

## UPAYA PEMBUATAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DAN PEMBUKUAN SEDERHANA MELALUI *GOOGLE SPREADSHEET* PADA DE LA VEGA ORGANIC ARTISANAL DESSERTS UBUD

Ni Putu Lisa Ernawatiningsih<sup>1,\*</sup>, Ni Made Widiantari<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mahasaraswati Denpasar

\*Email: [ernawatiningsih.lisa@unmas.ac.id](mailto:ernawatiningsih.lisa@unmas.ac.id)

### ABSTRAK

De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud merupakan usaha mikro, kecil dan menengah yang bergerak di bidang *food and beverage* dengan fokus utama menghadirkan *desserts* berbahan dasar dari bahan organik. Selama melakukan observasi secara langsung pada De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud ditemukan beberapa permasalahan yakni belum adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) yang mengatur karyawan dalam bekerja sehingga beberapa kali karyawan terlihat kurang fokus dan terdeteksi menutup toko sebelum jam tutup tanpa adanya konfirmasi pada atasan. Terdapat permasalahan lain yaitu proses pencatatan pembukuan harian mencakup penjualan harian dan pengeluaran masih dilakukan secara manual pada nota dan kwitansi yang sewaktu-waktu dapat hilang dan kurang efektif untuk diterapkan. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan kinerja karyawan dan kerapian pencatatan pembukuan harian. Metode yang digunakan yaitu mulai dari tahap pengenalan, pelaksanaan yaitu melalui pembuatan SOP bersama Owner, pendampingan pengimplementasian SOP, pengoptimalan pembukuan harian melalui *Google Spreadsheet* dan pendampingan kepada karyawan terkait pembuatan pembukuan harian sederhana pada *Google Spreadsheet* serta tahap terakhir yaitu evaluasi. Berdasarkan serangkaian kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa dengan adanya SOP terhitung efektif untuk meningkatkan kinerja karyawan dan pembuatan pembukuan sederhana pada *Google Spreadsheet* dapat meningkatkan kerapian pencatatan pada De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud.

**Kata Kunci:** Standar Operasional Prosedur (SOP), Pembukuan Sederhana.

### ANALISIS SITUASI

UMKM merupakan istilah yang merujuk pada bisnis dengan skala kecil hingga menengah dengan jumlah omset maupun karyawan yang terbatas (Vinatra, 2023). De La Vega Organic Artisanal Desserts merupakan usaha mikro kecil dan menengah yang berlokasi di Uluwatu dan di Ubud, Bali. Usaha ini bergerak di bidang *food and beverage* dengan fokus utama menghadirkan *desserts* atau makanan penutup yang berbahan dasar dari bahan organik. De La Vega Organic Artisanal Desserts mulai berdiri pada tahun 2022 di Uluwatu dengan awal mula berupa usaha rumahan yang hanya menerima pesanan secara *online* melalui Gojek dan Grab. Namun, seiring berjalannya waktu, usaha ini mulai mengalami perkembangan yang cukup pesat, dimulai dari melakukan *supply* kue ke beberapa hotel dan restaurant hingga saat ini telah berhasil membuka Cafe minimalis

---

pertamanya di Ubud. Lokasi Cafe ini terletak di Jalan Sukma Kesuma No. 38, Tebesaya, Ubud. Cafe ini telah beroperasi selama 10 bulan dan untuk proses produksi kue masih tetap dilakukan di Uluwatu sehingga, setiap beberapa kali dalam seminggu dilakukan proses *restock*. Fokus utama dari *desserts* yang dijual pada De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud yaitu menekankan pada label *Vegan, Vegetarian, Gluten Free, Unsweetened, Keto-Friendly* dan *No Coloring Agent* sehingga, selain sehat *desserts* yang dijual juga memiliki cita rasa yang khas dan tidak membosankan.

