

RINGKASAN

Penerapan Standart Operasional Prosedur (SOP) Pada Proses Pengalengan Produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV.Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Yusrina Eka Lestari, NIM D41181322, Tahun 2022, 67 Halaman, Prodi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Andi Muhammad Ismail, S.ST, M.Si (Dosen Pembimbing).

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Sebelum berakhirnya perkuliahan, setiap mahasiswa semester VII wajib mengikuti kegiatan praktik kerja lapang. Kegiatan PKL dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja dengan menyelaraskan antara teori-teori pengetahuan yang diperoleh dibangku perkuliahan dengan dunia kerja yang sesungguhnya. Praktik kerja lapang ini dilakukan selama 6 bulan yang terbagi menjadi tiga bagian yaitu kegiatan pembekalan PKL, kegiatan PKL industri yang dimulai pada tanggal 1 Oktober 2021 sampai dengan 31 Januari 2022 di CV.Buana Citra Sentosa, dan kegiatan pembimbingan laporan PKL dan evaluasi/ujian PKL dengan total waktu kerja 1057 jam.

CV.Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan pangan yang memanfaatkan teknologi masa kini dalam proses produksinya. Teknologi yang digunakan pada perusahaan ini adalah pengawetan makanan basah dengan menggunakan metode pengalengan yang dapat membuat produk memiliki ketahanan hingga 1 tahun. Pemanfaatan teknologi tersebut menjadikan perusahaan menjadi pelopor gudeg kaleng pertama di Indonesia.

Produk yang diproduksi oleh CV Buana Citra Sentosa adalah makanan tradisional khas Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) yaitu gudeg. Terdapat empat varian rasa yaitu gudeg original, gudeg pedas, gudeg blondo, dan gudeg rendang. Brand makanan dari CV.Buana Citra Sentosa adalah “Gudeg Kaleng Bu Tjitro

1925". Gudeg merupakan produk makanan yang terbuat dari nangka muda/gori yang dimasak dengan areh atau santan yang biasanya disajikan dengan telur, daging ayam, kacang tolo, dan krecek. Makanan gudeg ini memiliki warna khas berwarna coklat kemerahan dan rasa yang manis sesuai dengan lidah masyarakat Jawa. Aplikasi proses pengalengan gudeg dilakukan guna menghasilkan produk makanan yang dapat bertahan lama. Oleh karena itu, proses pengalengan gudeg ini membutuhkan langkah-langkah kerja atau prosedur kerja yang harus dilakukan oleh setiap individu karyawan sehingga sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan perusahaan.

Standart Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang lebih jelas dan rinci untuk menjabarkan metode yang digunakan dalam mengimplementasikan dan melaksanakan kebijakan dalam suatu organisasi seperti yang ditetapkan dalam pedoman. *Standard Operating Procedure* (SOP) pengalengan merupakan langkah-langkah kerja di dalam proses pengalengan yang berada di CV. Buana Citra Sentosa yang meliputi proses sterilisasi kaleng, pengisian dan penimbangan gudeg, penghampaan udara (*exhausting*), penutupan kaleng (*seaming*), sterilisasi, pendinginan, dan karantina produk.

CV. Buana Citra Sentosa dalam melaksanakan produksinya telah melaksanakan Standart Operasional Prosedur (SOP) pada proses pengalengan dengan baik dan sesuai dengan pedoman instruksi kerja perusahaan. Namun, masih terdapat beberapa permasalahan dalam penerapan SOP tersebut yakni permasalahan pengisian gudeg kaleng, permasalahan monitoring kerja dari head canning, permasalahan *setting* operasi mesin *seamer* yang tidak sesuai standart, dan permasalahan ruangan pengalengan. Sehingga adanya permasalahan-permasalahan tersebut perlu adanya penanganan lebih lanjut untuk meminimalisir kerugian perusahaan.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**