

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

PRODUKSI BAWANG GORENG ORIGINAL

Pengertian	: Serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan sampai pada tahap penyimpanan produk jadi sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang ditetapkan.
Tujuan	: Memastikan kualitas dan kuantitas bahan produksi sesuai dengan pesanan serta memastikan kualitas produk jadi sesuai dengan standar UMKM sekaligus menjaga efisiensi waktu produksi.
Dokumen Pendukung	: Kartu stok bahan baku, kartu stok produk jadi, surat pemesanan produk, form monitoring produksi.
Prosedur Pelaksanaan	<p>: </p> <p>Penerimaan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (bawang merah/bawang putih) dan bahan penolong (garam dan minyak goreng) diperiksa, sesuai dengan kuantitas dan spesifikasi bahan yang dipesan.2. Bahan baku dan bahan penolong disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai jenis barang.3. Bahan baku dan bahan penolong diusahakan tersedia pada gudang/tempat penyimpanan bahan maksimal 1 jam sebelum jadwal pelaksanaan produksi. <hr/> <p>Pemilihan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (bawang merah/bawang putih) disortasi/dipilih berdasarkan kualitas dan kesegaran bahan.2. Memisahkan bahan rusak/tidak berkualitas yang tidak akan digunakan pada saat produksi.3. Dilakukan pengecekan pada bahan penolong (garam dan minyak goreng) yang digunakan harus dalam keadaan baik, secara fisik maupun masa expired. <hr/> <p>Pengolahan Produk</p> <ol style="list-style-type: none">1. Produksi yang dilakukan secara tim di dapur dipimpin dan diawasi oleh penanggung jawab produksi.2. Kegiatan produksi dari awal hingga akhir dilakukan dengan memperhatikan kebersihan. Anggota produksi wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.3. 1 kg bawang merah/bawang putih dengan kualitas baik dikupas menggunakan alat bantu pisau dan papan irisan hingga bersih dari kulitnya.4. Bawang merah/bawang putih yang telah dikupas kemudian diiris dengan ketebalan $\pm 0,2$ cm hingga semua selesai.5. Panaskan minyak goreng sebelum memasukkan irisan bawang hingga suhu 160°C - 180°C menggunakan api sedang. Minyak goreng yang digunakan sebanyak 500 mL.

6. Irisan bawang merah/bawang putih kemudian dimasukkan kedalam minyak dengan suhu dan volume yang sesuai secara bertahap.
7. Proses penggorengan irisan bawang dilakukan dengan terus diaduk supaya tingkat kematangannya merata dan dilakukan selama ± 20 menit hingga kering dan berwarna kecokelatan.
8. Bawang yang selesai digoreng kemudian diangkat dan ditiriskan pada tempat penirisan selama ± 3 menit hingga minyak pada bawang goreng tiris atau tidak membuat bawang goreng berminyak.
9. Bawang goreng yang sudah ditiriskan disimpan pada wadah sementara hingga seluruh irisan bawang selesai digoreng.
10. Bawang goreng kemudian ditambahkan garam sebanyak $\frac{1}{2}$ sdt lalu diratakan.
11. Bawang goreng dengan suhu ruang siap untuk dikemas.

Pengemasan Produk

1. Dilakukan pada area pengemasan/packaging.
2. Karyawan yang terlibat dalam proses pengemasan wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.
3. Wadah/kemasan produk yang akan digunakan wajib dalam keadaan baik, secara fisik dan visual baik, tidak beraroma menyengat, dan penutup kemasan berfungsi dengan baik.
4. Bawang goreng yang telah siap dikemas dimasukkan kedalam kemasan menggunakan alat bantu sendok stainless bersih dan diperhatikan agar tidak ada sumber kontaminan fisik yang ikut masuk dalam produk.
5. Bawang goreng dalam kemasan ditimbang hingga beratnya dalam 1 kemasan ± 80 g.
6. Bawang goreng dengan berat yang sesuai pada kemasannya kemudian ditutup dengan benar dan dilapisi plastik pada tutup kemasannya.
7. Produk yang selesai dikemas ditempelkan label produk yang berisikan informasi seputar produk bawang goreng original tersebut.

Penyimpanan Produk Akhir

1. Produk bawang goreng original yang telah siap disimpan pada gudang/tempat penyimpanan produk akhir/jadi hingga waktu pendistribusian.
2. Produk disimpan pada tempat dengan suhu ruang, tidak terpapar cahaya matahari, tempat bersih dan tidak beraroma.
3. Produk yang akan didistribusikan menerapkan sistem FIFO dimana produk yang terlebih dahulu disimpan akan didistribusikan lebih dahulu.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

