

RINGKASAN

Penerapan Standard Operating Procedure (Sop) Pada Produksi Yoghurt Drink di Goatzilla Farm dan Café Kabupaten Lumajang. Nining Mamba'ul. K, NIM.D41170317, Tahun 2021, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S. TP, MP.

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama Praktik Kerja Lapang (PKL) mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi PKL. Melalui Praktik Kerja Lapang (PKL) mahasiswa juga dapat memiliki pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja.

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilakukan di Goatzilla Farm dan Café yang berada di Jl. Raya B29 No. 29 Kandangtepus, Senduro, Kabupaten Lumajang. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini memiliki tujuan untuk menjelaskan dan melakukan penerapan SOP pada proses produksi yoghurt drink, dan mengidentifikasi masalah dan solusi dalam penerapan SOP pada proses produksi yoghurt drink pada Goatzilla Farm dan Café.

Produksi merupakan kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan yang bertujuan untuk menambahkan nilai tambah serta nilai guna terhadap suatu produk yang di produksi. Goatzilla Farm dan Café memiliki beberapa tahapan dalam proses produksi salah satunya adalah produksi yoghurt drink. Tahapan proses produksi tersebut yaitu dimulai dari persiapan dan sterilisasi alat- alat, pembuatan yoghurt starter, penyaringan, pemberian perisa makanan, pengemasan hingga penyimpanan produk.

Permasalahan yang terjadi pada penerapan SOP pada produksi yoghurt drink adalah pada pewarnaan dan pengemasan atau bottling. Masalah yang terjadi saat

pewarnaan adalah kurang fokusnya para pekerja dalam pemberian warna pada yoghurt drink, masalah ini dapat diatasi dengan mengatur jam istirahat pekerja, melakukan peregangan otot ringan. Sedangkan pada masalah yang kedua yaitu pengemasan atau bottling, masalah yang terjadi yaitu beberapa kemasan/ botol rusak sehingga tidak dapat dipakai dalam pengemasan, solusi dari masalah ini adalah dengan menyimpan botol ditempat yang tepat dan tidak menindihkan botol dengan peralatan yang lebih berat.