

RINGKASAN

“Proses Produksi *Chicken Teriyaki Bun* Dan Standar Operasional Produksi (SOP) Di PT Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta” Shella Anggie Srikanti, NIM. B32230377, Tahun 2026, 77 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi S.TP.,M.P (Dosen Pembimbing), Hery Santoso (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus – 30 November 2025 di PT. Aerofood ACS Yogyakarta, yang beralamat di JL. Ring Road Utara No. 38, Kec. Maguwoharjo, Kab. Sleman, Yogyakarta. PT. Aerofood ACS Yogyakarta merupakan salah satu perusahaan penyedia jasa layanan *catering* makanan, terutama berfokus pada jasa layanan *inflight catering*. Selain itu PT Aerofood juga melayani jasa katering untuk industri, rumah sakit, dan penjualan umum melalui pemesanan di cabang terdekat.

Standar Operasional Produksi (SOP) merupakan suatu manual yang memuat metode operasional rutin perusahaan, yang digunakan untuk menjamin bahwa setiap pilihan dan tindakan, serta penggunaan sumber daya oleh karyawan bersifat konsisten, efisien dan efektif, standar dan sistematis. Laporan ini melihat kesesuaian proses produksi secara aktual dengan ketentuan Standar Operasional Produksi (SOP) yang telah diteapkan oleh perusahaan, terutama berfokus pada aspek efektivitas dan waktu produksi. Tahapan yang diamati dimulai dari pencampuran bahan, pemipihan, pembentukan, pengisian, *garnish*, *proofing*, pengovenan, hingga pengemasan.

Hasil pengamatan menunjukkan sebagian besar proses produksi roti telah berjalan sesuai dengan SOP, namun ada beberapa titik yang mengalami perbedaan signifikan dengan SOP. Hal menyebabkan terjadinya pergeseran waktu produksi yang menyebabkan terjadinya keterlambatan dan penurunan efisiensi proses produksi. Melakukan beberapa perbaikan serta evaluasi berkelanjutan dapat menjadi solusi untuk mengatasi keterlambatan yang terjadi.