PRODUKSI BAWANG GORENG TERASI

Pengertian	: Serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan sampai pada tahap penyimpanan produk jadi sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang ditetapkan.
Tujuan	: Memastikan kualitas dan kuantitas bahan produksi sesuai dengan pesanan serta memastikan kualitas produk jadi sesuai dengan standar UMKM sekaligus menjaga efisiensi waktu produksi.
Dokumen Pendukung	: Kartu stok bahan baku, kartu stok produk jadi, surat pemesanan produk, form monitoring produksi.
Prosedur Pelaksanaan	<p>Penerimaan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (bawang merah, terasi, cabai bubuk, penyedap rasa dan minyak goreng) diperiksa, sesuai dengan kuantitas dan spesifikasi bahan yang dipesan.2. Bahan baku disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai jenis barang.3. Bahan baku diusahakan tersedia pada gudang/tempat penyimpanan bahan maksimal 1 jam sebelum jadwal pelaksanaan produksi. <hr/> <p>Pemilihan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (bawang merah) disortasi/dipilih berdasarkan kualitas dan kesegaran bahan.2. Memisahkan bahan rusak/tidak berkualitas yang tidak akan digunakan pada saat produksi.3. Dilakukan pengecekan pada bahan (terasi, bubuk cabai, penyedap rasa dan minyak goreng) yang digunakan harus dalam keadaan baik, secara fisik maupun masa expired. <hr/> <p>Pengolahan Produk</p> <ol style="list-style-type: none">1. Produksi yang dilakukan secara tim di dapur dipimpin dan diawasi oleh penanggung jawab produksi.2. Kegiatan produksi dari awal hingga akhir dilakukan dengan memperhatikan kebersihan. Anggota produksi wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.3. 1 kg bawang merah dengan kualitas baik dikupas menggunakan alat bantu pisau dan papan irisan hingga bersih dari kulitnya.4. Bawang merah yang telah dikupas kemudian diiris dengan ketebalan $\pm 0,2$ cm hingga semua selesai.5. Panaskan minyak goreng sebelum memasukkan irisan bawang hingga suhu 160°C - 180°C menggunakan api sedang. Minyak goreng yang digunakan sebanyak 500 mL.

6. Irisan bawang merah dimasukkan kedalam minyak goreng dengan suhu dan volume yang sesuai secara bertahap.
7. Proses penggorengan irisan bawang dilakukan dengan terus diaduk supaya tingkat kematangannya merata dan dilakukan selama ± 20 menit hingga kering dan berwarna kecokelatan.
8. Bawang yang selesai digoreng kemudian diangkat dan ditiriskan pada tempat penirisan selama ± 3 menit hingga minyak pada bawang goreng tiris atau tidak membuat bawang goreng berminyak.
9. Bawang goreng yang sudah ditiriskan disimpan pada wadah sementara hingga seluruh irisan bawang selesai digoreng.
10. 10 pcs terasi disangrai selama ± 4 menit dengan api sedang hingga terlihat kering dan beraroma lebih kuat.
11. Terasi yang telah disangrai dicampurkan dengan 42 g cabai bubuk BonCabe, dan 30 g penyedap rasa masako.
12. Bawang goreng kemudian dicampurkan dengan campuran bumbu terasi yang telah disiapkan lalu diratakan.
13. Bawang goreng terasi siap untuk dikemas.

Pengemasan Produk

1. Dilakukan pada area pengemasan/packaging.
2. Karyawan yang terlibat dalam proses pengemasan wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.
3. Wadah/kemasan produk yang akan digunakan wajib dalam keadaan baik, secara fisik dan visual baik, tidak beraroma menyengat, dan penutup kemasan berfungsi dengan baik.
4. Bawang goreng terasi yang telah siap dikemas dimasukkan kedalam kemasan menggunakan alat bantu sendok stainless bersih dan diperhatikan agar tidak ada sumber kontaminan fisik yang ikut masuk dalam produk.
5. Bawang goreng terasi dalam kemasan ditimbang hingga beratnya dalam 1 kemasan ± 80 g.
6. Bawang goreng terasi dengan berat yang sesuai pada kemasannya kemudian ditutup dengan benar dan dilapisi plastik pada tutup kemasannya.
7. Produk yang selesai dikemas ditempelkan label produk yang berisikan informasi seputar produk bawang goreng terasi tersebut.

Penyimpanan Produk Akhir

1. Produk bawang goreng terasi yang telah siap disimpan pada gudang/tempat penyimpanan produk akhir/jadi hingga waktu pendistribusian.
2. Produk disimpan pada tempat dengan suhu ruang, tidak terpapar cahaya matahari, tempat bersih dan tidak beraroma.
3. Produk yang akan didistribusikan menerapkan sistem FIFO dimana produk yang terlebih dahulu disimpan akan didistribusikan terlebih dahulu.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
PRODUKSI KACANG BAWANG ORIGINAL & HOT

