

**PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE*
(SOP) PENATAUSAHAAN PENGADAAN DAN PERSEDIAAN
BAHAN PANGAN: STUDI KASUS DAPUR BGN CEMPAKA
PUTIH TIMUR 02**



Disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Akuntansi pada Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Sektor Publik
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Jakarta

Oleh:

Shifa Aprilia

NIM: 1713422064

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
PROGRAM STUDI S.TR. AKUNTANSI SEKTOR PUBLIK
TAHUN 2026**

***DESIGN OF STANDARD OPERATING PROCEDURE FOR
PROCUREMENT AND STOCK MANAGEMENT OF FOOD
MATERIALS: CASE STUDY OF BGN KITCHEN CEMPAKA
PUTIH TIMUR 02***



*Submitted in partial fulfillment of the requirements for obtaining an Applied
Bachelor's Degree in Accounting at the Applied Public Sector Accounting Study
Program, Faculty of Economics and Business, Universitas Negeri Jakarta*

By:

Shifa Aprilia

NIM: 1713422064

***UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FACULTY OF ECONOMICS AND BUSINESS
APPLIED PUBLIC SECTOR ACCOUNTING STUDY PROGRAM
2026***

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA



UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimile: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Shifa Aprilia
NIM : 1713422064
Fakultas/Prodi : Ekonomi dan Bisnis/S.Tr. Akuntansi Sektor Publik
Alamat Email : apriashifa22@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-Lain (.....)

yang berjudul:

Perancangan *Standard Operating Procedure* (Sop) Penatausahaan Pengadaan dan
Persediaan Bahan Pangan: Studi Kasus Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 3 Juli 2026
Penulis

Shifa Aprilia

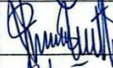
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK : PROYEK

Nama Mahasiswa : Shifa Aprilia
NIM : 1713422064
Program Studi/Fakultas : Sarjana Terapan Akuntansi Sektor Publik/Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Judul Penelitian : Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Penatausahaan Pengadaan dan Persediaan Bahan Pangan: Studi Kasus Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02

Ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus/ Tidak-Lulus**
Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 9 Juli 2026

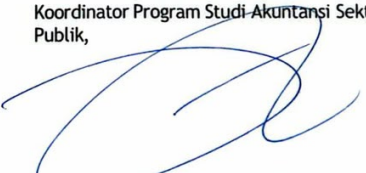
Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Ayatulloh Michael Musyaffi, M.Ak. NIP. 199102282020121010	
Penguji Ahli 1	Petrolis Nusa Perdana, SE., M.Acc NIP. 198003202014041001	
Penguji Ahli 2	Putri Haryani, S.Tr.Ak., M.Sc NIP. 199606022024062001	
Pembimbing 1	Tri Hesti Utaminingsy, SE, M.SA NIP. 197601072001122001	
Pembimbing 2	Ellis Annisa S.Pd., M.Acc NIP. 199212302024062001	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis,


Prof. Dr. Mohamad Rizan, S.E., MM
NIDN/NUPTK. 0027067204

Koordinator Program Studi-Akuntansi Sektor
Publik,


Hafifah Nasution, S.E., M.S.Ak
NIDN/NUPTK. 0005038802

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama : Shifa Aprilia
NIM : 1713422064
Program Studi : Akuntansi Sektor Publik
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Judul Tugas Akhir : Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP)
Penatausahaan Pengadaan dan Persediaan Bahan Pangan:
Studi Kasus Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 3 Juli 2026

Yang menyatakan,

Shifa Aprilia

NIM.1713422064

ABSTRAK

SHIFA APRILIA. *Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Penatausahaan Pengadaan Dan Persediaan Bahan Pangan: Studi Kasus Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02.* Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Jakarta. 2026.

