

ABSTRAK

Kegiatan produksi yang dilakukan cendana catering kadang kala terjadi kurangnya ketepatan dalam mengukur kualitas bahan baku yang ada, pembengkakkan penyajian makanan yang tidak sesuai dengan proporsi pesanan dan kurangnya penegasan pengjadwalan produksi serta pengiriman produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengawasan produksi yang ada pada cendana catering. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah, Metode kualitatif deskriptif serta pengumpulan data dengan metode yakni: Wawancara. Yang juga melibatkan Ibu Widayani selaku owner, Ibu Andi selaku supervisor yang bertugas dan Ibu Adel selaku karyawan yang bertugas. Hasil penelitian yang dilakukan ialah, Akurasi dapat dilihat dari bagaimaimana cendana catering memilih bahan yang berkualitas, pembuatan jadwal yang dilakukan cendana catering dalam proses produksi, meningkatkan ekonomi dengan inovasi menu, serta menjalin komunikasi yang baik antar karyawan yang bertugas. Dari penelitian ini diharapkan cendana catering mampu melakukan evaluasi internal secara berkala, evaluasi pasca acara serta melakukan kerja sama dengan vendor lokal agar dapat meningkatkan kualitas yang ada pada cendana catering.

Kata kunci: Pengawasan, Produksi, Catering