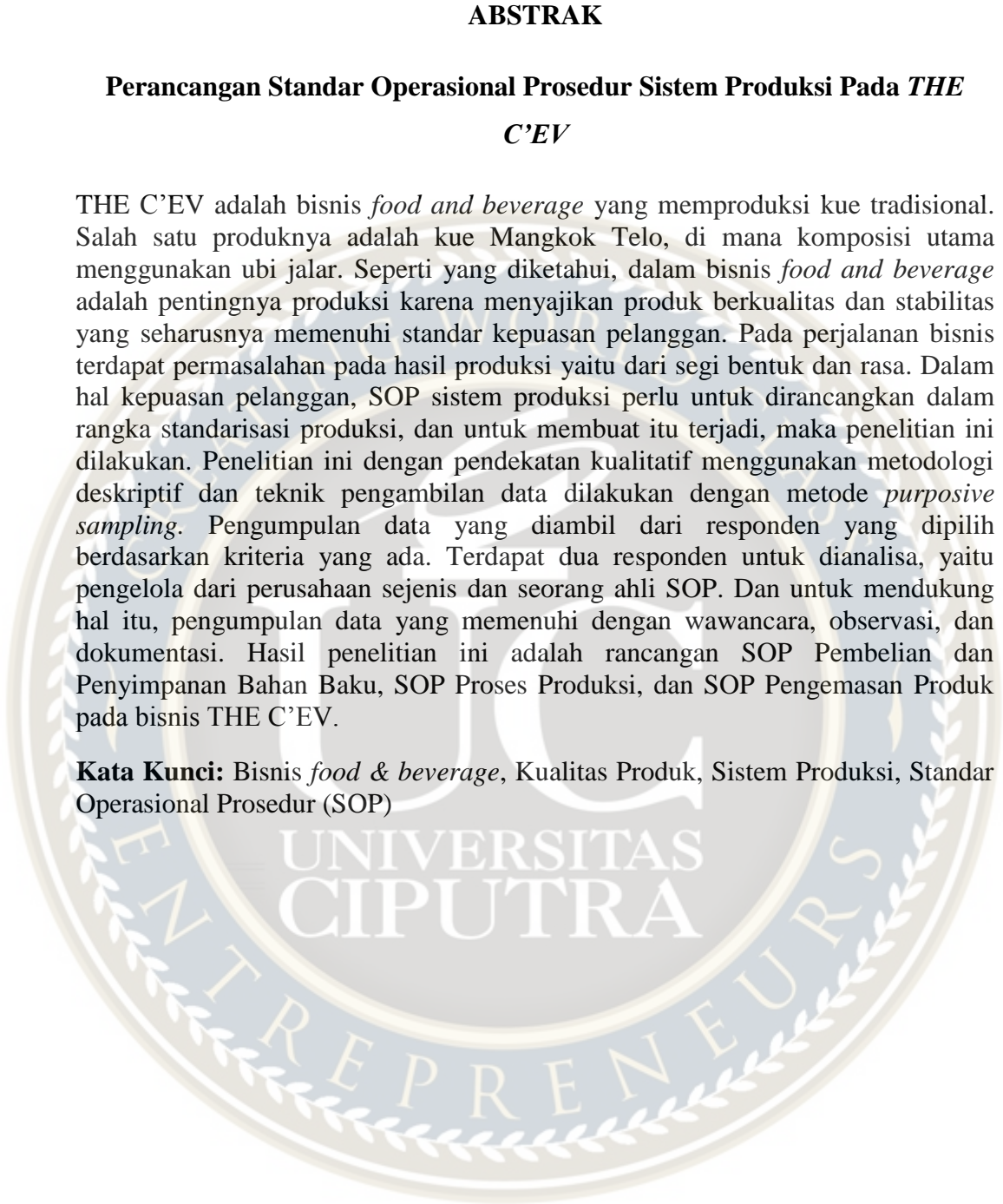


## ABSTRAK

### Perancangan Standar Operasional Prosedur Sistem Produksi Pada *THE C'EV*

THE C'EV adalah bisnis *food and beverage* yang memproduksi kue tradisional. Salah satu produknya adalah kue Mangkok Telo, di mana komposisi utama menggunakan ubi jalar. Seperti yang diketahui, dalam bisnis *food and beverage* adalah pentingnya produksi karena menyajikan produk berkualitas dan stabilitas yang seharusnya memenuhi standar kepuasan pelanggan. Pada perjalanan bisnis terdapat permasalahan pada hasil produksi yaitu dari segi bentuk dan rasa. Dalam hal kepuasan pelanggan, SOP sistem produksi perlu untuk dirancangan dalam rangka standarisasi produksi, dan untuk membuat itu terjadi, maka penelitian ini dilakukan. Penelitian ini dengan pendekatan kualitatif menggunakan metodologi deskriptif dan teknik pengambilan data dilakukan dengan metode *purposive sampling*. Pengumpulan data yang diambil dari responden yang dipilih berdasarkan kriteria yang ada. Terdapat dua responden untuk dianalisa, yaitu pengelola dari perusahaan sejenis dan seorang ahli SOP. Dan untuk mendukung hal itu, pengumpulan data yang memenuhi dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini adalah rancangan SOP Pembelian dan Penyimpanan Bahan Baku, SOP Proses Produksi, dan SOP Pengemasan Produk pada bisnis THE C'EV.

**Kata Kunci:** Bisnis *food & beverage*, Kualitas Produk, Sistem Produksi, Standar Operasional Prosedur (SOP)



## **ABSTRACT**

### ***Arrangement of Standard Operating Procedure of Production Systems of THE C'EV***

*THE C'EV is a business of food and beverage that produces traditional cookies. One of its popular cookies is Mangkok Telo at which the main composition uses sweet potatoes. As it is understood, food and beverage business is a crucial production because it presents a quality and a stability that are supposed to meet the customers' standard of satisfaction. In a business' journey, there are problems in production's output which are in terms of shapes and taste. In regards to customers' satisfaction, SOP is required to be arranged in order to standardize its production, and to make that happen, a research is conducted. There are a qualitative approach using descriptive methodology and the technique of data collection is done by purposive sampling method. Data collection which is taken from respondents who have been selected based on their criteria. There are two respondents to be analyzed, a manager from similar company and an expert of SOP. And to support it, a measurement is complied by interview, observation, and documentation. The outcome of this research is draft of Purchase and Storage of Raw Materials SOP, Production Process SOP and Packaging Product SOP in THE C'EV business.*

**Keywords:** *Food & Beverage Business, Products' Quality, Production System, Standard Operational Procedure (SOP)*

