

**PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
PROSES PRODUKSI TAHU DI UD TAHU BAROKAH
KECAMATAN JENGGAWAH KABUPATEN JEMBER**

Adhitya Febri Pratama

Program Studi Manajemen Agroindustri

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tujuan dari Penelitian ini adalah untuk menyusun sebuah *Standar Operasional Prosedur* (SOP) dalam produksi tahu. Selain itu, penelitian ini juga menguraikan kondisi faktual di setiap tahapan, yang mencakup persiapan bahan mentah, keseluruhan proses produksi, hingga pengemasan produk. Latar belakang dilakukannya penelitian ini adalah adanya permasalahan mengenai kualitas tahu yang dihasilkan tidak seragam (*inkonsisten*). Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif yang bersifat deskriptif dan Adapun model analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah model dari *Miles and Huberman*. Sampel dipilih dengan metode non-probabilitas, yaitu melalui *purposive sampling* dengan Proses pengumpulan data dilaksanakan dengan cara melakukan observasi, mewawancarai pemilik, serta mengkaji dokumen-dokumen yang relevan. Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) akan sangat bermanfaat bagi perusahaan yang dimana dapat menjadi acuan dalam kegiatan produksinya, sehingga perusahaan UD Tahu Barokah dapat memaksimalkan kualitas dari produk tahu dan mengurangi kesalahan saat kegiatan produksinya. Penelitian ini menghasilkan berupa sebuah panduan kerja standar (SOP) yang mencakup seluruh alur kerja, mulai dari penyiapan bahan, proses produksi (seperti sortasi, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, pengendapan), hingga penyelesaian produk (pencetakan, pengepresan, pemotongan, dan pengemasan).

Kata Kunci: Proses Produksi Tahu, Perancangan SOP, *Standard Operating Procedure*