Pengertian	: Serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan sampai pada tahap penyimpanan produk jadi sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang ditetapkan.
Tujuan	: Memastikan kualitas dan kuantitas bahan produksi sesuai dengan pesanan serta memastikan kualitas produk jadi sesuai dengan standar UMKM sekaligus menjaga efisiensi waktu produksi.
Dokumen Pendukung	: Kartu stok bahan baku, kartu stok produk jadi, surat pemesanan produk, form monitoring produksi.
Prosedur Pelaksanaan :	
<p style="text-align: center;">Penerimaan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan baku (kacang tanah kupas, daun jeruk, garam, santan, penyedap rasa, bubuk cabai dan minyak goreng) diperiksa, sesuai dengan kuantitas dan spesifikasi bahan yang dipesan. 2. Bahan baku disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai jenis barang. 3. Bahan baku diusahakan tersedia pada gudang/tempat penyimpanan bahan maksimal 1 jam sebelum jadwal pelaksanaan produksi. 	
<p style="text-align: center;">Pemilihan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan baku (kacang tanah kupas) disortasi/dipilih berdasarkan kualitas dan kesegaran bahan. 2. Memisahkan bahan rusak/tidak berkualitas yang tidak akan digunakan pada saat produksi. 3. Dilakukan pengecekan pada bahan (garam, santan, penyedap rasa, bubuk cabai dan minyak goreng) yang digunakan harus dalam keadaan baik, secara fisik maupun masa expired. 	
<p style="text-align: center;">Pengolahan Produk</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Produksi yang dilakukan secara tim di dapur dipimpin dan diawasi oleh penanggung jawab produksi. 2. Kegiatan produksi dari awal hingga akhir dilakukan dengan memperhatikan kebersihan. Anggota produksi wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan. 3. 1 kg kacang tanah kupas dengan kualitas baik dibersihkan dengan pembilasan menggunakan air bersih. 4. Kacang tanah yang telah bersih direbus selama \pm 5 menit dengan air rebusan yang mendidih sebanyak 800 mL. 5. Proses perebusan kacang tanah ditambahkan 5 lembar daun jeruk, 1 sdm garam, dan 65 mL santan Kara. 6. Setelah selesai perebusan, kacang tanah ditiriskan dari kadar air didalamnya selama \pm 3 menit. 	

7. Kacang tanah yang telah tiris ditambahkan dan dicampurkan dengan 11 g penyedap rasa.
8. Kacang tanah digoreng bersamaan dengan daun jeruk sewaktu proses perebusan menggunakan 500 mL minyak yang telah panas dengan suhu sekitar 160°C - 180°C menggunakan api sedang selama ± 20 menit hingga kering dan berwarna kecokelatan.
9. Bawang putih goreng disiapkan dengan dikupas dan diiris sebanyak 10 siung dengan ketebalan $\pm 0,2$ cm dan digoreng dalam minyak panas sebanyak 200 mL dengan suhu sekitar 160°C - 180°C atau menggunakan api sedang selama ± 10 menit hingga kering dan berwarna sedikit kecokelatan.
10. Kacang tanah dan bawang putih yang selesai digoreng kemudian ditiriskan selama ± 3 menit.
11. Campurkan kacang tanah goreng dan bawang putih goreng secara merata.
 - Kacang bawang original telah siap untuk kemudian dikemas.
 - Kacang bawang hot (pedas), dibuat dengan menambahkan dan mencampurkan bubuk cabai BonCabe sebanyak 35 g hingga merata yang kemudian siap untuk dikemas.

Pengemasan Produk

1. Dilakukan pada area pengemasan/packaging.
2. Karyawan yang terlibat dalam proses pengemasan wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.
3. Wadah/kemasan produk yang akan digunakan wajib dalam keadaan baik, secara fisik dan visual baik, tidak beraroma menyengat, dan penutup kemasan berfungsi dengan baik.
4. Kacang bawang ori/hot yang telah siap dikemas dimasukkan kedalam kemasan menggunakan alat bantu sendok stainless bersih dan diperhatikan agar tidak ada sumber kontaminan fisik yang ikut masuk dalam produk.
5. Kacang bawang ori/hot dalam kemasan ditimbang hingga beratnya dalam 1 kemasan ± 250 g.
6. Kacang bawang ori/hot dengan berat yang sesuai pada kemasannya kemudian ditutup dengan benar dan dilapisi plastik pada tutup kemasannya.
7. Produk yang selesai dikemas ditempelkan label produk yang berisikan informasi seputar produk kacang bawang tersebut.

