

# Pendampingan Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Stroberi Beku Untuk Menjaga Mutu Produk di PT. Tumbuh Loka Karya

Amanda Citrani Aji\*, Egan Evanzha Yudha Amriel  
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia

## Info Artikel

**Email korespondensi:**  
Amanda Citrani Aji  
[amanda.citrani.aji@email.com](mailto:amanda.citrani.aji@email.com)

**Keyword:**  
SOP, frozen strawberries,  
mentoring, product quality

**Kata Kunci:**  
SOP, stroberi beku,  
pendampingan, mutu produk,  
pengabdian masyarakat

## Abstract

*Frozen strawberry production is a strategic approach to utilizing strawberries that do not meet fresh market standards. However, the implementation of Standard Operating Procedures (SOP) in the production line remains suboptimal, particularly in the washing stage, which directly affects product quality. This community service activity aimed to assist employees of PT. Tumbuh Loka Karya in fully applying SOP through direct observation and participatory methods. The author was actively involved in each production stage, providing guidance and hands-on demonstration of best practices. The results indicate improved work discipline, enhanced understanding of SOP importance, and better quality of frozen strawberries in terms of cleanliness, shelf life, and customer satisfaction. Consistent SOP application has proven to enhance process efficiency and product quality. This activity highlights that active mentoring is an effective approach to building a systematic and sustainable work culture in food production.*

## Abstrak

Produksi stroberi beku menjadi salah satu strategi pemanfaatan buah stroberi yang tidak memenuhi standar pasar segar. Namun, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di lini produksi masih belum maksimal, khususnya pada tahapan pencucian buah, yang berdampak langsung pada kualitas produk akhir. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mendampingi pegawai PT. Tumbuh Loka Karya dalam menerapkan SOP secara menyeluruh, dengan pendekatan observasi dan partisipatif. Penulis terlibat langsung dalam setiap proses produksi, memberikan contoh dan bimbingan praktik terbaik. Hasil dari pendampingan menunjukkan adanya peningkatan perilaku kerja yang lebih disiplin, pemahaman terhadap pentingnya SOP, serta peningkatan kualitas stroberi beku, baik dari segi kebersihan, daya simpan, maupun kepuasan pelanggan. Penerapan SOP secara konsisten terbukti mampu meningkatkan efisiensi proses dan mutu produk. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pendampingan aktif merupakan pendekatan efektif dalam membentuk budaya kerja yang sistematis dan berkelanjutan di sektor produksi pangan.



This is an open-access article  
under the [CC BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) license

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki kekayaan alam dan hayati yang sangat beragam. Kondisi agroklimat di wilayah Indonesia sangat sesuai untuk pengembangan komoditas tropis dan sebagian sub tropis pada ketinggian antara nol sampai ribuan meter di atas permukaan laut. Komoditas pertanian (mencakup tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, kehutanan, peternakan dan perikanan) dengan

keragaman dan keunikannya yang bernilai tinggi serta diperkuat oleh kekayaan kultural yang sangat beragam berpeluang besar menjadi andalan perekonomian nasional (Saraswati, Vipriyanti and Kardi 2017). Salah satu komoditas subsektor hortikultura yang unggul dan layak untuk dikembangkan adalah buah stroberi.

Stroberi (*Fragaria x ananassa*) merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Selatan dan cocok ditanam di daerah subtropis. Di Indonesia stroberi cocok ditanam di daerah dataran tinggi, beberapa daerah sentra produksinya antara lain adalah Kabupaten Bandung, Bandung Barat, Cianjur, Garut, Tabanan, Karang Asem dan Kota Batu. Peluang bisnis buah stroberi di dalam negeri cukup cerah, hasil produksi banyak diserap oleh hotel, restoran dan pasar swalayan, serta industri olahan (Direktorat Jenderal Hortikultura 2024). Buah stroberi merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki potensi pasar yang baik dan merupakan komoditas unggulan yang prospektif karena dari tahun ke tahun produksinya terus meningkat (Dahlan, Lutfi and Hendrawan 2014). Menurut (Mahardika, et al. 2023), buah ini tidak hanya dapat dimakan secara langsung saja, tetapi banyak olahan yang bisa dihasilkan dari buah ini. Suhu/temperatur merupakan salah satu aspek penting yang diperlukan tumbuhan untuk tumbuh dan berkembang. Maka dari itu, tumbuhan stroberi umumnya hidup pada dataran tinggi.

