,3,4,5,6,7} Sekolah Tinggi Ilmu Pendidikan Islam (STIPI) Maghfirah

E-mail korespondensi: muhamarpurnama@stipi.ac.id

Abstract

This community service activity aims to optimize operational and administrative management at Maghfirah Kitchen, Kampung Maghfirah. The main problems identified were the manual inventory system, inconsistent implementation of Standard Operating Procedures (SOPs), and limited human resources in the administration department. The method used was descriptive qualitative with a Community Development approach. Interventions included the creation of an Excel-based digital inventory format, data archiving, and strengthening of SOPs through direct mentoring and work value development. The results of the community service activity indicate an improvement in the orderliness of the administrative system, increased employee awareness of operational responsibilities, and a more organized and clean work environment.

Keywords: Kitchen Administration, Digital Inventory, SOP, Community Service, Kampung Maghfirah.

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengoptimalkan manajemen operasional dan administrasi di Maghfirah Kitchen, Kampung Maghfirah. Permasalahan utama yang ditemukan adalah sistem pendataan barang yang masih manual, penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang tidak konsisten, serta keterbatasan sumber daya manusia di bagian administrasi. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan *Community Development*. Intervensi dilakukan melalui pembuatan format inventaris digital berbasis Excel, penataan arsip data, serta penguatan SOP melalui pendampingan langsung dan pembinaan nilai kerja. Hasil pengabdian menunjukkan adanya peningkatan keteraturan

sistem administrasi, kesadaran pekerja terhadap tanggung jawab operasional, serta terciptanya lingkungan kerja yang lebih tertata dan bersih.

Kata Kunci: Administrasi Dapur, Inventaris Digital, SOP, Pengabdian Masyarakat, Kampung Maghfirah.

PENDAHULUAN

Dapur komunitas dalam lingkungan institusi pendidikan atau pondok pesantren memiliki kompleksitas yang tinggi karena harus melayani kebutuhan pangan dalam jumlah besar secara kontinu. Kampung Maghfirah melalui unit "*Maghfirah Kitchen*" merupakan jantung operasional yang melayani distribusi makanan bagi santri dan staf.

Kampung Maghfirah merupakan salah satu lingkungan yang memiliki aktivitas sosial dan keagamaan yang cukup aktif. Dari segi sosial dan keagamaan, kegiatan pembinaan spiritual, kajian keagamaan, serta aktivitas pelayanan kepada warga menjadi bagian penting dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan tersebut. Dari sisi ekonomi dan operasional, berbagai sektor pendukung juga berperan dalam menunjang aktivitas yang berlangsung, salah satunya adalah sektor dapur atau Maghfirah Kitchen yang bertanggung jawab dalam penyediaan konsumsi bagi warga dan berbagai kegiatan yang diselenggarakan.

Berdasarkan observasi awal, ditemukan bahwa pengelolaan operasional dapur masih menghadapi kendala administratif. Sistem pencatatan stok bahan makanan belum terdokumentasi secara sistematis dan penerapan SOP masih belum konsisten. Hal ini menyebabkan ketidakteraturan dalam alur kerja dan pengawasan. Oleh karena itu, diperlukan intervensi untuk membangun sistem pengelolaan yang lebih tertib, efektif, dan berkelanjutan melalui program penataan administrasi digital dan edukasi operasional.

TINJAUAN LITERATUR

Manajemen Operasional Dapur Komunitas

Manajemen operasional dalam konteks dapur komunitas atau dapur masal memiliki karakteristik yang berbeda dengan dapur rumah tangga. Hal ini berkaitan dengan volume produksi, standar hygiene, dan efisiensi waktu. Menurut Sihite (2000: 89), manajemen pelayanan makanan yang efektif

harus bertumpu pada perencanaan menu yang matang dan kontrol bahan baku untuk menghindari pemborosan. Ketidakteraturannya alur kerja di dapur dapat menyebabkan penurunan kualitas layanan dan peningkatan biaya operasional yang tidak perlu. Selain itu, Marsum (2005: 112) menekankan bahwa tata letak (*layout*) dan pengorganisasian barang di gudang dapur sangat menentukan produktivitas pekerja, di mana lingkungan yang tertata akan mengurangi risiko kecelakaan kerja dan kontaminasi silang.

