

## **RINGKASAN**

**Standar Operasional Prosedur (SOP) Jasa Maklon CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta**, Dio Rizky Kurniawan, NIM D41171516, Tahun 2021, 62 Halaman, Prodi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ratih Puspitorini Yekti A.,SE, MM (Pembimbing).

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/instansi/industri yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa yang didapatkan selama kuliah. Mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta selama 480 jam, terhitung mulai tanggal 05 Oktober – 24 Desember 2020. Tujuan Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mempelajari dan mengetahui cara memproduksi gudeg kaleng, pemasaran dan administrasi di CV Buana Citra Sentosa.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan salah satu perusahaan makanan yang mampu memanfaatkan perkembangan teknologi dengan baik. Teknologi yang digunakan yaitu pengalengan makanan tanpa bahan pengawet yang dapat bertahan sampai 1 tahun lamanya. Perusahaan mampu berinovasi menghasilkan produk yang dapat diterima oleh masyarakat dan mampu bersaing dengan produk kompetitor lainnya. Produk makanan yang diproduksi adalah makanan khas dari Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) yaitu gudeg. Konsumen dari luar kota dapat membeli dan menikmati makanan tersebut tanpa harus datang ke tempat asalnya. Varian rasa gudeg kaleng yang diproduksi oleh perusahaan yaitu original, pedas, rendang dan blondo.

Pada bulan Maret 2020, CV Buana Citra Sentosa ingin melebarkan usahanya sekaligus membantu UMKM untuk bisa berkembang bersama dengan membuka jasa maklon bagi UMKM khususnya yang berada di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Ide ini muncul karena CV Buana Citra Sentosa selalu berinovasi pada produknya. Seperti produk dari restoran Gudeg bu Tjitro yang

dikalengkan yaitu sambel teri ijo, sambel teri balado, kornet sapi. Dengan alasan tersebut CV Buana Citra Sentosa menawarkan jasa maklon kepada UMKM khususnya yang bergerak pada makanan.

Jasa maklon adalah pemberian jasa dalam rangka proses penyelesaian barang tertentu yang proses pengerjaannya dilakukan oleh pihak pemberi jasa (disubkontrakkan), yang spesifikasi, bahan baku dan atau barang setengah jadi atau bahan penolong/pembantu yang akan diproses sebagian atau seluruhnya disediakan oleh pengguna jasa, dan kepemilikan atas barang jadi berada pada pengguna jasa. Jasa yang ditawarkan disini yaitu jasa pengalengan.

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang disusun sesuai prosedur yang dilakukan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan yang bertujuan untuk pengoptimalan seluruh sumber daya yang ada namun dengan biaya efisien. Standar Operasional Prosedur (SOP) jasa maklon pada CV Buana Citra Sentosa meliputi registrasi produk, penandatanganan kontrak, pengalengan produk dan karantina produk. Seluruh rangkaian tahapan pengalengan maklon didokumentasikan secara tertulis sebagai pedoman tenaga kerja dalam melakukan proses pengalengan maklon pada CV Buana Citra Sentosa.

Terdapat beberapa permasalahan yang terjadi pada proses produksi jasa maklon. Permasalahan terjadi dikarenakan pemberian jasa maklon ini masih terbilang baru, namun bukan suatu alasan untuk dijadikan suatu kesalahan. Permasalahan tersebut dapat dijadikan bahan untuk dianalisis dan dilakukan evaluasi untuk mengantisipasi agar tidak terulang kembali guna meningkatkan produktivitas perusahaan.