Penyimpanan Produk Akhir

1. Produk kacang bawang ori/hot yang telah siap disimpan pada gudang/tempat penyimpanan produk akhir/jadi hingga waktu pendistribusian.
2. Produk disimpan pada tempat dengan suhu ruang, tidak terpapar cahaya matahari, tempat bersih dan tidak beraroma.
3. Produk yang akan didistribusikan menerapkan sistem FIFO dimana produk yang terlebih dahulu disimpan akan didistribusikan lebih dahulu.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

PRODUKSI KUE KERING BOLA SALJU

Pengertian	: Serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan sampai pada tahap penyimpanan produk jadi sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang ditetapkan.
Tujuan	: Memastikan kualitas dan kuantitas bahan produksi sesuai dengan pesanan serta memastikan kualitas produk jadi sesuai dengan standar UMKM sekaligus menjaga efisiensi waktu produksi.
Dokumen Pendukung	: Kartu stok bahan baku, kartu stok produk jadi, surat pemesanan produk, form monitoring produksi.
Prosedur Pelaksanaan	<p>: </p> <p>Penerimaan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (tepung terigu, margarin, gula pasir, susu bubuk, telur ayam, tepung gula dan keju) diperiksa, sesuai dengan kuantitas dan spesifikasi bahan yang dipesan.2. Bahan baku disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai jenis barang.3. Bahan baku diusahakan tersedia pada gudang/tempat penyimpanan bahan maksimal 1 jam sebelum jadwal pelaksanaan produksi. <hr/> <p>Pemilihan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (tepung terigu, margarin, susu bubuk, gula pasir, tepung gula, dan keju) dilakukan pengecekan dan harus dalam keadaan baik, secara fisik maupun masa expired.2. Telur ayam dicek dan dipilih, kemudian yang digunakan merupakan telur yang baik secara fisik seperti aroma dan warna adalah normal.3. Memisahkan bahan rusak/tidak berkualitas yang tidak akan digunakan pada saat produksi. <hr/> <p>Pengolahan Produk</p> <ol style="list-style-type: none">1. Produksi yang dilakukan secara tim di dapur dipimpin dan diawasi oleh penanggung jawab produksi.2. Kegiatan produksi dari awal hingga akhir dilakukan dengan memperhatikan kebersihan. Anggota produksi wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.3. Pembuatan adonan kue dilakukan dengan mencampurkan 500 g tepung terigu segitiga biru, 250 g margarin blue band cake & cookies, 50 g gula pasir, 1 sachet susu bubuk 27 g dancow rasa vanilla, 50 g keju Prochiz dan 2 butir kuning telur ayam secara bertahap.4. Margarin dan gula pasir dicampurkan hingga merata.

5. Campuran margarin dan gula pasir ditambahkan kuning telur ayam hingga merata.
6. Adonan margarin ditambahkan tepung terigu, susu bubuk dan keju kemudian dicampurkan hingga merata.
7. Setelah semua bahan dimasukkan, campurkan atau uleni adonan hingga merata dan siap dibentuk.
8. Adonan yang telah siap, dibentuk menjadi bola dengan ukuran \pm 2,5 cm.
9. Bulatan adonan disusun dalam loyang oven dengan rapi.
10. Adonan bola salju dioven dengan menggunakan oven tangkring dengan suhu \pm 120 °C menggunakan api sedang selama \pm 40 menit hingga aroma harum kue bola salju mencuat dan berwarna kuning dengan sedikit kecokelatan
11. Kue bola salju yang telah dioven didiamkan pada satu wadah bersih supaya suhunya turun hingga suhu ruang.
12. Bola-bola kue di lumuri dengan tepung gula cap Ratu hingga merata.
13. Bola salju siap dikemas

Pengemasan Produk

1. Dilakukan pada area pengemasan/packaging.
2. Karyawan yang terlibat dalam proses pengemasan wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.
3. Wadah/kemasan produk yang akan digunakan wajib dalam keadaan baik, secara fisik dan visual baik, tidak beraroma menyengat, dan penutup kemasan berfungsi dengan baik.
4. Bola salju yang telah siap dikemas dimasukkan kedalam kemasan menggunakan tangan yang telah mengenakan sarung tangan dan diperhatikan agar tidak ada sumber kontaminan fisik yang ikut masuk dalam produk.
5. Bola salju dalam kemasan disusun rapi dengan menaburkan kembali sedikit tepung gula tambahan di atasnya.
6. Bola Salju dalam kemasan ditimbang hingga beratnya dalam 1 kemasan \pm 500 g.
7. Bola salju dengan berat yang sesuai pada kemasannya kemudian ditutup dengan benar dan dilapisi plastik pada tutup kemasannya.
8. Produk yang selesai dikemas ditempelkan label produk yang berisikan informasi seputar produk bola salju tersebut.