Namun, dalam proses budi daya hingga pasca panen, tidak semua buah yang dihasilkan memenuhi kriteria untuk dijual dalam kondisi segar. Sebagian stroberi memiliki kerusakan fisik, tingkat kematangan yang berlebih, ukuran yang tidak seragam, atau bentuk yang tidak sempurna, sehingga dikategorikan sebagai buah yang tidak memenuhi standar. Meskipun demikian, buah-buah tersebut masih dapat dimanfaatkan lebih lanjut melalui pengolahan menjadi produk yang memiliki nilai jual, salah satunya adalah stroberi beku (*frozen strawberry*). Salah satu pelaku usaha yang terlibat aktif dalam produksi dan perdagangan buah stroberi beku (*frozen strawberry*) adalah PT. Tumbuh Loka Karya (TLK).

PT. Tumbuh Loka Karya (TLK) merupakan perusahaan terkemuka yang bergerak di bidang perkebunan dan perdagangan buah-buahan dan sayur-sayuran, termasuk stroberi, baik dalam bentuk segar maupun beku, serta komoditas lain seperti alpukat dan durian. Perusahaan ini berlokasi di Jalan Metro, Kelurahan Sisir, Kecamatan Batu, dan menjadi salah satu pelaku usaha penting dalam rantai pasok hortikultura di wilayah tersebut. Dalam operasionalnya, TLK telah memanfaatkan buah stroberi yang tidak memenuhi standar segar untuk diproses menjadi produk beku sebagai bagian dari strategi efisiensi bahan baku dan pengurangan limbah.

Berdasarkan hasil observasi penulis selama proses produksi stroberi beku berlangsung, ditemukan bahwa beberapa pegawai belum sepenuhnya mengikuti Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan. Hal ini disebabkan karena SOP hanya disampaikan secara lisan dan belum dicetak atau ditampilkan secara tertulis di area produksi. Salah satu tahapan penting yang sering terlewat adalah proses pencucian stroberi sebelum pembekuan, yang seharusnya menjadi bagian krusial untuk menjamin kualitas produk. Karena tidak adanya panduan tertulis atau visual yang jelas, pegawai cenderung bekerja berdasarkan kebiasaan atau pengalaman pribadi, bukan berdasarkan prosedur yang baku. Kurangnya kesadaran dan pemahaman terhadap SOP ini berdampak pada penurunan mutu hasil stroberi beku yang diproduksi. Sehingga, diperlukan suatu sistem kerja baku dalam bentuk SOP agar kegiatan yang dilakukan akan berjalan secara sistematis dan mempermudah perusahaan untuk mencapai

tujuannya sesuai dengan visi misi secara sistematis, tepat waktu, dan dapat dipertanggungjawabkan (Subandi, Rahmawati, & Inayati, 2024).

Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk melakukan pendampingan kepada pegawai PT. Tumbuh Loka Karya dalam menjalankan proses produksi stroberi beku sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan, dengan fokus utama pada tahapan pencucian stroberi sebelum pembekuan. Tahapan ini dipandang krusial karena secara langsung memengaruhi mutu dan konsistensi hasil akhir produk. Pendampingan ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dan kepatuhan terhadap SOP, sehingga kualitas stroberi beku yang dihasilkan dapat lebih terjamin dan memenuhi standar keamanan pangan.

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pengamatan langsung (observasi) dan pendampingan secara aktif, yang dilakukan terhadap proses produksi stroberi beku di PT. Tumbuh Loka Karya (TLK) yang berlokasi di Jalan Metro, Kelurahan Sisir, Kecamatan Batu, Kota Batu. Subjek kegiatan ini adalah para tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi, mulai dari tahap penerimaan bahan baku hingga tahap penyimpanan akhir, sedangkan objek pengamatan adalah prosedur pelaksanaan proses produksi stroberi beku, khususnya pada tahapan pencucian sebelum pembekuan. Melalui pengamatan langsung, ditemukan bahwa sistem kebersihan, terutama dalam hal pencucian buah, belum dilaksanakan secara sistematis dan konsisten sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku, sehingga berpotensi menyebabkan ketidakkonsistenan mutu produk akhir. Pendampingan dilakukan untuk membantu pekerja memahami serta menerapkan SOP secara menyeluruh dan berkelanjutan.