Selama melakukan observasi secara langsung pada De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud ditemukan beberapa permasalahan yakni belum adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) yang mengatur karyawan dalam memberikan pelayanan kepada konsumen yang datang langsung ke Cafe. Karyawan di De Le Vega Organic Artisanal Desserts Ubud dalam melayani konsumen kerap tidak fokus terutama ketika konsumen sedang memilih kue. Selain itu beberapa kali terdeteksi bahwa toko ditutup sebelum jam yang telah ditentukan dan tanpa adanya konfirmasi terlebih dahulu kepada atasan. Wahongo, dkk. (2021) mendefinisikan Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai suatu panduan yang berisi serangkaian proses dalam melakukan pekerjaan dari awal hingga akhir yang harus diikuti untuk memastikan bahwa aktivitas operasional suatu organisasi atau perusahaan dapat berjalan dengan tertib dan efisien. Setiap usaha baik usaha besar maupun kecil membutuhkan SOP sebagai panduan dalam bekerja. Tanpa adanya standar baku, menyebabkan kinerja karyawan dan kualitas produk mengalami penurunan karena merasa tidak adanya pedoman atau aturan tertulis yang mengikat sehingga, karyawan merasa bebas untuk melakukan hal apapun (Putra, dkk., 2020). Oleh karena itu, dalam hal ini SOP berperan penting untuk meminimalisir ketidakpuasan konsumen terhadap pelayanan yang diberikan maupun produk yang dibeli (Udien, 2018:12). Sunaryo & Arief (2020) menyatakan bahwa dengan adanya SOP semua aktivitas operasional dapat terkendali dan terpantau dengan baik.

Selain mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP), ditemukan permasalahan dalam bidang pembukuan yaitu proses pencatatan pembukuan harian masih dilakukan secara manual. Saat ini pencatatan penjualan harian pada De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud masih dilakukan secara manual hanya pada nota. Sehingga, pencatatan masih tergolong tidak rapi dan arsip-arsip catatan penjualan harian terkadang hilang karena setiap harinya setelah selesai melakukan *closing* nota akan dirobek dan di kumpulkan di dalam sebuah map. Disamping itu, pencatatan pengeluaran juga masih dilakukan secara manual hanya dengan kwitansi. Hal tersebut tentunya mengakibatkan adanya risiko kecurangan dimana ada kemungkinan bahwa pengeluaran tersebut tidak tercatat dengan akurat atau bahkan dilakukan secara tidak sah.

Metode pencatatan yang masih dilakukan secara manual pada nota dan kwitansi oleh De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud saat ini dirasa kurang efektif untuk diterapkan. Pada era digital saat ini, para pelaku usaha membutuhkan keterampilan dalam

mengoptimalkan penggunaan teknologi (Rahmawati & Wafa, 2023). Para pelaku usaha dituntut untuk mampu melakukan penyesuaian terhadap perkembangan teknologi, salah satunya yaitu dengan memanfaatkan *software Google Spreadsheet* dalam melakukan pembukuan. Dengan menggunakan *Google Spreadsheet* sebagai media dalam melakukan pembukuan baik untuk pencatatan penjualan maupun pengeluaran, dapat memudahkan Owner untuk memantau dan melihat kondisi bisnis setiap harinya karena, dilengkapi dengan fitur yang bisa diakses kapanpun dan dimanapun oleh beberapa orang yang mendapat akses. Selain itu, laporan yang dihasilkan tentunya akan lebih lengkap, terstruktur, rapi dan dapat digunakan sebagai media dalam melakukan evaluasi bisnis di masa kini maupun proyeksi kedepannya.



**Gambar 1.** Belum Adanya SOP



**Gambar 2.** Pencatatan Masih Pada Nota dan Kwitansi

## **PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan observasi pada De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud dimana mitra memiliki permasalahan, diantaranya adalah sebagai berikut:

- 1) Mitra belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk karyawan Cafe dalam bekerja sehingga kinerja karyawan kurang optimal.
- 2) Pembukuan harian masih dilakukan secara manual dengan menggunakan nota dan kwitansi sehingga dirasa masih kurang rapi dan kurang efektif untuk mengetahui perkembangan usaha setiap hari maupun bulan.