Dapur Badan Gizi Nasional (BGN) SPPG Cempaka Putih Timur 02 merupakan satuan pelayanan yang menyelenggarakan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) bagi sekitar 2.316 hingga 2.325 Penerima Manfaat setiap hari, tersebar pada lima lembaga pendidikan dan delapan posyandu balita. Sebagai satuan pelayanan yang baru beroperasi sejak awal Oktober 2025, proses penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan pada SPPG ini masih mengacu pada Petunjuk Teknis Badan Gizi Nasional secara umum dan belum didukung oleh *Standard Operating Procedure* (SOP) tertulis yang secara khusus mengatur alur kerja, pembagian tugas, serta dokumen pendukung. Proyek ini bertujuan merancang SOP penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan yang sesuai kebutuhan operasional Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02 guna meningkatkan efektivitas, efisiensi, ketertiban administrasi, dan akuntabilitas. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif yang dimodifikasi dari metode *Research and Development* (R&D) Sugiyono, meliputi tiga tahap utama, yaitu analisis kebutuhan, perancangan SOP, dan validasi SOP. Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara kepada lima informan kunci, yaitu Kepala SPPG, Akuntan, Ahli Gizi, Asisten Lapangan, dan staf yang menjalankan fungsi administratif persediaan, kemudian dianalisis menggunakan teknik *open coding* dan *axial coding*. Hasil proyek berupa dokumen SOP yang tersusun dalam empat bagan, yaitu Pengajuan dan Otorisasi Pembelian Bahan Pangan, Penerimaan dan Pemeriksaan Bahan Pangan, Pengelolaan dan Pengeluaran Persediaan Bahan Pangan, serta *Stock Opname*, Otorisasi Pembayaran, dan Pelaporan, yang menjawab kesenjangan seperti rangkap fungsi Akuntan, inkonsistensi penanggung jawab *stock opname*, dan minimnya dokumen pendukung baku. Proyek ini juga menghasilkan luaran tambahan berupa rekomendasi formulir evaluasi pemasok, standardisasi keterangan transfer, penyimpanan dokumen kontrak, dan digitalisasi kartu stok. Tersedianya SOP ini memberikan implikasi praktis berupa pedoman kerja baku, penguatan pemisahan fungsi, dan kejelasan tanggung jawab, serta implikasi teoretis berupa penguatan relevansi *Stewardship Theory* dalam menjelaskan akuntabilitas pengelolaan sumber daya publik pada satuan pelayanan gizi yang baru terbentuk.

Kata Kunci: *Standard Operating Procedure*, Penatausahaan Persediaan, Pengadaan Bahan Pangan, Akuntabilitas Sektor Publik, Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi

ABSTRACT

SHIFA APRILIA. *Design Of Standard Operating Procedure For Procurement And Stock Management Of Food Materials: Case Study Of Bgn Kitchen Cempaka Putih Timur 02. Faculty of Economics and Business, State University of Jakarta, 2026*

The BGN Kitchen at SPPG Cempaka Putih Timur 02 is a service unit implementing the Free Nutritious Meal Program (Program Makan Bergizi Gratis/MBG), serving approximately 2,316 to 2,325 beneficiaries daily across five educational institutions and eight integrated health posts (posyandu). As a service unit that has only operated since early October 2025, its procurement and inventory administration processes still generally refer to the National Nutrition Agency's technical guidelines and have not yet been supported by a written Standard Operating Procedure (SOP) that specifically regulates workflows, task division, and supporting documents. This project aims to design a procurement and inventory administration SOP suited to the operational needs of the BGN Kitchen Cempaka Putih Timur 02 to improve effectiveness, efficiency, administrative order, and accountability. The method used is a descriptive qualitative approach modified from Sugiyono's Research and Development (R&D) method, comprising three main stages: needs analysis, SOP design, and SOP validation. Data were collected through direct observation and interviews with five key informants, namely the Head of SPPG, the Accountant, the Nutritionist, the Field Assistant, and the staff performing the inventory administrative function, then analyzed using open coding and axial coding techniques. The project resulted in an SOP document consisting of four flowcharts: Purchase Request and Authorization, Receiving and Inspection, Inventory Management and Issuance, and Stock Opname, Payment Authorization, and Reporting, which specifically address gaps such as the Accountant's overlapping duties, inconsistent responsibility for stock opname, and the lack of standardized supporting documents. The project also produced additional outputs, including recommended vendor evaluation forms, standardized transfer descriptions, contract document retention, and digitalization of stock cards. The availability of this SOP offers practical implications in the form of standardized work guidelines, strengthened segregation of duties, and clearer responsibilities, as well as theoretical implications in reinforcing the relevance of Stewardship Theory in explaining public resource accountability at a newly established nutrition service unit.

