

# **PERANCANGAN DAN PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) SISTEM PERSEDIAAN PADA UMKM GANDARIA *FROZEN FOOD***

**DIELARENZA DESTELITA WAHANA PUTRI**



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2025**

## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Perancangan dan Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Sistem Persediaan pada UMKM Gandaria *Frozen Food*” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, April 2025

Dielarenza Destelita Wahana Putri  
J0314211351

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## ABSTRAK

DIELARENZA DESTELITA WAHANA PUTRI. Perancangan dan Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Sistem Persediaan pada UMKM Gandaria *Frozen Food*. Dibimbing oleh ADELA.

UMKM Gandaria *Frozen Food* merupakan usaha ritel yang menjual makanan beku dan kebutuhan hidup sehari-hari. Dalam operasionalnya, usaha ini belum memiliki sistem persediaan yang terstruktur dan terdokumentasi dengan baik. Hal ini menyebabkan berbagai kendala, seperti kesalahan pencatatan, ketidaksesuaian stok fisik dengan data, dan keterbatasan dalam struktur organisasi. Penelitian ini bertujuan untuk merancang dan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) sistem persediaan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasional UMKM. Metode dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif deskriptif dengan observasi, wawancara dan studi dokumentasi. Proses perancangan dimulai dengan mengidentifikasi permasalahan yang ada, dilanjutkan dengan menyusun SOP, dan melakukan uji coba penerapan. Dengan adanya SOP ini, diharapkan UMKM Gandaria *Frozen Food* dapat mengelola persediaan secara profesional, mengurangi risiko kerugian, serta meningkatkan efisiensi kerja.

Kata kunci : Sistem Persediaan, *Standard Operating Procedure*, UMKM.

## ABSTRACT

DIELARENZA DESTELITA WAHANA PUTRI. Design and Implementation of *Standard Operating Procedure* (SOP) Inventory System at UMKM Gandaria *Frozen Food*. Supervised by ADELA

UMKM Gandaria *Frozen Food* is a retail business that sells *Frozen Food* and daily necessities. In its operations, this business does not have a well-structured and documented inventory system. This causes various obstacles, such as recording errors, mismatches between physical stock and data, and limitations in organizational structure. This research aims to design and implement an inventory system *Standard Operating Procedure* (SOP) to improve the effectiveness and efficiency of UMKM operations. The method in this research uses descriptive qualitative research with observation, interviews and documentation studies. The design process begins with identifying existing problems, followed by drafting SOP, and conducting implementation trials. With this SOP, it is expected that Gandaria *Frozen Food* UMKM can manage inventory professionally, reduce the risk of loss, and improve work efficiency.

Kata kunci : Inventory System, *Standard Operating Procedure*, UMKM.



@Hak cipta milik IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

# **PERANCANGAN DAN PENERAPAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)* SISTEM PERSEDIAAN PADA UMKM GANDARIA *FROZEN FOOD***

**DIELARENZA DESTELITA WAHANA PUTRI**

Laporan Proyek Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan pada  
Program Studi Akuntansi

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2025**



**@Hak cipta milik IPB University**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



**Judul Proyek Akhir** : Perancangan dan Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Sistem Persediaan pada UMKM Gandaria Frozen Food

**Nama** : Dielarenza Destelita Wahana Putri  
**NIM** : J0314211351

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

**Pembimbing :**

Adela, S.E., Ak., MM., CA., ASEAN CPA.,  
CTA., CAP., CFA., AB

Diketahui oleh

**Ketua Program Studi:**

Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak.  
NPI 201807198706232001

**Dekan Sekolah Vokasi:**

Dr. Ir. Aceng Hidayat, M. T.  
NIP 196607171992031003

**Tanggal Ujian:** 21 Juni 2025

**Tanggal Lulus:**

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2025 sampai bulan Mei 2025 ini dengan judul “Perancangan dan Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Sistem Persediaan pada UMKM Gandaria *Frozen Food*”.

Penyusunan laporan ini tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Aceng Hidayat, M. T. Selaku Dekan Sekolah Vokasi IPB.
2. Ibu Ratih Pratiwi, SE., M.Ak, selaku Ketua Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi IPB.
3. Bapak Adela, S.E., Ak., MM., CA., ASEAN CPA., CTA., CAP., CFA., AB selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan saran dalam proses penyusunan laporan akhir.
4. Untuk kedua orang tua penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, dan kasih sayang tidak pernah putus.
5. Ibu Dhaifina Alvandha selaku pemilik UMKM Gandaria *Frozen Food* yang telah memberikan kesediaan kepada penulis dan membantu penulis dalam menyusun laporan akhir ini.
6. Untuk sahabat saya Bening, Jamal, Tania, Ella dan Vini yang telah memberikan dukungan, canda tawa yang selalu menghibur, motivasi, pendengar yang baik, selalu setia mendampingi selama proses penyusunan laporan akhir ini dan semangat ketika penulis menghadapi kesulitan.
7. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung.
8. Dan yang terakhir terima kasih kepada diri saya sendiri yang sudah kuat, pantang menyerah hingga saat ini dan telah berusaha keras dalam menyelesaikan laporan akhir ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi perbaikan di masa yang akan datang. Semoga laporan ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Mei 2025