Alur kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui pendekatan partisipatif bersama mitra, dimulai dari identifikasi masalah, analisis masalah, solusi masalah dan implementasi solusi. Alur kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1.

### **a. Identifikasi Masalah**

Identifikasi masalah dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui pendekatan observasi langsung di lapangan. Penulis melakukan pengabdian ke lokasi produksi PT. Tumbuh Loka Karya (TLK) di Jalan Metro, Sisir, Kecamatan Batu, untuk mengamati secara menyeluruh proses penanganan stroberi yang akan dijadikan produk beku.

### **b. Analisis Masalah**

Berdasarkan hasil observasi, ditemukan permasalahan utama yang dihadapi perusahaan berkaitan dengan melewatkannya tahapan SOP yang berkelanjutan dalam proses pencucian buah stroberi sebelum dibekukan. Permasalahan ini berdampak langsung pada penurunan mutu produk dan keluhan dari pelanggan.

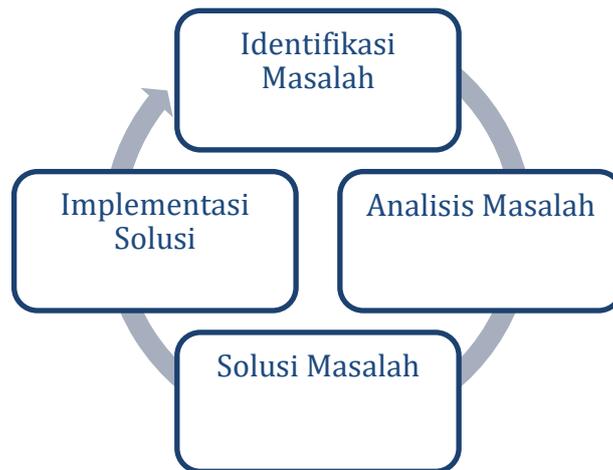
### **c. Solusi Masalah**

Penulis menawarkan solusi yaitu penguatan penerapan SOP berupa edukasi pegawai, dengan menegaskan bahwa proses pencucian tidak boleh dilewati dalam kondisi apa pun. Selain itu, SOP juga perlu ditampilkan secara visual di area kerja agar menjadi pengingat yang efektif. Pegawai juga harus diberikan pemahaman bahwa setiap langkah SOP memiliki tujuan mutu dan keamanan pangan, dan bahwa pelanggaran SOP dapat merugikan perusahaan secara

kualitas dan reputasi.

d. Implementasi Solusi

Solusi yang ditawarkan kemudian diimplementasikan dalam beberapa tahapan. Dalam tahap ini, penulis mendampingi karyawan selama proses implementasi untuk memastikan prosedur dijalankan dengan benar. Melalui implementasi bertahap ini, SOP diharapkan tidak hanya menjadi dokumen administratif, tetapi juga dapat diterapkan secara berkelanjutan untuk meningkatkan dan keamanan produk stroberi beku.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian

**HASIL**

Berdasarkan hasil observasi langsung, ditemukan bahwa meskipun PT. Tumbuh Loka Karya sudah memiliki SOP sebagai pedoman operasional, penerapannya masih belum maksimal dan berkelanjutan pada aspek kebersihan. Stroberi yang dikategorikan tidak sesuai dengan standar pasar buah segar sering kali melewati proses pencucian buah sebelum pembekuan. Hal ini berpotensi mempengaruhi kualitas fisik produk beku, yang sebelumnya telah menyebabkan keluhan dari beberapa konsumen. Temuan ini mengindikasikan adanya peluang untuk meningkatkan sistem dalam rantai produksi guna memperkuat kualitas produk dan kepuasan pelanggan.