Keywords: *Standard Operating Procedure, Inventory Administration, Food Procurement, Public Sector Accountability, Nutrition Service Unit*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur peneliti panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Penatausahaan Pengadaan dan Persediaan Bahan Pangan: Studi Kasus Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02” dengan baik dan tepat waktu. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Akuntansi Sektor Publik, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Jakarta. Dalam proses penyusunan skripsi ini, peneliti memperoleh banyak pengetahuan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, peneliti menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Mohamad Rizan, S.E., M.M. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Jakarta.
2. Hafifah Nasution, SE., M.S.Ak. selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Sektor Publik Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta.
3. Tri Hesti Utaminingtyas S.E., M.SA. dan Ellis Annisa, S.Pd., M.Acc selaku Dosen Pembimbing Akademik 1 dan 2 yang telah membimbing serta meluangkan waktunya dalam penyusunan laporan skripsi.
4. Seluruh dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Jakarta yang telah membagikan ilmu, wawasan, serta bimbingan selama masa perkuliahan.
5. Selaku pihak Dapur BGN SPPG Cempaka Putih Timur 02 yang sudah banyak membantu dalam penelitian ini.

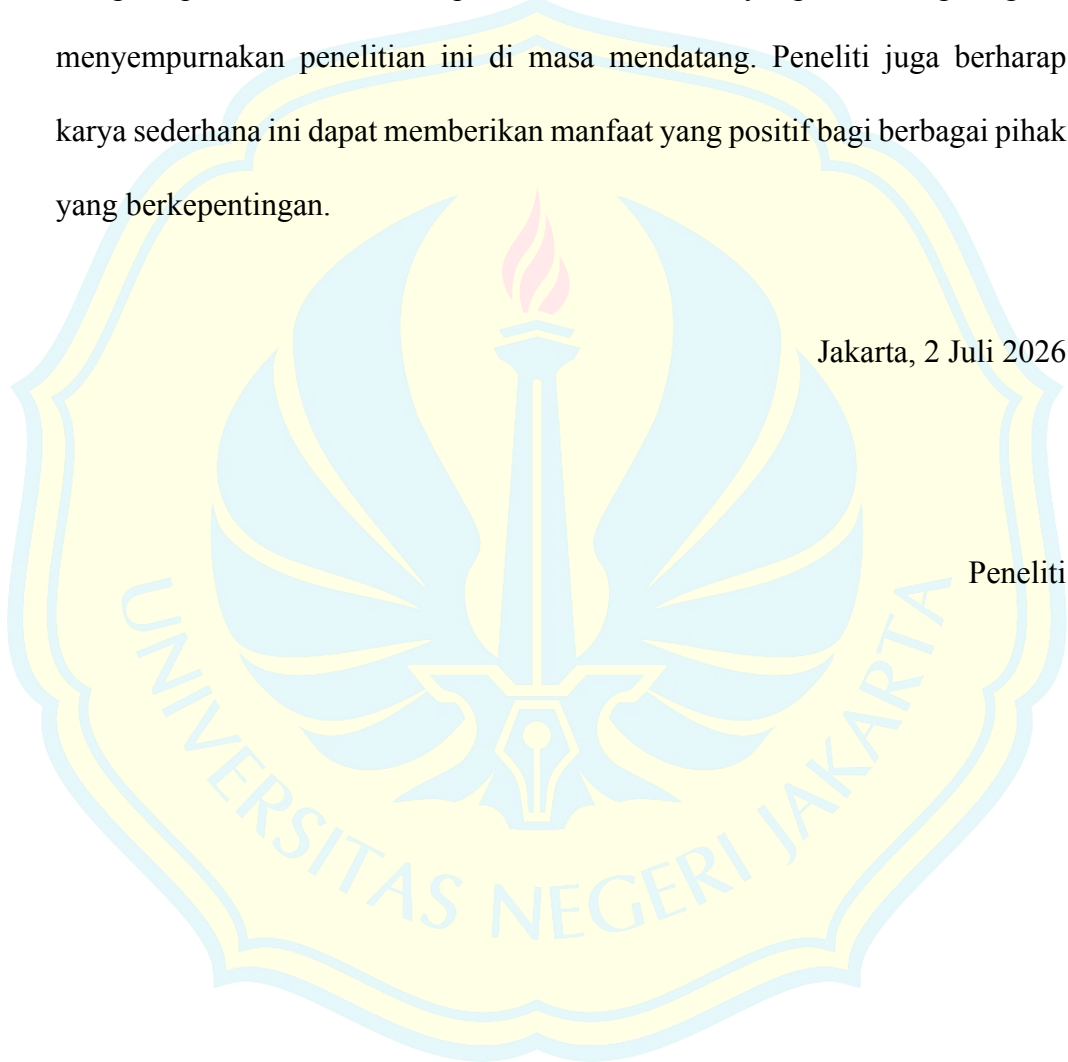
6. Kedua orang tua tercinta, Ayah dan Ibu. yang senantiasa memanjatkan doa tanpa henti, menjadi kekuatan yang tidak terlihat namun selalu terasa di setiap langkah peneliti. Pengorbanan dan kasih sayang yang diberikan sejak kecil hingga peneliti berada di bangku perkuliahan ini tidak akan pernah cukup terbalas dengan kata-kata, namun peneliti berharap keberhasilan menyelesaikan skripsi ini dapat menjadi salah satu bentuk bakti dan rasa terima kasih yang tulus kepada keduanya.