*Dielarenza Destelita Wahana Putri*

## DAFTAR ISI

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| DAFTAR TABEL                                                           | xv |
| DAFTAR GAMBAR                                                          | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN                                                        | xv |
| I PENDAHULUAN                                                          | 1  |
| 1.1 Latar Belakang                                                     | 1  |
| 1.2 Rumusan Masalah                                                    | 2  |
| 1.3 Tujuan                                                             | 2  |
| 1.4 Manfaat                                                            | 2  |
| II TINJAUAN PUSTAKA                                                    | 5  |
| 2.1 <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>                          | 5  |
| 2.1.1 Pengertian <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>             | 5  |
| 2.1.2 Fungsi dan Tujuan <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>      | 5  |
| 2.1.3 Manfaat <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>                | 6  |
| 2.2 Persediaan                                                         | 6  |
| 2.2.1 Pengertian Persediaan                                            | 6  |
| 2.2.2 Tujuan Persediaan                                                | 7  |
| 2.2.3 Jenis Persediaan                                                 | 7  |
| 2.2.4 Metode Pencatatan Persediaan                                     | 7  |
| 2.2.5 Metode Penilaian Persediaan                                      | 8  |
| 2.3 Flowchart                                                          | 8  |
| 2.3.1 Jenis Flowchart                                                  | 8  |
| 2.3.2 Simbol Flowchart                                                 | 9  |
| 2.4 Pengendalian Internal                                              | 11 |
| 2.4.1 Pengertian Pengendalian Internal                                 | 11 |
| 2.4.2 Unsur Pengendalian Internal                                      | 12 |
| 2.4.3 Tujuan Pengendalian Internal                                     | 12 |
| 2.5 Penelitian Terdahulu                                               | 13 |
| III METODE                                                             | 15 |
| 3.1 Gambaran Objek Penelitian                                          | 15 |
| 3.2 Sumber Data                                                        | 15 |
| 3.3 Teknik Pengumpulan Data                                            | 16 |
| 3.4 Analisis Data                                                      | 16 |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN                                                | 17 |
| 4.1 Sistem dan Prosedur Persediaan UMKM Gandaria <i>Frozen Food</i>    | 17 |
| 4.1.1 Fungsi dan Bagian yang terkait pada Gandaria <i>Frozen Food</i>  | 17 |
| 4.1.2 Dokumen yang digunakan                                           | 17 |
| 4.1.3 Prosedur Persediaan                                              | 17 |
| 4.1.4 Prosedur Pengendalian Internal                                   | 18 |
| 4.2 Perancangan SOP Sistem Persediaan UMKM Gandaria <i>Frozen Food</i> | 20 |
| 4.2.1 Metode Persediaan Barang                                         | 20 |
| 4.2.2 Fungsi dan Bagian yang terkait pada Gandaria <i>Frozen Food</i>  | 22 |
| 4.2.2 Dokumen yang digunakan                                           | 23 |



|       |                                    |    |
|-------|------------------------------------|----|
| 4.2.3 | Prosedur Persediaan                | 23 |
| 4.3   | Uji Coba Penerapan Perancangan SOP | 39 |
| V     | SIMPULAN DAN SARAN                 | 41 |
| 5.1   | Simpulan                           | 41 |
| 5.2   | Saran                              | 41 |
|       | DAFTAR PUSTAKA                     | 43 |
|       | LAMPIRAN                           | 45 |
|       | RIWAYAT HIDUP                      | 51 |

## DAFTAR TABEL

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1 Simbol penghubung atau alur                    | 9  |
| 2 Simbol Proses                                  | 10 |
| 3 Simbol Input – Ouput                           | 11 |
| 4 Penelitian Terdahulu                           | 13 |
| 5 Gambaran Objek Penelitian                      | 15 |
| 6 Pengendalian Internal                          | 19 |
| 7 Pembelian barang dari Supplier                 | 25 |
| 8 Penyimpanan Barang                             | 28 |
| 9 Pengeluaran Barang Persediaan dari Gudang      | 31 |
| 10 Stock Opname                                  | 34 |
| 11 Standard Operating Procedure (SOP) Persediaan | 36 |
| 12 Uji coba penerapan perancangan SOP            | 39 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1 Metode Persediaan Barang                      | 22 |
| 2 Pembelian barang dari Supplier                | 26 |
| 3 Penyimpanan Barang                            | 29 |
| 4 Pengeluaran Barang Persediaan dari Gudang     | 32 |
| 5 Stock Opname                                  | 35 |
| 6 Standard Operating Procedure (SOP) Persediaan | 38 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1 Kartu Stok Barang           | 46 |
| 2 Laporan Persediaan Barang   | 47 |
| 3 Nota Penjualan              | 47 |
| 4 Surat Jalan ke Pelanggan    | 48 |
| 5 Surat Jalan dari Supplier   | 48 |
| 6 Permintaan Pembelian Barang | 49 |
| 7 Purchase Order              | 49 |

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.