

RINGKASAN

Penerapan Standart Operasional Prosedur (SOP) Warehouse Guddeg Kaleng “Bu Tjitro 1925” Di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Ichwan Dwi Prasetyo, D41180685, 2021, Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri – Kelas Internasional, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning Gemaputri, S.Pi, MP (Dosen Pembimbing PKL).

Menurut Kamus Bahasa Indonesia Guddeg merupakan makanan tradisional berasal dari Daerah Istimewa Yogyakarta yang terbuat dari rebusan nangka muda dan bumbu rempah, gula dan santan kelapa. Wisatawan asing ataupun lokal yang berkunjung ke Yogyakarta memilih guddeg sebagai produk yang wajib untuk dicoba, dengan rasanya yang khas membuat guddeg sangat diminati untuk dijadikan oleh-oleh. Permintaan terhadap guddeg ini memang tinggi, salah satu prospek permintaan terbanyak pada waktu periode liburan. Biasanya guddeg hanya bisa bertahan 2-3 hari, sedangkan permintaan konsumen guddeg bisa bertahan lebih lama agar bisa dijadikan oleh – oleh baik dalam negeri maupun luar negeri.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Pengalaman yang diperoleh dari kegiatan praktek kerja lapangan akan meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja. Lokasi praktek kerja lapangan yang sesuai dengan fokus ilmu yang dipelajari akan membantu mahasiswa mendapatkan pandangan yang lebih luas pada dunia kerja. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan selama 440 jam atau sekitar 3 bulan dengan hari libur setiap minggu dan terhitung mulai 05 April 2021 sampai dengan 05 Juli 2021.

Guddeg kaleng bu Tjitro 1925 CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berorientasi dibidang pengolahan pangan Tradisional khas Yogyakarta yaitu guddeg. Perusahaan ini sangat mengutamakan pada kualitas suatu produk guddeg kaleng yang dihasilkan dengan tujuan produk mampu menguasai pasar domestik maupun global. Guddeg menjadi suatu peluang usaha dengan cara untuk menambah nilai jual dan daya simpan guddeg dengan menggunakan proses

pengalengan yang di sterilisasi dengan suhu tertentu gudeg akan bertahan selama 18 bulan karena mikroorganisme dalam kaleng mati sehingga gudeg akan bertahan lebih lama, selain itu juga dapat meningkatkan nilai jual produk gudeg tersebut. Gudeg kaleng bu tjitro memiliki isi dengan berat 228 gram dengan isian telur rebus, kacang tolo, daging ayam seberat 15 gram, krecek sayur, bumbu areh dan yang terakhir gudeg.

Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah dokumen yang berkaitan dengan prosedur yang dilakukan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan yang bertujuan untuk memperoleh hasil kerja yang paling efektif dari para pekerja dengan biaya yang serendah-rendahnya. Sehingga seluruh unsur manajemen yang terintegrasi dalam mengoptimalkan dan mengefisiensikan direncanakan dengan baik dan optimal. SOP pada Warehouse (Gudang) merupakan pedoman atau panduan dalam manajemen gudang, mulai dari penerimaan barang, pemeriksaan, penyimpanan dan pengeluaran barang, sampai laporan persediaan barang dari waktu ke waktu.

Warehouse atau pergudangan berfungsi menyimpan barang untuk produksi atau hasil produksi dalam jumlah dan rentang waktu tertentu yang kemudian didistribusikan ke lokasi yang dituju berdasarkan permintaan para konsumen.