6.6 Proses Pembekuan (Strawberry Frozen)
1. Strawberry yang lolos sortir (Grade A & B), dibuang daunnya dan dialokasikan untuk frozen dicuci bersih menggunakan air mengalir + sanitizer food-grade.
2. Tiriskan buah hingga benar-benar kering menggunakan blower atau tray saringan.
3. Susun strawberry di tray pembekuan secara merata (hindari tumpang tindih).
4. Masukkan tray ke freezer IQF (-35°C) selama ±2 jam hingga membeku sepenuhnya.
5. Setelah beku, segera kemas dalam plastik food-grade (misalnya 1 kg per kemasan) dan segel rapat.
6. Simpan di cold storage (-18°C) hingga waktu distribusi.

Gambar 2. SOP Proses Produksi Stroberi Beku PT. Tumbuh Loka Karya

SOP proses produksi stroberi beku PT. Tumbuh Loka Karya dapat dilihat pada

Gambar 2. Proses pembekuan stroberi dimulai dengan memilih buah yang telah lolos sortir berdasarkan kualitas Grade A dan B. Buah-buah tersebut terlebih dahulu dibuang daunnya, kemudian dialokasikan untuk diproses menjadi produk beku. Selanjutnya, stroberi dicuci bersih menggunakan air mengalir yang telah ditambahkan sanitizer *food-grade*. Setelah proses pencucian, buah ditiriskan hingga benar-benar kering dengan menggunakan blower atau tray saringan untuk menghindari terbentuknya kristal es selama pembekuan.

Stroberi yang sudah kering kemudian disusun di atas tray pembekuan dengan hati-hati agar tidak saling bertumpuk, guna menjaga mutu buah. Tray tersebut lalu dimasukkan ke dalam *freezer* IQF (*Individual Quick Freezing*) pada suhu  $-35^{\circ}\text{C}$  selama kurang lebih dua jam hingga stroberi membeku secara sempurna. Setelah pembekuan selesai, stroberi dikemas ke dalam plastik kemasan *food-grade*, misalnya dalam ukuran 1 kg per kemasan, dan disegel rapat untuk menjaga kebersihan serta kualitas produk. Produk akhir kemudian disimpan di *cold storage* pada suhu  $-18^{\circ}\text{C}$  sampai waktu distribusi.



Gambar 3. Proses Produksi Stroberi Beku di PT. Tumbuh Loka Karya

Sedangkan, proses produksi stroberi beku yang terjadi di PT. Tumbuh Loka Karya dapat dilihat dari Gambar 3. Proses produksi stroberi beku diawali dengan melakukan penyortiran terhadap buah berdasarkan kualitas, yaitu Grade A dan B. Stroberi yang lolos sortir akan dipisahkan dari buah yang rusak atau tidak memenuhi standar, dan dibuang daunnya. Setelah itu, tanpa melakukan proses pencucian buah, stroberi langsung disusun secara merata di atas tray pembekuan. Tray yang telah berisi stroberi kemudian dimasukkan ke dalam *freezer* jenis IQF (*Individual Quick Freezing*) dengan suhu  $-35^{\circ}\text{C}$  selama kurang lebih dua jam, hingga seluruh bagian buah membeku secara menyeluruh. Setelah stroberi beku, produk langsung dipindahkan ke dalam kantong plastik tanpa melalui proses penimbangan berdasarkan ukuran standar seperti 1 kg per kemasan. Selain itu, plastik kemasan tidak disegel rapat, sehingga memungkinkan terjadi kontak dengan udara luar dan perubahan suhu selama proses penyimpanan. Gambar 4 menunjukkan kondisi stroberi beku yang diproses tanpa mengikuti prosedur pencucian dan penyegelan kemasan sesuai SOP. Terlihat bahwa beberapa buah tampak masih kotor dan mulai membusuk, serta buah terlihat menggumpal dan berbunga es



Gambar 4. Hasil Produk Stroberi Beku Sebelum Penerapan SOP

Pada proses produksi stroberi beku yang selama ini dilakukan di PT. Tumbuh Loka Karya, terdapat tahapan penting yang kerap terlewat, yaitu proses pencucian buah menggunakan air mengalir sebagaimana tercantum dalam Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku. Kelalaian ini berisiko menurunkan konsistensi mutu produk beku yang dihasilkan, baik dari segi kebersihan, tampilan visual, maupun daya simpannya. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di PT. Tumbuh Loka Karya (TLK) diarahkan untuk memperbaiki proses produksi stroberi beku, terutama melalui pendampingan kepada para karyawan agar memahami setiap tahapan dalam SOP dan mampu mengimplementasikannya secara konsisten dan berkelanjutan. Proses pendampingan yang dilakukan mencakup edukasi langsung mengenai pentingnya pencucian dan praktik penerapan pencucian stroberi menggunakan air mengalir sesuai SOP, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Proses Pendampingan Selama Produksi Stroberi Beku

