

ABSTRAK

TRISNA MAYANTI. 2018. Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar. Skripsi Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar. Dibimbing oleh pembimbing I **Moh. Aris Pasigai** dan pembimbing II **Asdar**.

Tujuan penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui implementasi pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar. Penelitian ini dilakukan di *Chocolicious Premium Cookies and cake* Kota Makassar. Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah pengamatan (*observasi*), wawancara (*interview*), dan dokumentasi. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Fokus dalam penelitian ini adalah bagaimana pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar. Hasil penelitian disimpulkan bahwa pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* berjalan secara efektif dan terarah dengan menggunakan metode SOP (standar operasional prosedur) yaitu pengawasan yang dilakukan secara intens dan objektif mulai dari proses pencampuran bahan sampai dengan proses pengemasan. Pengawasan juga dilakukan terhadap karyawan yang bertugas pada saat proses produksi roti berlangsung agar bisa mengetahui apakah bahan-bahan sudah layak digunakan atau tidak dan juga untuk mengetahui apakah proses produksinya sudah berjalan dengan lancar atau belum karena jika belum maka bisa mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

Kata kunci: Pengawasan Proses Produksi

ABSTRACT

TRISNA MAYANTI. 2018. *Analysis of the implementation of supervision of the production process of bread on Chocolicious Premium Cookies And Cake Makassar. Thesis of Faculty of Economics and Business Faculty of Management of Muhammadiyah Universty Makassar. Guided by the Supervisor I Moh. Aris Pasigai and Advisor II Asdar.*

The purpose of this research is to know the implementation of supervision of bread production process on Chocolicious Premium Cookies And Cake Makassar. This research was conducted on Chocolicious Premium Cookies And Cake Makassar. Data collection techniques used in this study are observations, interviews, and documentation. The type of research used in this study is descriptive qualitative. The focus in this research is how to supervise the production process of bread on Chocolicious Premium Cookies And Cake Makassar. Result of research concluded that supervision of production process of bread on Chocolicious Premium Cookies And Cake run effectively and directed by using method of SOP (standard operational procedure) that is supervision done intensively and objective starting from mixing process materials up to the packaging process. Supervisor is also conducted on employees who served at the time of bread production process in order to be able to know whether the materials are feasible to use or not and also to determine whether the production process is running smoothly or not because if not then can affect the quality of the resulting product.

Keywords: *supervision of production process*