

## RINGKASAN

**Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Proses Pelayuan Teh Hijau Di PT. Candi Loka Kabupaten Ngawi**, Zahrotul Fitria Nurul Husniah, NIM D41211003, Tahun 2025, 84 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos., M.Si (Dosen Pembimbing)

Magang merupakan suatu kegiatan pembelajaran di lapangan yang bertujuan untuk memperkenalkan dan menumbuhkan kemampuan mahasiswa dalam dunia kerja nyata yang diselenggarakan oleh pendidikan tinggi vokasi, salah satunya adalah Politeknik Negeri Jember. Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menerapkan 60% kegiatan praktik dan 40% kegiatan akademik atau teori. Salah satu perusahaan yang menjalin kerjasama dengan Politeknik Negeri Jember untuk penempatan mahasiswa magang adalah PT. Candi Loka Kabupaten Ngawi. PT. Candi Loka merupakan salah satu perusahaan swasta yang bergerak di bidang industri pengolahan teh hijau menjadi produk setengah jadi atau *intermediate product*.

PT. Candi Loka melakukan pemberdayaan terhadap masyarakat dengan dipekerjakan ke beberapa bagian, diantaranya yaitu pembibitan, pemeliharaan, pemetikan, dan pengolahan. Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pelayuan teh hijau di PT. Candi Loka belum terlaksana secara maksimal sehingga mengakibatkan penurunan kualitas pada kualitas teh hijau. Oleh karena itu, tujuan khusus dari pelaksanaan adalah untuk mengetahui dan menjelaskan penerapan SOP, mengidentifikasi permasalahan penerapan SOP, serta memberikan solusi atau perbaikan terkait permasalahan tersebut.

PT. Candi Loka memiliki standar operasional yang telah dilakukan dalam proses pelayuan teh hijau. Standar operasional ini wajib ditaati dan diikuti oleh semua karyawan guna memperoleh hasil produksi yang sesuai dengan standar perusahaan. Penerapan SOP pada proses pelayuan teh hijau di PT. Candi Loka ini masih belum berjalan secara maksimal, sehingga terdapat output yang tidak sesuai dengan standarnya. *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pelayuan

akan digambarkan dengan bantuan flowchart dan akan diberikan penjelasan secara detail untuk mempermudah pemahaman para karyawan khususnya bagian pelayanan. Berdasarkan hasil analisis menggunakan diagram *Fishbone* terdapat 4 faktor penyebab yaitu faktor manusia (*man*) dipengaruhi ketrampilan kurang memadai dan pekerja tidak memahami SOP. Faktor mesin (*machines*) dipengaruhi oleh ketidakstabilan suhu. Faktor metode (*method*) dipengaruhi oleh prosedur kurang jelas. Sedangkan faktor bahan baku (*materials*) dipengaruhi oleh ukuran tidak sesuai dan kualitas teh buruk.

Solusi yang dapat diberikan dari permasalahan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pelayanan teh hijau antara lain: Faktor manusia (*Man*) yaitu memberikan pelatihan secara berkala dan pemahaman terkait pentingnya SOP bagi proses produksi. Faktor mesin (*Machine*) yaitu melakukan pemeriksaan dan pemantauan pada bagian mesin pengapian. Jika perlu juga mengganti komponen yang bermasalah. Faktor metode (*Method*) yaitu meningkatkan komunikasi antara mandor dan pekerja agar tidak terjadi kesalahpahaman informasi. Faktor bahan baku (*materials*) yaitu melakukan pengoptimalan proses dengan mengatur waktu dan suhu yang tepat serta melakukan pengecekan dan sortasi ulang terhadap bahan baku yang masuk ke pabrik.