

<p style="text-align: center;">STANDAR OPERASI PROSEDUR (S.O.P) PRODUKSI</p>	<p>Nomor Dokumen : SOP.03/05/2020 Mulai Berlaku : - Revisi : - Tanggal Revisi : -</p>
<p>A. LATAR BELAKANG DAN TUJUAN : Memberikan pedoman kebijakan, alur, dan prosedur aktivitas bisnis dan operasi pemrosesan dan pembuatan produk mulai dari bahan mentah menjadi produk akhir yang siap dijual perusahaan.</p> <p>B. RUANG LINGKUP : Prosedur ini dimulai sejak proses :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Perancangan Produk: <ul style="list-style-type: none"> • Merancang sebuah produk yang memenuhi permintaan dalam hal kualitas, ketahanan dan fungsi : serta meminimalkan biaya produksi. 2. Perencanaan dan Penjadwalan: <ul style="list-style-type: none"> • Mengembangkan rencana produksi yang efisien untuk memenuhi pesanan yang ada dan mengantisipasi permintaan jangka pendek tanpa menimbulkan kelebihan persediaan barang jadi. 3. Operasi Produksi: <ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku yang digunakan • Jam tenaga kerja yang digunakan • Operasi mesin yang dilakukan • Biaya overhead produksi lainnya yang terjadi 4. Sistem Akuntansi Biaya: <ul style="list-style-type: none"> • Memberikan informasi perencanaan, pengendalian, dan penilaian kinerja dari operasi produksi. • Memberikan data biaya yang akurat tentang produk untuk digunakan dalam menetapkan harga serta keputusan bauran produk (mixed product). • Mengumpulkan dan memproses informasi yang digunakan untuk menghitung persediaan serta nilai harga pokok penjualan (HPP) yang muncul di laporan keuangan perusahaan. <p>C. SATUAN KERJA TERLIBAT :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manajemen • Karyawan <p>D. DOKUMEN YANG DIGUNAKAN :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumen Pendukung 	

E. PROSEDUR PELAKSANAAN :

1. Perusahaan makan mengeluarkan persediaan produk dari gudang persediaan untuk diolah menjadi makanan / minuman dengan bantuan para karyawan dan beberapa resep serta teknologi.
2. Setiap produk yang diproduksi adalah murni buatan perusahaan yang dimasak setiap pagi, dan bila tidak habis terjual, maka sisa makanan akan langsung dibuang/makan ternak.
3. Setiap produk yang terjual dicatat dalam buku besar sesuai dengan harga makanan yang bersangkutan sebagai salah satu unsur penyusunan laporan keuangan perusahaan.

F. FLOWCHART – PENJELASAN PROSEDUR