ABSTRAK

PENYUSUNAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PROSES PRODUKSI PADA USAHA COOK N KISS

Penelitian ini bertujuan untuk menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi Cook n Kiss. Cook n Kiss merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang makanan dengan memproduksi kue nastar bervarian rasa. Selama perusahaan berjalan, perusahaan tidak memiliki SOP dalam proses produksinya. Hal ini mengakibatkan perusahaan tidak dapat menghasilkan kualitas produk yang stabil. Banyaknya jumlah produk rusak membuat perusahaan mengalami kerugian dalam segi finansial. Banyak konsumen yang mengeluhkan ketidakstabilan produk dari rasa, penampilan, dan tingkat ketahanan produk. Cara untuk mendapatkan kualitas produk yang stabil adalah dengan menerapkan SOP produksi. SOP merupakan panduan kerja bagi seluruh tim unit kerja perusahaan untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya agar dapat mencapai visi,misi, dan tujuan perusahaan. SOP memberikan banyak manfaat bagi sebuah perusahaan, yaitu memberikan standar untuk semua aktivitas, meningkatkan efisiensi kerja, dan menghasilkan kualitas produk yang konsisten. Penyusunan SOP pada penelitian ini menggunakan informasi dari penelitian terdahulu, landasan teori mengenai SOP dan kue, serta informasi dari partner bisnis Cook n Kiss, pakar kuliner, dan perusahaan sejenis. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang menggunakan wawancara semi-terstruktur, observasi, dan dokumentasi sebagai metode pengumpulan data. Penulis menggunakan metode triangulasi sumber untuk menguji validitas dan reliabilitas dari hasil penelitian. Data yang telah didapat direduksi dan dianalisis untuk digunakan dalam penyusunan SOP. Hasil penelitian ini adalah SOP produksi dimulai dari pemilihan bahan baku, operasi produksi, dan proses pengemasan produk.

Kata kunci: *standard operating procedure*, perusahaan manufaktur, kualitas produk.

ABSTRACT

STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) DESIGN FOR THE PRODUCTION PROCESS OF COOK 'N KISS

This research aims to design the Standard Operating Procedure (SOP) for the production process of Cook 'n Kiss. Cook n Kiss is a cookie manufacturing company. Currently, the company does not have a Standard Operating Procedure for its production process. As a result, the product quality has been inconsistent. The company has suffered loss due to defective products. Many customers complained about the inconsistency of flavor, appearance, and durability of the product. Implementing SOP in the production process is a way to produce consistent product quality. SOP is defined as a guidance for the company's working units to carry out their duties and responsibilities in order to achieve the vision, missions, and objectives of the company. It provides many benefits to the company, including standardized activities, improved work efficiency, and consistent product quality. The information sources for the SOP design in this study come from prior studies, SOP and baking theories, and also the information obtained from business partners, culinary experts, and similar companies. This research is a qualitative research with semi-structured interview, observation, and documentation as data collection methods. Triangulation method is used to test the validity and reliability of the research data. The obtained data will be reduced and analyzed to determine the most suitable SOP for the company. Research results suggest that the SOP for the production process of Cook 'n Kiss should start from material selection, processing, and product packaging.

***Keywords**: Standard Operating Procedure, Manufacturing company, Product quality*