7. Danarsyah Khairan Anwar, selaku suami tercinta yang telah menjadi tempat pulang paling tenang di tengah padatnya proses penyusunan skripsi. Kesabarannya dalam mendampingi setiap proses, baik saat semangat maupun saat lelah, menjadi kekuatan yang tidak pernah peneliti ucapkan secara langsung, namun selalu peneliti rasakan. Kehadirannya bukan sekedar menemani, melainkan menjadi salah satu alasan peneliti terus bertahan dan melangkah hingga sampai pada titik ini.
8. Defansyah Adhitama Anwar, selaku anak tersayang yang kehadirannya menjadi sumber semangat tersendiri bagi peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini. Senyum dan tawanya menjadi pengingat atas tujuan peneliti dalam menyelesaikan studi ini, yaitu untuk memberikan masa depan yang lebih baik baginya.
9. Anak Kos, Mahar, Anisa, Raihan, Hilmun, Natan, Radila, Yusuf, Saepul selaku sahabat peneliti sejak awal semester 1 hingga semester 8, yang telah menjadi bagian penting dalam perjalanan perkuliahan ini. Kebersamaan, dukungan, dan

kebahagiaan yang dibagikan sepanjang waktu menjadi warna tersendiri yang membuat masa kuliah terasa lebih berarti.

Peneliti menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan belum sepenuhnya sempurna. Oleh karena itu, peneliti sangat mengharapkan masukan berupa kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan penelitian ini di masa mendatang. Peneliti juga berharap karya sederhana ini dapat memberikan manfaat yang positif bagi berbagai pihak yang berkepentingan.