Pendampingan yang dilakukan secara langsung oleh penulis selama proses produksi stroberi beku memberikan dampak signifikan terhadap perubahan perilaku pegawai di PT. Tumbuh Loka Karya. Dalam kegiatan ini, penulis tidak hanya memberikan arahan atau instruksi, tetapi secara aktif terlibat dalam setiap tahap produksi, mulai dari penyortiran, pencucian, pembekuan, hingga pengemasan. Melalui keterlibatan langsung ini, pegawai memperoleh pemahaman yang lebih jelas dan konkret terhadap pentingnya penerapan SOP. Perubahan perilaku yang diamati meliputi meningkatnya kedisiplinan dalam mengikuti tahapan kerja sesuai prosedur, kepatuhan terhadap aspek kebersihan, serta kesadaran akan pentingnya kualitas produk akhir. Pegawai yang sebelumnya bekerja berdasarkan kebiasaan mulai

mengadopsi pendekatan kerja yang lebih sistematis dan terstruktur. Mereka menunjukkan sikap lebih aktif dalam bertanya, memperhatikan praktik yang dicontohkan, serta berinisiatif untuk memperbaiki proses kerja yang tidak sesuai.

Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian oleh (Ibrahim, Sungkono and Retnosary 2024), yang menunjukkan bahwa peningkatan kompetensi melalui keterlibatan langsung seperti pendampingan berdampak positif terhadap kinerja karyawan. Dalam studi tersebut, dijelaskan bahwa pendampingan yang bersifat aplikatif dapat meningkatkan kinerja hingga 73,6% karena adanya interaksi langsung yang mendorong pemahaman menyeluruh dan penerapan berkelanjutan di tempat kerja. Selain itu, pendekatan ini terbukti lebih efektif dalam membentuk perilaku kerja berkelanjutan dibandingkan metode penyuluhan satu arah. Hal ini diperkuat oleh temuan dari jurnal (Huda 2024) yang menjelaskan bahwa keterlibatan langsung dalam proses kerja mendorong keterbukaan dan rasa tanggung jawab pegawai secara lebih mendalam terhadap tugas yang dijalankan.

Hasil dari proses pendampingan langsung memberikan dampak signifikan terhadap kualitas akhir produk stroberi beku yang dihasilkan. Sebelum kegiatan pendampingan, produk yang dihasilkan cenderung memiliki kualitas rendah akibat melewati tahap pencucian buah, pengeringan yang tidak sempurna, serta pengemasan yang kurang higienis. Kondisi ini menyebabkan produk akhir sering tampak kotor, menggumpal, serta menunjukkan tanda-tanda pembusukan atau pembentukan kristal es, sebagaimana terlihat pada Gambar 4. Setelah SOP diterapkan secara konsisten selama proses pendampingan, terjadi peningkatan mutu produk yang cukup mencolok. Stroberi beku yang dihasilkan memiliki tampilan visual yang lebih bersih, bebas dari kotoran, tidak saling menempel, serta memiliki daya simpan yang lebih baik karena melalui proses pencucian dan pengeringan yang benar (Gambar 6). Pengemasan yang sebelumnya dilakukan tanpa penimbangan dan penyegelan kini telah disesuaikan dengan standar kemasan food-grade berukuran 1 kg dan disegel rapat, sehingga mengurangi kemungkinan kontaminasi silang dan menjaga suhu produk tetap stabil.