---

## **SOLUSI YANG DIBERIKAN**

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra berikut beberapa solusi yang dapat diberikan untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud yaitu:

- 1) Merancang dan membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) bersama pemilik untuk karyawan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud dengan serangkaian pedoman dan aturan mulai dari Cafe buka hingga tutup.
- 2) Melakukan pendampingan terkait pengimplementasian Standar Operasional Prosedur (SOP) oleh karyawan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud untuk memastikan agar karyawan memahami dan mematuhi serangkaian pedoman yang telah ditetapkan.
- 3) Merancang dan membuat pembukuan harian secara sederhana melalui *Google Spreadsheet* agar pembukuan menjadi lebih lengkap, terstruktur dan rapi sehingga dapat dijadikan sebagai media untuk melakukan evaluasi di masa kini maupun proyeksi kedepannya.
- 4) Melakukan pendampingan kepada karyawan terkait pembuatan pembukuan harian secara sederhana dengan memanfaatkan *software Google Spreadsheet* agar seluruh karyawan paham dan dapat melakukan pembukuan sederhana secara digital.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan dari solusi yang telah diberikan kepada perusahaan terbagi menjadi beberapa tahapan program kerja mulai dari persiapan hingga evaluasi akhir dari jalannya program kerja ini. Berikut uraian metode pelaksanaan program kerja yang dilakukan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud yaitu:

- 1) Tahap Perkenalan  
Pada tahapan ini penulis melakukan observasi dan wawancara secara langsung dengan pemilik maupun karyawan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud. Pada tahap ini kami membicarakan mengenai permasalahan yang terjadi terkait belum adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) dan pembukuan yang masih dibuat secara manual hanya menggunakan nota serta kwitansi yang sewaktu-waktu dapat hilang dengan mudah, dimana tentunya masih dirasa kurang efektif untuk dilakukan. Setelah memahami permasalahan yang ada, penulis memamparkan dan memberi materi mengenai program kerja yang akan dilaksanakan untuk membantu memecahkan masalah yang telah diidentifikasi sebelumnya.
- 2) Tahap Pelaksanaan
  - a) Merancang dan membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) bersama pemilik untuk karyawan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud dengan serangkaian aturan maupun pedoman mulai dari Cafe buka hingga tutup.

- b) Melakukan pendampingan terkait pengimplementasian serangkaian aturan atau pedoman yang termuat dalam Standar Operasional Prosedur (SOP). Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa semua pedoman dapat dilaksanakan dengan baik dan sesuai standar oleh karyawan.
  - c) Mengoptimalkan pembukuan dengan cara merancang dan membuat pembukuan harian secara sederhana dengan memanfaatkan *Google Spreadsheet* agar laporan yang dihasilkan lebih lengkap, terstruktur dan rapi.
  - d) Melakukan pendampingan kepada karyawan terkait pembuatan pembukuan harian secara sederhana melalui *software Google Spreadsheet* agar seluruh karyawan diharapkan paham dan mampu melakukan pembukuan secara digital dengan baik.
- 3) Tahap Evaluasi  
Tahap ini adalah tahap akhir dari program kerja. Penulis dan pihak dari De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud mendiskusikan serta mengevaluasi bagaimana program ini berjalan.

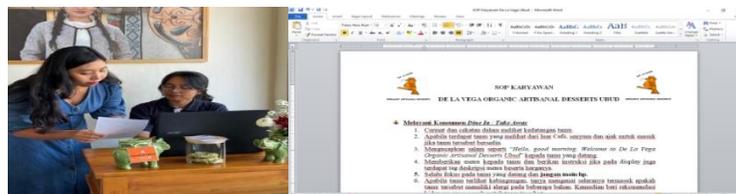
### HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kinerja karyawan dan kerapian pencatatan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud dilaksanakan melalui program pembuatan standar operasional prosedur (SOP) dan pengoptimalan pembukuan harian dengan memanfaatkan *software Google Spreadsheet* telah tercapai 100%.