Jakarta, 2 Juli 2026

Peneliti



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	14
A. Latar Belakang Masalah.....	14
B. Analisis Kebutuhan	18
C. Tujuan Proyek	20
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	22
A. Konsep yang Diteliti	22
B. Telaah Pustaka Penelitian Terdahulu	34
C. Model Solusi yang Ditawarkan	38
D. Fokus Proyek	40
BAB III METODE PENELITIAN	45
A. Tempat dan Waktu Penelitian	45
B. Langkah Langkah Pelaksanaan Proyek.....	45
D. Jadwal Pelaksaan Proyek	52
C. Data dan Material yang Dibutuhkan	53
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	57
A. Pelaksanaan Tahapan Proyek.....	57
B. Luaran Proyek	87
BAB V PENUTUP	97
A. Kesimpulan	97

B. Implikasi.....	99
C. Keterbatasan Rekomendasi Proyek.....	100
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN.....	107



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Berpikir <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	51
Gambar 4.1 Struktur Organisasi SPPG Cempaka Putih Timur 02	62
Gambar 4.2 Simbol <i>Flowchart</i>	89
Gambar 4.3 Bagan 1 — Pengajuan dan Otorisasi Pembelian Bahan Pangan (Penanggung Jawab: Kepala SPPG)	90
Gambar 4.4 Bagan — 2 Penerimaan dan Pemeriksaan Bahan Pangan (Penanggung Jawab: Asisten Lapangan)	91
Gambar 4.5 Bagan 3 — Pengelolaan dan Pengeluaran Persediaan Bahan Pangan (Penanggung Jawab: Admin).....	92
Gambar 4.6 Bagan 4 — <i>Stock Opname</i> , Otorisasi Pembayaran, dan Pelaporan (Penanggung Jawab: Akuntan)	93

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	34
Tabel 2.2 Indikator Penelitian.....	43
Tabel 3.1 Matriks Indikator Penelitian, Pertanyaan Wawancara, dan Tabel Koding Terkait	54
Tabel 3.2 Jadwal Pelaksanaan Proyek	52
Tabel 4.1 Informan Penelitian.....	62
Tabel 4.2 Ringkasan Hasil Lembar Observasi (30 Juni 2026)	64
Tabel 4.3 Dokumen Sekunder yang dihimpun	65
Tabel 4.4 <i>Open Coding</i> — Perencanaan Menu dan Penyusunan RAB Harian	66
Tabel 4.5 <i>Open Coding</i> — Pemesanan/Pengadaan Bahan ke Mitra.....	69
Tabel 4.6 <i>Open Coding</i> — Penerimaan dan Pemeriksaan (<i>QC</i>) Bahan Pangan....	71
Tabel 4.7 <i>Open Coding</i> — Penyimpanan Bahan Pangan	73
Tabel 4.8 <i>Open Coding</i> — Pengeluaran Bahan	74
Tabel 4.9 <i>Open Coding</i> — Otorisasi Pembayaran dan Pelaporan	76
Tabel 4.10 <i>Open Coding</i> — Kendala dan Evaluasi	78
Tabel 4.11 Kategori Inti (<i>Axial Coding</i>) dan Kesenjangan yang Teridentifikasi ..	81
Tabel 4.12 Identitas Dokumen SOP Penatausahaan Pengadaan dan Persediaan Bahan Pangan.....	87
Tabel 4.13 Struktur SOP	89
Tabel 4.14 Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Perancangan SOP	94

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Transkrip Wawancara Pra-riset	107
Lampiran 2. Dokumentasi Wawancara Pra-riset	111
Lampiran 3. Template Rencana Anggaran Belanja (RAB) Harian	112
Lampiran 4. Template Kartu Stok (Stock Card)	113
Lampiran 5. Template Checklist Pemeriksaan Bahan Pangan	114
Lampiran 6. Template Surat Perintah Membayar (SPM)	115
Lampiran 7. Dokumentasi Wawancara dan Sosialisasi dengan Informan	116
Lampiran 8. Dokumentasi Kondisi Dapur SPPG Cempaka Putih Timur 02	119
Lampiran 9. Dokumentasi Pengarsipan dan Bukti Transaksi (Invoice/Surat Jalan)	124
Lampiran 10. Contoh Dokumen Invoice dan Surat Jalan per Pemasok	126
Lampiran 11. Pedoman Wawancara Semi-Terstruktur	130
Lampiran 12. Surat Pernyataan Uji Coba Produk	149
Lampiran 13. Lembar Pengesahan SOP	153