Penyimpanan Produk Akhir

1. Produk bola salju yang telah siap disimpan pada gudang/tempat penyimpanan produk akhir/jadi hingga waktu pendistribusian.
2. Produk disimpan pada tempat dengan suhu ruang, tidak terpapar cahaya matahari, tempat bersih dan tidak beraroma.
3. Produk yang akan didistribusikan menerapkan sistem FIFO dimana produk yang terlebih dahulu disimpan akan didistribusikan lebih dahulu.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

PRODUKSI KUE KERING NASTAR

Pengertian	: Serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan sampai pada tahap penyimpanan produk jadi sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang ditetapkan.
Tujuan	: Memastikan kualitas dan kuantitas bahan produksi sesuai dengan pesanan serta memastikan kualitas produk jadi sesuai dengan standar UMKM sekaligus menjaga efisiensi waktu produksi.
Dokumen Pendukung	: Kartu stok bahan baku, kartu stok produk jadi, surat pemesanan produk, form monitoring produksi.
Prosedur Pelaksanaan	: Penerimaan Bahan <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (tepung terigu, margarin, gula pasir, susu bubuk, telur ayam, egg gloss dan selai nanas) diperiksa, sesuai dengan kuantitas dan spesifikasi bahan yang dipesan.2. Bahan baku disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai jenis barang.3. Bahan baku diusahakan tersedia pada gudang/tempat penyimpanan bahan maksimal 1 jam sebelum jadwal pelaksanaan produksi. <hr/> Pemilihan Bahan <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (tepung terigu, margarin, susu bubuk, gula pasir, egg gloss dan selai nanas) dilakukan pengecekan dan harus dalam keadaan baik, secara fisik maupun masa expired.2. Telur ayam dicek dan dipilih, kemudian yang digunakan merupakan telur yang baik secara fisik seperti aroma dan warna adalah normal.3. Memisahkan bahan rusak/tidak berkualitas yang tidak akan digunakan pada saat produksi. <hr/> Pengolahan Produk <ol style="list-style-type: none">1. Produksi yang dilakukan secara tim di dapur dipimpin dan diawasi oleh penanggung jawab produksi.2. Kegiatan produksi dari awal hingga akhir dilakukan dengan memperhatikan kebersihan. Anggota produksi wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.3. Pembuatan adonan kue dilakukan dengan mencampurkan 500 g tepung terigu segitiga biru, 250 g margarin blue band cake & cookies, 50 g gula pasir, 1 sachet susu bubuk 27 g dancow rasa vanilla, dan 2 butir kuning telur ayam secara bertahap.4. Margarin dan gula pasir dicampurkan hingga merata.5. Campuran margarin dan gula pasir ditambahkan kuning telur ayam hingga merata.

6. Adonan margarin ditambahkan tepung terigu dan susu bubuk kemudian dicampurkan hingga merata.
7. Setelah semua bahan dimasukkan, campurkan atau uleni adonan hingga merata dan siap dibentuk.
8. Adonan yang telah siap, dibentuk menjadi bola dengan ukuran \pm 2 cm.
9. Bulatan adonan ditekan pada sisi atas hingga tengahnya kemudian diisikan selai nanas secukupnya.
10. Bulatan adonan yang telah berisi selai nanas dibentuk bola lagi hingga rapi dan berbentuk bagus.
11. Bulatan adonan nastar disusun dalam loyang oven dengan rapi.
12. Permukaan atas hingga tengah dari bulatan adonan nastar dioleskan egg gloss secara merata.
13. Adonan nastar dioven dengan menggunakan oven tangkring dengan suhu \pm 120 °C menggunakan api sedang selama \pm 45 menit hingga aroma harum nastar mencuat dan berwarna kuning dengan sedikit kecokelatan serta berwarna orange pada permukaan atasnya.
14. Nastar yang telah dioven didiamkan pada satu wadah bersih supaya suhunya turun hingga suhu ruang.
15. Nastar siap dikemas

Pengemasan Produk

1. Dilakukan pada area pengemasan/packaging.
2. Karyawan yang terlibat dalam proses pengemasan wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.
3. Wadah/kemasan produk yang akan digunakan wajib dalam keadaan baik, secara fisik dan visual baik, tidak beraroma menyengat, dan penutup kemasan berfungsi dengan baik.
4. Nastar yang telah siap dikemas dimasukkan kedalam kemasan menggunakan tangan yang telah mengenakan sarung tangan dan diperhatikan agar tidak ada sumber kontaminan fisik yang ikut masuk dalam produk.
5. Nastar dalam kemasan ditimbang hingga beratnya dalam 1 kemasan \pm 500 g.
6. Nastar dengan berat yang sesuai pada kemasannya kemudian ditutup dengan benar dan dilapisi plastik pada tutup kemasannya.
7. Produk yang selesai dikemas ditempelkan label produk yang berisikan informasi seputar produk nastar tersebut.