Berikut adalah deskripsi kegiatan yang dilakukan:

#### 1) Pembuatan SOP Karyawan De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud

Pembuatan SOP karyawan dilakukan selama 8 hari dari tanggal 18 s/d 25 Maret 2024. Kegiatan ini dimulai dengan membuat SOP bersama dengan Owner untuk karyawan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud. SOP ini terdiri dari serangkaian pedoman yang harus diikuti oleh karyawan yang bekerja di Cafe mulai dari datang ke Cafe hingga Cafe tutup. SOP ini juga mencakup standar dalam pembuatan kopi dan teh. Karena selain fokus utama menjual *desserts*, sebagai pelengkap De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud juga menyediakan teh dan kopi sehingga, kegiatan produksi yang hanya dilakukan oleh karyawan Ubud yaitu pembuatan kopi dan teh untuk konsumen. Pembuatan SOP karyawan ini bertujuan untuk memastikan konsistensi, efisiensi dan kepatuhan dalam menjalankan tugas-tugasnya.



Gambar 3. Pembuatan SOP Bersama Owner

2) Pendampingan Pengimplementasian SOP Karyawan

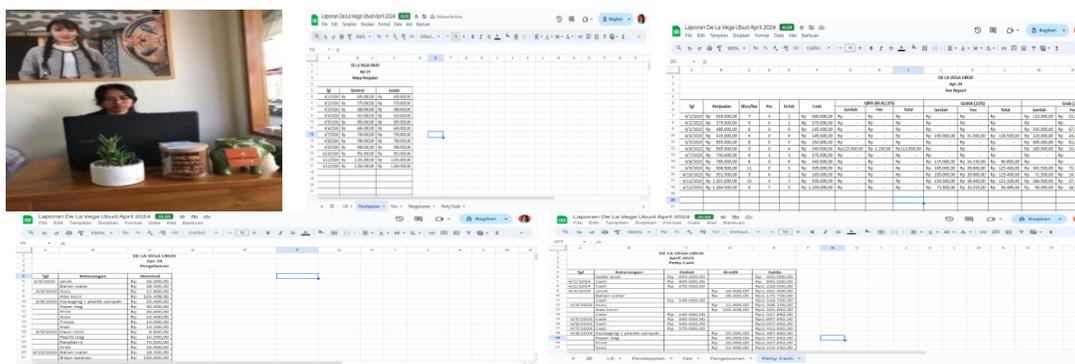
Pendampingan pengimplementasian SOP karyawan dilakukan selama 8 hari pada tanggal 26 Maret s/d 2 April 2024. Kegiatan ini diawali dengan memahami serangkaian pedoman yang termuat dalam SOP kemudian, dilakukan praktik untuk memastikan bahwa semua pedoman dapat dilaksanakan dengan baik dan sesuai standar oleh karyawan. Pendampingan ini dapat membantu karyawan mengatasi hambatan atau kendala yang mungkin muncul saat menerapkan SOP.



Gambar 4. Pendampingan Pengimplementasian SOP Karyawan

3) Merancang dan Membuat Pembukuan Sederhana Melalui *Google Spreadsheet*

Pengoptimalan pembukuan harian dengan memanfaatkan *Google Spreadsheet* dilakukan selama 10 hari pada 3 s/d 12 April 2024. Kegiatan ini dimulai dengan membuat kerangka serta alur pembukuan harian mencakup pencatatan untuk penjualan harian, *fee report*, pengeluaran dan saldo kas berjalan pada *Google Spreadsheet*. Kemudian dilakukan proses penginputan awal untuk memastikan apakah kerangka yang dibuat sudah efektif dan mudah untuk dibaca oleh para pengguna laporan ini nantinya. Pembuatan pembukuan harian secara sederhana dengan memanfaatkan *Google Spreadsheet* bertujuan agar laporan yang dihasilkan lebih lengkap, terstruktur dan tentunya lebih rapi sehingga, baik karyawan maupun Owner dapat memantau kondisi bisnis setiap harinya secara *real time* dikarenakan fitur yang dapat diakses dimanapun, kapanpun dan oleh beberapa orang yang mendapat akses dalam ruang tersebut. Laporan yang dihasilkan pun dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi baik masa kini maupun untuk proyeksi kedepannya.



Gambar 5. Pengoptimalan Pembukuan Harian Pada *Google Spreadsheet*

4) Pendampingan Kepada Karyawan Mengenai Cara Membuat Pembukuan Harian Secara Sederhana dengan Memanfaatkan *Google Spreadsheet*.