Transformasi Administrasi melalui Inventarisasi Digital

Inventarisasi merupakan urat nadi dalam manajemen logistik. Peralihan dari sistem manual ke digital bukan sekadar tren teknologi, melainkan kebutuhan untuk akurasi data. **Sutabri (2012: 104)** menjelaskan bahwa keunggulan pengolahan data digital terletak pada kecepatan akses, keamanan data, dan kemudahan dalam melakukan analisis stok secara *real-time*. Dalam konteks unit kecil atau komunitas, digitalisasi tidak harus menggunakan perangkat lunak yang kompleks. Penggunaan aplikasi perkantoran seperti Microsoft Excel sudah mampu meningkatkan efisiensi pendataan barang masuk dan keluar secara signifikan (Indrajit, 2016: 34). Dengan data yang terdigitalisasi, pengelola dapat melakukan peramalan (*forecasting*) kebutuhan bahan baku dengan lebih tepat.

Peran SOP dalam Akuntabilitas Kinerja

Standard Operating Procedure (SOP) berfungsi sebagai pedoman tertulis yang menstandarisasi proses kerja. Tanpa SOP, operasional sebuah lembaga akan sangat bergantung pada subjektivitas individu. Atmoko (2011: 15) menyatakan bahwa SOP adalah instrumen akuntabilitas yang memastikan setiap personel bekerja sesuai fungsi dan tanggung jawabnya. Dalam lingkungan dapur dengan jumlah staf yang banyak, SOP berfungsi sebagai alat kendali mutu. Sailendra (2015: 67) menambahkan bahwa SOP yang efektif adalah yang disusun secara praktis dan mudah dipahami oleh pelaksana di lapangan, sehingga dapat meminimalisir kesalahan prosedur (*human error*) dan mempermudah proses evaluasi kinerja.

Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan pentingnya tata kelola administrasi di unit dapur. Fitriani & Budiman (2020) menyatakan bahwa sistem inventaris digital mampu menekan risiko ketidaksesuaian stok barang. Sejalan dengan hal tersebut, Santoso (2019) menekankan bahwa penguatan SOP menjadi instrumen vital dalam menjamin efisiensi kerja.

Penelitian ini bertujuan melengkapi kajian tersebut dengan memfokuskan pada dapur komunitas di lingkungan Kampung Maghfirah melalui pendekatan pendampingan partisipatif.

Rohmah, S. (2021) Membahas kompleksitas mengelola dapur yang melayani ratusan orang setiap hari. Hasilnya menunjukkan bahwa koordinasi tim dan administrasi yang rapi adalah kunci keberhasilan distribusi makanan tepat waktu. Wijaya, K., dkk. (2022) menekankan pada metode pendampingan langsung seperti yang dilakukan pada penelitian ini dan hasil penelitian menyatakan bahwa pelatihan intensif lebih efektif daripada sekadar pemberian alat/sistem tanpa bimbingan.

METODE PENELITIAN

Penelitian pengabdian ini menggunakan metode **kualitatif deskriptif** dengan pendekatan **Community Development**; Pendekatan ini menitikberatkan pada proses partisipatif, di mana masyarakat sasaran terlibat aktif dalam mengidentifikasi masalah dan merancang solusi (Adi, 2007: 28). Metode kualitatif deskriptif bertujuan untuk menggambarkan pengelolaan operasional pada Maghfirah Kitchen di Kampung Maghfirah, Desa Tangkil Kec. Caringin Kab. Bogor,

Sasaran program adalah seluruh pihak yang terlibat langsung yaitu 45 pekerja dapur termasuk kepala dapur dan karyawan di Maghfirah Kitchen. Penelitian ini dilaksanakan pada periode Februari 2026

Pengumpulan data dikumpulkan melalui empat teknik utama:

1. **Observasi:** Pengamatan langsung terhadap aktivitas operasional dan alur kerja dapur.
2. **Wawancara:** Diskusi dengan pengelola dan staf dapur untuk memahami kendala lapangan.
3. **Angket:** Digunakan melalui instrumen SATKOMA (Survei dan Analisis Tingkat Konsumsi Makanan).
4. **Dokumentasi:** Pengumpulan catatan kegiatan, arsip administrasi, dan foto kegiatan.

