

RINGKASAN

NINDHITA YUSVANTIKA. Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Industri Rumah Tangga Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di UD. Nirwana, Desa Winong, Kecamatan Pati, Kabupaten Pati, Propinsi Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet

Standard Operating Procedures (SOP) merupakan tata cara atau tahapan yang dibakukan dan harus dilalui untuk menyelesaikan suatu proses kerja tertentu. Tujuan dibuatnya SOP antara lain mempertahankan konsistensi kerja karyawan, mengetahui peran dan fungsi kerja pada setiap bagian, memperjelas langkah-langkah tugas, wewenang dan tanggung jawab, menghindari kesalahan administrasi, menghindari kesalahan, keraguan, duplikasi dan ketidakefisienan untuk Industri Rumah Tangga (IRT) pengolahan ikan bandeng.

Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mempelajari secara langsung tentang proses dan faktor yang perlu diperhatikan dalam penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada Industri Rumah Tangga pengolahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) di UD. Nirwana, Pati, Jawa Tengah. Praktek Kerja Lapangan ini telah dilaksanakan di UD. Nirwana, di Griya Kencana 2 No 12A Sidokerto, Pati, Jawa Tengah pada tanggal 18 Desember 2017 – 18 Desember 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka.

Hasil observasi menunjukkan bahwa SOP yang telah dirancang dapat dijalankan dan dipatuhi di UD. Nirwana, yaitu: SOP pemilihan dan penyimpanan bahan baku, SOP produksi, SOP pengemasan dan penyimpanan produk, SOP distribusi.



SUMMARY

NINDHITA YUSVANTIKA. The application of the *Standard Operating Procedure* (SOP) of the Processing Industry of Milkfish (*Chanos chanos*) at UD. Nirwana, Winong Village, Pati District, Pati Regency, Central Java Province. Supervisor Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet

Standard Operating Procedures (SOP) are procedures or stages that are standardized and must be passed to complete a particular work process. The purpose of the SOP is to maintain employee work consistency, to know the roles and functions of work in each part, to clarify the steps of duties, authority and responsibility, avoid administrative errors, avoid mistakes, doubts, duplications and inefficiencies for the Home Industry (IRT) processing of milkfish.

The purpose of this Field Work Practice is to learn directly about the processes and factors that need to be considered in the application of the *Standard Operating Procedure* (SOP) in the Milkfish Processing Industry (*Chanos chanos*) at UD. Nirwana, Pati, Central Java. This Field Work Practice has been carried out at UD. Nirwana, at Griya Kencana 2 No 12A Sidokerto, Pati, Central Java on December 18, 2017 - December 18, 2018. The working method used in this Field Work Practice is a descriptive method with data collection including data primary and secondary. Data retrieval is done by observation, interviews, active participation, and literature.

The observations show that the SOPs that have been designed can be run and dropped at UD. Nirwana, namely: SOP for raw material selection and storage, production SOP, SOP for packaging and product storage, SOP for distribution.

	
<p>9. Persiapan untuk proses pengovenan</p> 	<p>10. Proses pengovenan untuk mematangkan tepung roti</p> 
<p>11. Persiapan pengemasan</p> 	<p>12. Proses pengemasan</p> 
<p>13. Produk yang telah jadi</p> 	<p>14. Penyimpanan produk dalam freezer</p> 

Lampiran 3. Tempat Unit Usaha



Lampiran 4. Dokumentasi Bersama Pemilik Usaha dan Pelaksana Produksi