Kegiatan ini dilakukan selama 14 hari pada 13 s/d 26 April 2024. Kegiatan ini diawali dengan pengenalan fitur-fitur yang ada dalam *Google Spreadsheet* selama 5 hari yaitu pada 13 s/d 17 April 2024. Kemudian selama 9 hari yaitu pada 18 s/d 26 April 2024 dilanjutkan dengan melakukan pendampingan kepada karyawan mengenai cara pembuatan pembukuan harian secara sederhana pada *software Google Spreadsheet* yang bertujuan agar seluruh karyawan mampu membuat pembukuan harian secara digital. Hal tersebut karena jumlah karyawan yang ada pada De La Vega Ubud saat ini hanya berjumlah 2 orang sehingga, kedua karyawan tersebut diharapkan mampu melakukan pembukuan dengan baik dan lebih tertata rapi yang pada akhirnya juga dapat meningkatkan kinerjanya sebagai karyawan.



Tgl	Penjualan	SisaBar	Pis	Drisk	Cash	jumlah	Fee	Total	jumlah	Fee	jumlah	Fee
4/1/2024	Rp. 405.000,00	7	3	1	Rp. 405.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 110.000,00	Rp. 22.000,00
4/2/2024	Rp. 375.000,00	0	0	1	Rp. 375.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.
4/3/2024	Rp. 480.000,00	0	0	0	Rp. 480.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 120.000,00
4/4/2024	Rp. 415.000,00	0	0	0	Rp. 415.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 100.000,00	Rp. 118.500,00	Rp. 24.000,00
4/5/2024	Rp. 855.000,00	0	0	0	Rp. 855.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 475.000,00	Rp. 81.000,00
4/6/2024	Rp. 895.000,00	1	0	4	Rp. 895.000,00	Rp. 1.100,00	Rp. 1.100,00	Rp. 1.100,00	Rp.	Rp.	Rp. 300.000,00	Rp. 39.000,00
4/7/2024	Rp. 700.000,00	0	1	3	Rp. 700.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.
4/8/2024	Rp. 700.000,00	0	0	0	Rp. 700.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 110.000,00	Rp. 40.000,00
4/9/2024	Rp. 900.500,00	11	0	1	Rp. 900.500,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 110.000,00	Rp. 36.500,00
4/10/2024	Rp. 951.500,00	0	0	2	Rp. 951.500,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 285.000,00	Rp. 71.500,00
4/11/2024	Rp. 1.120.000,00	10	3	1	Rp. 1.120.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 340.000,00	Rp. 111.000,00
4/12/2024	Rp. 1.104.500,00	0	7	3	Rp. 1.104.500,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 71.500,00	Rp. 84.483,00
4/13/2024	Rp. 775.000,00	0	7	2	Rp. 775.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 60.000,00
4/14/2024	Rp. 1.175.000,00	14	3	4	Rp. 1.175.000,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 480.000,00	Rp. 110.150,00
4/15/2024	Rp. 1.164.500,00	17	1	7	Rp. 1.164.500,00	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp.	Rp. 48.500,00	Rp. 9.500,00

**Gambar 6.** Pendampingan Kepada Karyawan Terkait Pembuatan Pembukuan Harian Sederhana Pada *Google Spreadsheet*

5) Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi kegiatan dilakukan selama 6 hari yaitu pada 27 Maret s/d 2 Mei 2024. Kegiatan evaluasi ini bertujuan mengetahui sejauh mana ketercapaian kegiatan pengabdian yang telah dilakukan pada De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud.

Adapun faktor pendukung keberhasilan program ini yaitu:

- 1) Pemilik dan karyawan De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud yang antusias dan mendukung penuh kegiatan ini.
- 2) Adanya akses WIFI sehingga memudahkan dalam penyusunan pembukuan harian pada *software Google Spreadsheet* secara *real time*.

