

RANCANGAN *STANDARD OPERATION PROCEDURE (SOP)*
PENGELOLAAN SEDIAAN PADA CAFE KENDHI PITOE DI DESA
SELOTAPAK

Nanda Tata Agustien

Manajemen Jejaring Bisnis/Manajemen

Erna Andajani

Juliani Dyah Trisnawati

ABSTRAK

Laporan Kerja Lapangan ini membahas mengenai cafe di tempat wisata Kendhi Pitoe yang terletak di Desa Selotapak, Selotapak, Trawas, Mojokerto, Jawa Timur. Cafe Kendhi Pitoe memiliki tujuan untuk memberdayakan masyarakat sekitar dalam menjalankan perekonomian desa. Namun dalam menjalankan usaha cafe ini, manajemen Kendhi Pitoe kesulitan dalam mencapai tujuan tersebut. Masalah-masalah yang bermunculan seperti tidak adanya lemari pendingin atau tempat penyimpanan yang baik, menyebabkan bahan baku yang sering kali mengalami kelebihan atau kekurangan pada saat proses produksi. Oleh karena itu, cafe Kendhi Pitoe membutuhkan sebuah prosedur yang diharapkan bisa mengatasi permasalahan yang terjadi. Pada cafe Kendhi Pitoe, Standard Operating Procedure dibutuhkan untuk menentukan standar dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan. Standar yang diperlukan dalam mengatasi permasalahan yang sudah ada adalah Standard Operating Procedure untuk Pegawai pengelolaan sediaan cafe Kendhi Pitoe. Hasil dan Manfaat yang diharapkan dari penyusunan standar pada cafe Kendhi Pitoe adalah mencapai kepuasan dalam menjakanan proses produksi. Cafe Kendhi Pitoe sendiri menyadari bahwa standar untuk pegawai pengelolaan sediaan sangat mempengaruhi jalannya proses produksi pada cafe Kendhi Pitoe.

Kata Kunci : *Standart Operational Procedure (SOP), Cafe, Flowchart, Job Desription*

RANCANGAN *STANDARD OPERATION PROCEDURE (SOP)*
PENGELOLAAN SEDIAAN PADA CAFE KENDHI PITOE DI DESA
SELOTAPAK

Nanda Tata Agustien

Manajemen Jejaring Bisnis/Manajemen

Erna Andajani

Juliani Dyah Trisnawati

ABSTRACT

Laporan Kerja Lapangan ini membahas mengenai kafe di tempat wisata Kendhi Pitoe yang terletak di Desa Selotapak, Selotapak, Trawas, Mojokerto, Jawa Timur. Cafe Kendhi Pitoe memiliki tujuan untuk mewujudkan masyarakat sekitar dalam menjalankan perekonomian desa. Namun dalam menjalankan usaha cafe ini, manajemen Kendhi Pitoe kesulitan dalam mencapai tujuan tersebut. Masalah-masalah yang muncul seperti tidak adanya lemari pendingin atau tempat penyimpanan yang baik, menyebabkan bahan baku yang sering kali mengalami kelebihan atau kekurangan pada saat proses produksi. Oleh karena itu, cafe Kendhi Pitoe membutuhkan sebuah prosedur yang diharapkan bisa mengatasi permasalahan yang terjadi. Pada cafe Kendhi Pitoe dibutuhkan Standard Operating Procedure untuk menentukan standar dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan. Standar yang diperlukan dalam mengatasi permasalahan yang sudah ada adalah Standard Operating Procedure untuk pegawai pengelola sediaan cafe Kendhi Pitoe. Hasil dan Manfaat yang diharapkan dari standar penataan pada cafe Kendhi Pitoe adalah tercapainya kepuasan dalam menjakanan proses produksi. Cafe Kendhi Pitoe sendiri menyadari bahwa standar untuk pegawai pengelolaan sediaan sangat mempengaruhi praktek proses produksi di cafe Kendhi Pitoe.

Keyword : *Standart Operational Procedure (SOP), Cafe, Flowchart, Job Desription*