Tahapan pengabdian meliputi observasi, perencanaan program, implementasi (pendampingan langsung), dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penataan Administrasi Digital dan Inventarisasi

Program utama yang dijalankan adalah transformasi pencatatan dari manual ke digital maka Salah satu luaran utama program ini adalah pembuatan **Tabel Data Stok Bahan Makanan** berbasis Excel. Sebelumnya, pencatatan dilakukan secara sporadis. Dengan format digital, tim membantu mengklasifikasikan bahan makanan (sembako, sayuran, bumbu) ke dalam kategori yang jelas. Hal ini sejalan dengan teori Sutabri (2012:104-107) yang menyatakan bahwa sistem informasi yang terorganisir adalah kunci utama dalam efisiensi operasional dan pengambilan keputusan manajemen yang akurat. Lebih lanjut, penataan gudang yang dilakukan tim mendukung terciptanya lingkungan kerja yang ergonomis. Menurut Marsum (2005:112-115), tata letak barang yang sistematis di area dapur dan gudang sangat memengaruhi kecepatan alur kerja dan keamanan pangan (*food safety*). Hal ini mencakup:

- **Penyusunan Format Inventaris:** Data bahan masuk dan keluar dicatat secara detail untuk memudahkan pengontrolan stok.
- **Pembuatan Arsip Data:** Menciptakan sistem dokumentasi yang terstruktur agar data mudah ditemukan dan digunakan sebagai referensi selanjutnya.

Penguatan SOP dan Budaya Kerja

Untuk mengatasi ketidakkonsistenan kerja, dilakukan pendampingan langsung terkait lembar kontrol SOP, Pentingnya SOP dalam organisasi bukan sekadar aturan tertulis, melainkan sebagai alat akuntabilitas kinerja yang menjamin konsistensi output (Atmoko, 2011:12-18) Selain itu, dilakukan penguatan karakter melalui kegiatan *Jalsah Bidayah wa Nihayah*. Kegiatan ini bertujuan menyatukan visi, memberikan motivasi spiritual, dan melakukan refleksi bersama untuk meningkatkan profesionalisme kerja berbasis nilai-nilai Islami.

Sailendra (2015:67) menekankan bahwa SOP merupakan instrumen penting untuk menjaga konsistensi kualitas layanan dan mempermudah evaluasi kinerja staf. Selain itu, penguatan melalui *Jalsah Bidayah* dan *Nihayah* menyentuh aspek psikologi kerja. Adi (2007:50) berargumen bahwa pelibatan aspek nilai dan partisipasi aktif masyarakat dalam sebuah perubahan sistem akan meningkatkan rasa memiliki (*sense of belonging*)

terhadap aturan baru tersebut, sehingga tingkat kepatuhan terhadap SOP menjadi lebih tinggi.

Edukasi Sanitasi dan Pemilahan Sampah

Tim juga memberikan edukasi mengenai pemilahan sampah organik dan non-organik. Program ini bertujuan meningkatkan kualitas kesehatan lingkungan kerja dapur sehingga lebih bersih dan tertata. Karena upaya pemilahan sampah dan penataan gudang merupakan implementasi dari prinsip hygiene industri makanan untuk menjamin kualitas hasil produksi (Purnawijayanti, 2001:22-25).

Edukasi yang diberikan kepada para pekerja dapur dilakukan dengan prinsip pengembangan kapasitas guna meningkatkan kemandirian staf dalam mengelola administrasi secara digital (Ife & Tesoriero, 2008: 155)

Kendala dan Solusi

Kendala utama yang dihadapi adalah resistensi terhadap perubahan sistem dari manual ke digital karena keterbatasan literasi teknologi beberapa staf. Solusi yang diambil adalah dengan memberikan pelatihan sederhana dan membuat format Excel yang sangat *user-friendly* (mudah dioperasikan), Indrajit (2016:34) mengemukakan bahwa keberhasilan digitalisasi di tingkat unit kerja kecil sangat bergantung pada kesederhanaan sistem yang ditawarkan dan intensitas pendampingan yang diberikan kepada pengguna (*user*). Keberhasilan program pengabdian ini diukur dari sejauh mana sistem yang dibangun dapat diinternalisasi oleh komunitas sebagai kebutuhan bersama, bukan sekadar tugas administratif sesaat (Zubaedi, 2013: 90)

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat di Maghfirah Kitchen berhasil meningkatkan efektivitas operasional melalui penataan administrasi digital dan penguatan prosedur kerja. Penggunaan metode kualitatif deskriptif membantu tim memahami secara mendalam permasalahan mitra dan memberikan solusi yang relevan sesuai kebutuhan lapangan. Rekomendasi utama bagi mitra adalah mempertahankan keberlanjutan penggunaan format digital yang telah disusun guna mendukung transparansi dan akuntabilitas pengelolaan dapur di masa depan.

IMPLIKASI

Secara teoritis penelitian ini memperkuat teori bahwa pendekatan Community Development yang bersifat partisipatif (melibatkan pekerja dalam perancangan SOP) lebih efektif dalam meningkatkan kepatuhan kerja dibandingkan dengan instruksi satu arah, khususnya dalam lingkungan kerja seperti yang akan melayani staf dan pekerja kampung Maghfirah.