Selain itu, adapun faktor penghambat berjalannya program ini yaitu:

- 1) Masih kurangnya pemahaman karyawan dalam pengimplementasian SOP.
  - 2) Kurangnya ketelitian dalam melakukan posting ketika melakukan pembukuan harian.
- Partisipasi karyawan dan Owner dalam kegiatan pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kinerja karyawan dan kerapian pencatatan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud, sebagai berikut:

- 1) Karyawan De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud sangat antusias dan bersemangat dalam mengikuti serta membantu merealisasikan program kerja yang telah dirancang, sehingga program kerja ini dapat berjalan dengan efektif.
- 2) Pihak Owner juga mendukung penuh serta ikut berpartisipasi dalam melaksanakan dan mengoptimalkan program kerja agar berjalan sesuai dengan yang telah direncanakan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan Pengabdian Masyarakat yang dilaksanakan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud pada 18 Maret 2024 s/d 2 Mei 2024 dapat berjalan dengan lancar. Beberapa program kerja yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan mitra yaitu:

- 1) Pembuatan dan pengimplementasian SOP dalam bekerja oleh karyawan dapat berjalan dengan lancar. Kegiatan ini terhitung efektif dalam meningkatkan kinerja karyawan terutama dalam melayani konsumen serta dalam menjaga cita rasa dari minuman yang dibuat. Hal tersebut dibuktikan dengan beberapa konsumen yang memuji keramahan karyawan dan menyukai cita rasa dari kopi maupun teh dari De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud.
- 2) Kegiatan pembuatan dan pendampingan dalam mengoptimalkan pembukuan dapat berjalan dengan lancar. Saat ini De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud telah memiliki pembukuan yang lebih rapi dan kinerja karyawan pun menjadi lebih baik yang ditandai dengan karyawan sudah mulai memahami mengenai pembuatan pembukuan harian secara sederhana pada *Google Spreadsheet*. Dengan adanya pembukuan yang lebih lengkap dan tertata rapi, memudahkan baik karyawan maupun Owner untuk melihat kondisi bisnis setiap harinya sehingga, membantu dalam proses pengambilan keputusan di masa kini maupun untuk proyeksi kedepannya.

Semua kegiatan tersebut dirasa telah efektif dilakukan untuk meningkatkan kinerja karyawan dan kerapian pencatatan pembukuan pada De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud. Keberhasilan program kerja ini tentunya tidak terlepas dari semangat dan partisipasi baik Owner maupun karyawan yang selalu kompak mendukung agar program kerja ini dapat berjalan dengan semestinya.

### **Saran**

Berdasarkan program kerja yang telah dilaksanakan diharapkan dapat menjadi masukan positif terhadap Owner maupun karyawan di De La Vega Organic Artisanal Desserts Ubud. Dimana, agar usaha dapat *going concern* harus selalu menjaga kinerja karyawan dan melatih karyawan agar kerapian pembukuan dapat selalu dijaga. Hal tersebut dilakukan karena, dengan adanya pembukuan yang lebih lengkap dan rapi menggunakan *Google Spreadsheet* dapat memudahkan dalam pengambilan keputusan baik masa kini maupun untuk proyeksi kedepannya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arief, R. dan Sunaryo. 2020. Pengaruh Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), Gaya Kepemimpinan dan Audit Internal Terhadap Kinerja Karyawan (Studi Kasus Pada PT. Mega Pesanggrahan Indah). *Jurnal Ekonomika dan Manajemen*, 9(2), 125-143.
- Putra, I. D. M. A. P., Putra, I. G. C. dan Parwati, N. K. N. 2022. Pembuatan SOP Pelayanan dan Produksi Untuk Meningkatkan Kinerja Karyawan Yang Berkualitas Pada Ngocok Es Kopi Batubulan. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat (SENEMA)*, 1(1), 520-527.
- Rahmawati, R. R. S. dan Wafa, Z. 2023. Digitalisasi Pembukuan Keuangan pada UMKM di Bantul. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 4055-4060.
- Udien, F. C. 2018. *Jimat Cafe (Standard Operating Procedure) Cafe & Coffeeshop: Pedoman Dasar Para Wirausaha & Entrepreneur Bidang Kuliner*. Malang: MLG Konsultan.
- Vinatra, S. 2023. Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Kesejahteraan Perekonomian Negara dan Masyarakat. *Jurnal Akuntan Publik*, 1(3), 01-08.
- Wahongan, E. P. T., Dotulong, L. O. H., dan Saerang, R. 2021. Pengaruh Standar Operasional Prosedur (SOP), Fasilitas, dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Pegawai di RSUD Noongan. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(3), 41-51.