Penyimpanan Produk Akhir

1. Produk nastar yang telah siap disimpan pada gudang/tempat penyimpanan produk akhir/jadi hingga waktu pendistribusian.
2. Produk disimpan pada tempat dengan suhu ruang, tidak terpapar cahaya matahari, tempat bersih dan tidak beraroma.
3. Produk yang akan didistribusikan menerapkan sistem FIFO dimana produk yang terlebih dahulu disimpan akan didistribusikan terlebih dahulu.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

PRODUKSI KUE KERING PALM SUGAR

Pengertian	: Serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan sampai pada tahap penyimpanan produk jadi sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang ditetapkan.
Tujuan	: Memastikan kualitas dan kuantitas bahan produksi sesuai dengan pesanan serta memastikan kualitas produk jadi sesuai dengan standar UMKM sekaligus menjaga efisiensi waktu produksi.
Dokumen Pendukung	: Kartu stok bahan baku, kartu stok produk jadi, surat pemesanan produk, form monitoring produksi.
Prosedur Pelaksanaan	<p>: </p> <p>Penerimaan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (tepung terigu, margarin, gula pasir, susu bubuk, telur ayam, palm sugar dan keju) diperiksa, sesuai dengan kuantitas dan spesifikasi bahan yang dipesan.2. Bahan baku disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai jenis barang.3. Bahan baku diusahakan tersedia pada gudang/tempat penyimpanan bahan maksimal 1 jam sebelum jadwal pelaksanaan produksi. <hr/> <p>Pemilihan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (tepung terigu, margarin, susu bubuk, gula pasir, palm sugar dan keju) dilakukan pengecekan dan harus dalam keadaan baik, secara fisik maupun masa expired.2. Telur ayam dicek dan dipilih, kemudian yang digunakan merupakan telur yang baik secara fisik seperti aroma dan warna adalah normal.3. Memisahkan bahan rusak/tidak berkualitas yang tidak akan digunakan pada saat produksi. <hr/> <p>Pengolahan Produk</p> <ol style="list-style-type: none">1. Produksi yang dilakukan secara tim di dapur dipimpin dan diawasi oleh penanggung jawab produksi.2. Kegiatan produksi dari awal hingga akhir dilakukan dengan memperhatikan kebersihan. Anggota produksi wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.3. Pembuatan adonan kue dilakukan dengan mencampurkan 500 g tepung terigu segitiga biru, 250 g margarin blue band cake & cookies, 50 g gula pasir, 1 sachet susu bubuk 27 g dancow rasa vanilla, 50 g keju Prochiz dan 2 butir kuning telur ayam secara bertahap.4. Margarin dan gula pasir dicampurkan hingga merata.

5. Campuran margarin dan gula pasir ditambahkan kuning telur ayam hingga merata.
6. Adonan margarin ditambahkan tepung terigu, susu bubuk dan keju kemudian dicampurkan hingga merata.
7. Setelah semua bahan dimasukkan, campurkan atau uleni adonan hingga merata dan siap dibentuk.
8. Adonan yang telah siap, dibentuk menjadi bola dengan ukuran \pm 2,5 cm.
9. Bola adonan yang terbentuk dilumuri bubuk palm sugar.
10. Bulatan adonan disusun dalam loyang oven dengan rapi.
11. Adonan bola palm sugar dioven dengan menggunakan oven tangkring dengan suhu \pm 120 °C menggunakan api sedang selama \pm 40 menit hingga aroma harum kue palm sugar mencuat dan berwarna kuning dengan sedikit kecokelatan.
12. Kue palm sugar yang telah dioven didiamkan pada satu wadah bersih supaya suhunya turun hingga suhu ruang.
13. Kue palm sugar siap dikemas

Pengemasan Produk

1. Dilakukan pada area pengemasan/packaging.
2. Karyawan yang terlibat dalam proses pengemasan wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.
3. Wadah/kemasan produk yang akan digunakan wajib dalam keadaan baik, secara fisik dan visual baik, tidak beraroma menyengat, dan penutup kemasan berfungsi dengan baik.
4. Kue palm sugar yang telah siap dikemas dimasukkan kedalam kemasan menggunakan tangan yang telah mengenakan sarung tangan dan diperhatikan agar tidak ada sumber kontaminan fisik yang ikut masuk dalam produk.
5. Kue palm sugar dalam kemasan disusun rapi dan dalam kemasan ditimbang hingga beratnya dalam 1 kemasan \pm 500 g.
6. Kue palm sugar dengan berat yang sesuai pada kemasannya kemudian ditutup dengan benar dan dilapisi plastik pada tutup kemasannya.
7. Produk yang selesai dikemas ditempelkan label produk yang berisikan informasi seputar produk kue palm sugar tersebut.

Penyimpanan Produk Akhir

1. Produk kue palm sugar yang telah siap disimpan pada gudang/tempat penyimpanan produk akhir/jadi hingga waktu pendistribusian.
2. Produk disimpan pada tempat dengan suhu ruang, tidak terpapar cahaya matahari, tempat bersih dan tidak beraroma.
3. Produk yang akan didistribusikan menerapkan sistem FIFO dimana produk yang terlebih dahulu disimpan akan didistribusikan lebih dahulu.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