Secara praktis implikasi dari penelitian ini memberikan alat bantu nyata bagi pengelola atau mitra yang dalam hal ini Maghfirah Kitchen berupa format inventaris berbasis digital dan dokumen SOP tertulis yang akan mempermudah proses serah terima tugas antara staf dari satu shift ke shift yang selanjutnya dan meminimalisir ketergantungan pada ingatan individu tertentu dalam lingkungan kerja sehingga resiko kehilangan data atau stok barang dapat ditekan dan diperkecil kemungkinannya.

Adapun dari sisi sosial penelitian ini mendorong adanya peningkatan kesadaran tiap anggota komunitas dalam hal ini warga/pekerja di Maghfirah Kitchen dalam pengetahuan terkait pentingnya sanitasi dan profesionalisme kerja di lingkungan Maghfirah Kitchen dan implikasi skala besarnya adalah dampak positif pada kualitas pelayanan kebutuhan makanan bagi setiap warga (Mahasiswa/I, para santri) dan setiap staf kampung Maghfirah, Bogor.

KETERBATASAN DAN PENELITIAN SELANJUTNYA

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan, pertama; durasi waktu pelaksanaan KKN yang sangat singkat dan terbatas membuat proses pemantauan terhadap konsistensi penggunaan SOP dan input data belum bisa dilakukan secara utuh dalam jangka panjang. Kedua; adanya kesenjangan keterampilan dan melek teknologi diantara pekerja Maghfirah Kitchen yang mempengaruhi proses transisi dari sistem manual ke digital dalam waktu yang cepat, ketiga; penelitian ini masih terfokus pada pengelolaan administrasi dan operasional dapur di Maghfirah Kitchen dan belum menjamah aspek manajemen keuangan atau analisis gizi dalam sajian makanan secara mendalam.

Berdasarkan keterbatasan yang telah disebutkan di atas maka disarankan penelitian selanjutnya untuk mengembangkan hasil penelitian ini menjadi aplikasi berbasis *Mobile* (Android) yang lebih canggih tentang manajemen stok barang dan bisa diakses oleh pimpinan Kampung Maghfirah secara *real time*. Selain itu disarankan untuk meneliti dampak digitalisasi terhadap efisiensi anggaran belanja Maghfirah Kitchen dalam siklus minimal

6 bulan atau 1 tahun. Sebagai bentuk evaluasi kepuasan konsumen, penting pada penelitian selanjutnya untuk melakukan studi kuantitatif terkait tingkat kepuasan warga/staf kampung Maghfirah terhadap sajian menu guna mengetahui keberhasilan operasional dapur dari sisi konsumen atau penerima manfaat.

Daftar Pustaka

- Adi, Isbandi Rukminto. (2007).** *Perencanaan Partisipatoris Berbasis Masyarakat*. Jakarta: FISIP UI Press.
- Atmoko, T. (2011).** *Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah*. Jakarta: Skripsi Universitas Padjajaran.
- Fitriani, A., & Budiman, A. (2020).** Sistem Informasi Inventaris Barang Berbasis Web pada Manajemen Dapur Asrama. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Informatika*, 6(2), 145-152.
- Ife, J., & Tesoriero, F. (2008).** *Community Development: Alternatif Pengembangan Masyarakat di Era Globalisasi*. Terjemahan oleh Sastrawan Manullang. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Indrajit, R. E. (2016).** *Konsep dan Strategi Digitalisasi*. Jakarta: Preneurhall.
- Marsum, W. A. (2005).** *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Purnawijayanti, H. A. (2001).** *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius.
- Rohmah, S. (2021).** Manajemen Operasional Dapur Pondok Pesantren dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Santri. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 5(1), 78-90.
- Sailendra, A. (2015).** *Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Santoso, H. (2019).** Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan dan Efisiensi Kerja di Dapur Institusi. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 12(3), 45-58.
- Sihite, R. (2000).** *Food Service Management (Manajemen Pelayanan Makanan)*. Jakarta: Grasindo.
- Sutabri, T. (2012).** *Analisis Sistem Informasi*. Yogyakarta: Andi.
- Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
- Wijaya, K., dkk. (2022).** Pendampingan Digitalisasi Administrasi bagi Kelompok Usaha Kecil melalui Program Pengabdian Masyarakat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (JPKM)*, 8(4), 210-218.
- Zubaedi. (2013).** *Pengembangan Masyarakat: Wacana dan Praktik*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.