Gambar 6. Hasil Produk Stroberi Beku Sesudah Penerapan SOP

Perbaikan ini tidak hanya berdampak secara visual, tetapi juga meningkatkan tingkat kepuasan konsumen. Berdasarkan hasil diskusi informal dengan pihak manajemen, keluhan pelanggan terhadap kualitas produk menurun setelah SOP dijalankan. Produk menjadi lebih seragam, bersih, dan tidak cepat rusak selama distribusi. Temuan ini diperkuat oleh studi yang dilakukan oleh Ibrahim, Sungkono & Fitriani (2024), yang menunjukkan bahwa keterlibatan aktif dalam penerapan standar kerja, seperti SOP, secara langsung berkorelasi dengan peningkatan kualitas produk dan

penurunan tingkat kesalahan operasional dalam produksi makanan olahan (Ibrahim, Sungkono and Retnosary 2024).

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan, dapat disimpulkan bahwa penerapan SOP (Standar Operasional Prosedur) yang terstruktur dan dijalankan secara berurutan memberikan dampak signifikan terhadap kualitas produk stroberi beku. Ketika seluruh tahapan SOP diikuti dengan benar, produk yang dihasilkan mampu memenuhi standar mutu perusahaan serta mendapatkan respon positif dari konsumen.

Sebaliknya, melewatkan atau mengabaikan salah satu tahap dalam SOP terbukti dapat menurunkan kualitas produk, meningkatkan potensi kerusakan, serta mengganggu konsistensi hasil produksi. Oleh karena itu, setiap pegawai di lini produksi wajib mengikuti seluruh langkah SOP secara disiplin, karena setiap tahapan memiliki peran penting dalam menjamin mutu akhir produk. Konsistensi dalam menjalankan SOP bukan hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga membangun kepercayaan konsumen dan citra perusahaan secara keseluruhan.

Secara keseluruhan, pendampingan dalam penerapan SOP tidak hanya memberikan manfaat langsung dalam peningkatan kualitas produk, tetapi juga membangun fondasi yang kuat untuk pertumbuhan dan keberlanjutan usaha di masa depan. Dengan komitmen terhadap kualitas dan efisiensi, perusahaan dapat meningkatkan daya saingnya di pasar dan mencapai kesuksesan jangka panjang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dahlan, Sakinah Ahyani, Musthofa Lutfi, and Yusuf Hendrawan. (2014). Uji karakteristik fisik dan kimia pada buah stroberi (*Fragaria L*) dengan pembekuan cepat menggunakan metode pencelupan pada nitrogen cair. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 131-139.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2014). *Pedoman Teknis Peningkatan Produksi, Produktivitas dan Mutu Produk Hortikultura Berkelanjutan Tahun 2014*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2024). *Standar Operasional Prosedur (SOP) Perbanyakan Benih Stroberi (Fragaria sp)*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Huda, Fatih Alamil. (2024). Analisis Peran Pelatihan dan Pengembangan Dalam Meningkatkan Kemampuan Adaptasi Karyawan Dinas Binamarga dan Sumber Daya Air Kota Bekasi di Bidang Urc Sitambel Dengan Metode In-Depth Interviews. *JoSES: Journal of Sharia Economics Scholar*, 2(3), 1-8.
- Ibrahim, Iqbal, Sungkono, and Rieke Retnosary. (2024). Pengaruh Pelatihan Standar Operasional Prosedur dan Kompetensi terhadap Kinerja Karyawan pada Departemen Stamping PT Summit Adyawinsa Indonesia. *Jurnal Ekonomika Dan Bisnis (JEBS)*, 4(5), 876-885.
- Mahardika, I Ketut, Singgih Bektiarso, Rike Aji Santoso, Andriani Novit, Revaldy Bisma Saiylendra, and Renisa Kusuma Dewi. (2023). Analisis Peran Suhu Pada Pertumbuhan Dan Perkembangan Tanaman Stroberi. *PHYDAGOGIC: Jurnal Fisika Dan Pembelajarannya*, 5(2), 86-91.
- Saraswati, Ida Ayu Satya, Nyoman Utari Vipriyanti, and Cening Kardi. (2017). Strategi Pengembangan Agrowisata Strawberry Stop Berbasis Kepuasan Pengunjung. *Agrimeta*, 7(13), 90128.
- Subandi, Elmi Rahmawati, and Hasanah Inayati. 2024. Pemahaman Konseptual Tentang Standard Operating Procedure (SOP) Dasar, Tujuan, Manfaat, Dan Penerapan. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 2(6).