PRODUKSI KUE KERING RING KEJU

Pengertian	: Serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan sampai pada tahap penyimpanan produk jadi sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang ditetapkan.
Tujuan	: Memastikan kualitas dan kuantitas bahan produksi sesuai dengan pesanan serta memastikan kualitas produk jadi sesuai dengan standar UMKM sekaligus menjaga efisiensi waktu produksi.
Dokumen Pendukung	: Kartu stok bahan baku, kartu stok produk jadi, surat pemesanan produk, form monitoring produksi.
Prosedur Pelaksanaan	<p>: </p> <p>Penerimaan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (tepung tapioka, margarin, gula pasir, santan, telur ayam dan keju) diperiksa, sesuai dengan kuantitas dan spesifikasi bahan yang dipesan.2. Bahan baku disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai jenis barang.3. Bahan baku diusahakan tersedia pada gudang/tempat penyimpanan bahan maksimal 1 jam sebelum jadwal pelaksanaan produksi. <hr/> <p>Pemilihan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan baku (tepung tapioka, margarin, gula pasir, santan, dan keju) dilakukan pengecekan dan harus dalam keadaan baik, secara fisik maupun masa expired.2. Telur ayam dicek dan dipilih, kemudian yang digunakan merupakan telur yang baik secara fisik seperti aroma dan warna adalah normal.3. Memisahkan bahan rusak/tidak berkualitas yang tidak akan digunakan pada saat produksi. <hr/> <p>Pengolahan Produk</p> <ol style="list-style-type: none">1. Produksi yang dilakukan secara tim di dapur dipimpin dan diawasi oleh penanggung jawab produksi.2. Kegiatan produksi dari awal hingga akhir dilakukan dengan memperhatikan kebersihan. Anggota produksi wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.3. Persiapkan 500 g tepung tapioka dan disangrai menggunakan api kecil pada kompor $\pm 50^{\circ}\text{C}$ selama ± 10 menit hingga bertekstur lebih ringan.4. Tepung tapioka yang telah disangrai didiamkan supaya suhunya turun hingga suhu ruang.5. Pembuatan adonan kue dilakukan dengan mencampurkan 500 g tepung tapioka cap pak tani yang telah disangrai, 250 g margarin

blue band cake & cookies, 150 g gula pasir, 150 g keju parut Prochiz, 65 mL santan Kara dan 2 butir kuning telur ayam secara bertahap.

6. Margarin dan gula pasir dicampurkan hingga merata.
7. Campuran margarin dan gula pasir ditambahkan kuning telur ayam hingga merata.
8. Adonan margarin ditambahkan santan dan keju parut lalu diratakan, kemudian dicampurkan tepung tapioka sangrai hingga merata secara bertahap.
9. Setelah semua bahan tercampur adonan dimasukkan kedalam plastik dan dilubangi salah satu sisi bawahnya untuk pencetakan.
10. Ujung plastik berisi adonan dipasangkan cetakan spuit ring keju.
11. Adonan dicetak langsung pada loyang dan disusun dengan rapi.
12. Adonan kue ring keju dioven dengan menggunakan oven tangkring dengan suhu ± 120 °C menggunakan api sedang selama ± 40 menit hingga aroma harum kue ring keju mencuat dan berwarna putih keemasan.
13. Kue ring keju yang telah dioven didiamkan pada satu wadah bersih supaya suhunya turun hingga suhu ruang.
14. Kue ring keju siap dikemas

Pengemasan Produk

1. Dilakukan pada area pengemasan/packaging.
2. Karyawan yang terlibat dalam proses pengemasan wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.
3. Wadah/kemasan produk yang akan digunakan wajib dalam keadaan baik, secara fisik dan visual baik, tidak beraroma menyengat, dan penutup kemasan berfungsi dengan baik.
4. Kue ring keju yang telah siap dikemas dimasukkan kedalam kemasan menggunakan tangan yang telah mengenakan sarung tangan dan diperhatikan agar tidak ada sumber kontaminan fisik yang ikut masuk dalam produk.
5. Kue ring keju dalam kemasan disusun rapi dan dalam kemasan ditimbang hingga beratnya dalam 1 kemasan ± 500 g.
6. Kue ring keju dengan berat yang sesuai pada kemasannya kemudian ditutup dengan benar dan dilapisi plastik pada tutup kemasannya.
7. Produk yang selesai dikemas ditempelkan label produk yang berisikan informasi seputar produk kue ring keju tersebut.

Penyimpanan Produk Akhir

1. Produk kue ring keju yang telah siap disimpan pada gudang/tempat penyimpanan produk akhir/jadi hingga waktu pendistribusian.
2. Produk disimpan pada tempat dengan suhu ruang, tidak terpapar cahaya matahari, tempat bersih dan tidak beraroma.
3. Produk yang akan didistribusikan menerapkan sistem FIFO dimana produk yang terlebih dahulu disimpan akan didistribusikan terlebih dahulu.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
PRODUKSI KUE KERING THUMBPRINT STRAWBERRY

