



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelaksanaan suatu pekerjaan di perusahaan biasanya akan diikuti dengan pedoman yang memuat tahapan pengerjaannya yang dapat memudahkan dalam hal operasional. Pedoman yang dimaksud yaitu berupa dokumen yang berisikan serangkaian prosedur kerja secara tertulis mulai dari apa, siapa, kapan, dimana dan bagaimana pekerjaan tersebut harus dilakukan agar mencapai hasil yang sesuai dan terarah yang dikenal sebagai Standar Operasional Prosedur atau SOP. SOP adalah sekumpulan prosedur operasional standar yang digunakan sebagai pedoman dalam perusahaan untuk memastikan langkah kerja setiap anggota telah berjalan secara efektif dan konsisten, serta memenuhi standar dan sistematika (Tambunan 2013).

SOP menjadi salah satu aspek penting dalam pelaksanaan kegiatan produksi produk pangan olahan. Hal ini dilakukan agar hasil produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik dan sesuai dengan standar spesifikasi yang telah ditetapkan. Beberapa tujuan lain akan pentingnya penerapan SOP yaitu untuk mempertahankan konsistensi kerja karyawan, mengetahui peran dan fungsi kerja pada setiap bagian, memperjelas langkah-langkah tugas, wewenang dan tanggung jawab dan menghindari kesalahan, keraguan, duplikasi dan ketidakefisienan (Winata 2016).

Pada masa kini produk yang cukup diminati oleh banyak orang yaitu produk minuman *ready to drink*, hal ini dipengaruhi oleh meningkatnya kebutuhan konsumen akan produk yang siap dikonsumsi. Salah satu minuman *ready to drink* yang sedang banyak digemari adalah minuman kopi. Pada umumnya kopi dikonsumsi sebagai sumber kafein dan kualitas dari secangkir kopi ditentukan dari kadar kafein yang terkandung serta derajat keasaman dari kopi tersebut (Kristiandi, 2018). Salah satu perusahaan yang memproduksi minuman kopi *ready to drink* yaitu PT Gambino Coffee. PT Gambino Coffee memproduksi dengan dua jenis teknik *brewing* yang berbeda yaitu *hot brewing* dan *cold brewing*.

Untuk menjaga kualitas kopi yang diproduksi dalam bentuk minuman *ready to drink*, perlu adanya kesesuaian dan konsistensi dalam pelaksanaan proses produksinya. PT Gambino Coffee membuat SOP untuk menunjang pelaksanaan kegiatan produksi. Dengan menerapkan SOP dengan baik dan benar dapat memudahkan kegiatan produksi yang berlangsung serta menjaga mutu dari suatu produk. Namun, SOP yang diterapkan dalam suatu perusahaan seringkali mengalami hambatan pada saat menjalankannya. Salah satu hambatan yang sering ditemui adalah kebiasaan yang kurang baik dari beberapa karyawan yang tidak menjalankan tugas dan pekerjaan dengan benar sehingga tindakannya tidak sesuai dengan SOP (Gishella 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai pemantauan kesesuaian Standar Operasional Prosedur Produksi Minuman Kopi *Ready to Drink* di PT Gambino Coffee, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kegiatan proses produksi minuman kopi *ready to drink* di PT Gambino Coffee?

2. Bagaimana pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi minuman kopi *ready to drink* di PT Gambino Coffee?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang saya peroleh selama menempuh studi di Sekolah Vokasi IPB mengenai pengolahan produk pangan terutama pada produk minuman kopi *ready to drink* serta mengetahui gambaran produksi di PT Gambino Coffee. Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara khusus yaitu untuk mengetahui kegiatan proses produksi minuman kopi *ready to drink* di PT Gambino Coffee dan meninjau kesesuaian penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada produksi minuman kopi *ready to drink* mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses distribusi serta aspek lain yang menunjang pelaksanaan kegiatan produksi di PT Gambino Coffee.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah bagi mahasiswa yaitu memperoleh pengalaman baru yang dapat digunakan di dunia kerja, menambah wawasan baru dan menerapkan ilmu yang diperoleh selama masa kuliah untuk dipraktikkan langsung di lapangan (industri) serta mendapatkan kesempatan untuk observasi secara langsung untuk meninjau kesesuaian penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam produksi minuman kopi *ready to drink* di PT Gambino Coffee. Bagi perusahaan yaitu mendapatkan saran dan masukan positif untuk penerapan SOP produksi minuman kopi *ready to drink* dari mahasiswa yang melaksanakan PKL dan sebagai sarana pembelajaran dan pembinaan kepada mahasiswa akan dunia kerja. Bagi Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan yaitu meningkatkan akreditasi dan kualitas pendidikan dalam menghasilkan lulusan yang terampil dan menjalin hubungan yang baik antara institusi dengan perusahaan terkait.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kegiatan PKL ini mencakup pemantauan kesesuaian dari penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada proses produksi minuman kopi *ready to drink* yang meliputi aspek mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi *end product*, aspek sanitasi, aspek pengendalian kualitas dan keamanan produk akhir, aspek kemampuan telusur, kalibrasi, penetapan umur simpan produk, serta aspek spesifikasi dan pengadaan bahan baku, bahan pendukung, bahan penolong, bahan kemas dan produk jadi. Ruang lingkup dipilih untuk untuk menjamin aspek yang terkait telah sesuai dengan standar dan spesifikasi yang ditetapkan oleh PT Gambino Coffee.