Pengertian	: Serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan sampai pada tahap penyimpanan produk jadi sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang ditetapkan.
Tujuan	: Memastikan kualitas dan kuantitas bahan produksi sesuai dengan pesanan serta memastikan kualitas produk jadi sesuai dengan standar UMKM sekaligus menjaga efisiensi waktu produksi.
Dokumen Pendukung	: Kartu stok bahan baku, kartu stok produk jadi, surat pemesanan produk, form monitoring produksi.
Prosedur Pelaksanaan :	
<p style="text-align: center;">Penerimaan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan baku (tepung terigu, margarin, gula pasir, susu bubuk, telur ayam, selai strawberry dan keju) diperiksa, sesuai dengan kuantitas dan spesifikasi bahan yang dipesan. 2. Bahan baku disimpan pada gudang/tempat penyimpanan sesuai jenis barang. 3. Bahan baku diusahakan tersedia pada gudang/tempat penyimpanan bahan maksimal 1 jam sebelum jadwal pelaksanaan produksi. 	
<p style="text-align: center;">Pemilihan Bahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan baku (tepung terigu, margarin, susu bubuk, gula pasir, selai strawberry dan keju) dilakukan pengecekan dan harus dalam keadaan baik, secara fisik maupun masa expired. 2. Telur ayam dicek dan dipilih, kemudian yang digunakan merupakan telur yang baik secara fisik seperti aroma dan warna adalah normal. 3. Memisahkan bahan rusak/tidak berkualitas yang tidak akan digunakan pada saat produksi. 	
<p style="text-align: center;">Pengolahan Produk</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Produksi yang dilakukan secara tim di dapur dipimpin dan diawasi oleh penanggung jawab produksi. 2. Kegiatan produksi dari awal hingga akhir dilakukan dengan memperhatikan kebersihan. Anggota produksi wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan. 3. Pembuatan adonan kue dilakukan dengan mencampurkan 500 g tepung terigu segitiga biru, 250 g margarin blue band cake & cookies, 50 g gula pasir, 1 sachet susu bubuk 27 g dancow rasa vanilla, 50 g keju Prochiz dan 2 butir kuning telur ayam secara bertahap. 4. Margarin dan gula pasir dicampurkan hingga merata. 	

5. Campuran margarin dan gula pasir ditambahkan kuning telur ayam hingga merata.
6. Adonan margarin ditambahkan tepung terigu, susu bubuk dan keju kemudian dicampurkan hingga merata.
7. Setelah semua bahan dimasukkan, campurkan atau uleni adonan hingga merata dan siap dibentuk.
8. Adonan yang telah siap, dibentuk menjadi bola dengan ukuran \pm 2,5 cm.
9. Bola adonan yang terbentuk dicelupkan kedalam wadah berisikan putih telur ayam kemudian diratakan dan dibaluri dengan keju parut ke seluruh permukannya.
10. Bulatan adonan berkeju tersebut diletakkan dalam loyang oven dengan rapi dan bagian permukaan atas bola adonan ditekan hingga membentuk cekungan kemudian diisikan selai strawberry pada permukaan cekung tersebut.
11. Adonan kue dioven dengan menggunakan oven tangkring dengan suhu \pm 120 °C menggunakan api sedang selama \pm 40 menit hingga aroma harum kue mencuat dan berwarna kuning dengan sedikit kecokelatan.
12. Kue thumbprint strawberry yang telah dioven didiamkan pada satu wadah bersih supaya suhunya turun hingga suhu ruang.
13. Kue thumbprint strawberry siap dikemas

Pengemasan Produk

1. Dilakukan pada area pengemasan/packaging.
2. Karyawan yang terlibat dalam proses pengemasan wajib menggunakan sarung tangan serta masker apabila dibutuhkan.
3. Wadah/kemasan produk yang akan digunakan wajib dalam keadaan baik, secara fisik dan visual baik, tidak beraroma menyengat, dan penutup kemasan berfungsi dengan baik.
4. Kue thumbprint strawberry yang telah siap dikemas dimasukkan kedalam kemasan menggunakan tangan yang telah mengenakan sarung tangan dan diperhatikan agar tidak ada sumber kontaminan fisik yang ikut masuk dalam produk.
5. Thumbprint strawberry dalam kemasan disusun rapi dan dalam kemasan ditimbang hingga beratnya dalam 1 kemasan \pm 500 g.
6. Thumbprint strawberry dengan berat yang sesuai pada kemasannya kemudian ditutup dengan benar dan dilapisi plastik pada tutup kemasannya.
7. Produk yang selesai dikemas ditempelkan label produk berisikan informasi seputar produk thumbprint strawberry tersebut.

Penyimpanan Produk Akhir

1. Produk thumbprint strawberry yang telah siap disimpan pada gudang/tempat penyimpanan produk akhir/jadi hingga waktu pendistribusian.
2. Produk disimpan pada tempat dengan suhu ruang, tidak terpapar cahaya matahari, tempat bersih dan tidak beraroma.
3. Produk yang akan didistribusikan menerapkan sistem FIFO dimana produk yang terlebih dahulu disimpan akan didistribusikan lebih dahulu.