

SKRIPSI

**ANALISIS IMPLEMENTASI PENGAWASAN PROSES
PRODUKSI ROTI PADA CHOCOLICIOUS PREMIUM
COOKIES AND CAKE KOTA MAKASSAR**

Oleh
TRISNA MAYANTI
105720492314



**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2018**

SKRIPSI

**ANALISIS IMPLEMENTASI PENGAWASAN PROSES
PRODUKSI ROTI PADA CHOCOLICIOUS PREMIUM
COOKIES AND CAKE KOTA MAKASSAR**

**TRISNA MAYANTI
105720492314**

**Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Ekonomi Pada Jurusan Manajemen**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2018**

PERSEMBAHAN

Kupersembahkan karya tulis sederhana ini spesial kuperuntukkan kepada orang tuaku tercinta, yang telah membesarkanku dengan penuh kasih sayang dan limpahan cintanya serta sanak saudara-saudaraku yang sudah memberikan bantuan banyak kepadaku.

Terima kasih ayah...

Terima kasih ibu...

Terima kasih sanak saudaraku...

Kuperuntukan untuk kalian...

MOTTO HIDUP

Bersikaplah kukuh seperti batu karang yang tidak putus-putusnya dipukul ombak. Ia tidak saja tetap berdiri kukuh, bahkan ia menenteramkan amarah ombak dan gelombang itu.



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt.7 Tel.(0411) 866972 Makassar

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

LEMBAR PERSETUJUAN

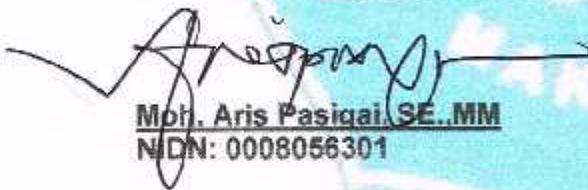
Judul Penelitian : "Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar."
Nama Mahasiswa : Trisna Mayanti
No Stambuk/NIM : 105720492314
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Jenjang Studi : Strata Satu (S1)
PerguruanTinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

Menyatakan bahwa skripsi ini telah diteliti, diperiksa dan diujikan di depan panitia penguji skripsi Strata Satu (S1) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar pada hari Sabtu tanggal 11 Agustus 2018.

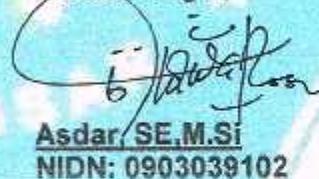
Makassar, Agustus 2018

Menyetujui:

Pembimbing I,


Moh. Aris Pasigai, SE., MM
NIDN: 0008056301

Pembimbing II,

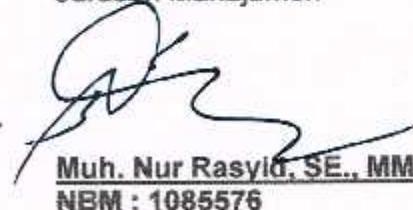

Asdar, SE., M.Si
NIDN: 0903039102

Mengetahui:

Dekan,
Fakultas Ekonomi & Bisnis
Unismuh Makassar


Ismail Rasulong, SE., MM
NBM : 903 078

Ketua,
Jurusan Manajemen


Muh. Nur Rasyid, SE., MM
NBM : 1085576

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS JURUSAN MANAJEMEN

Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt.7 Tel. (0411) 866 972 Makassar

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi atas Nama Trisna Mayanti, Nim : 105720492314, diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Skripsi berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar Nomer : 0010/2018 M, Tanggal 29 Dzulkaidah 1439 H/ 11 Agustus 2018 M, sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi** pada program studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

29 Dzulkaidah 1439 H

Makassar,

11 Agustus 2018 M

PANITIA UJIAN

1. Pengawas Umum : Dr. H. Abdul Rahman Rahim, SE., MM (Rektor Unismuh Makassar)
2. Ketua : Ismail Rasulong, SE., MM (Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
3. Sekretaris : Dr. Agus Salim HR, SE., MM (WD I Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
4. Penguji :
 1. Dr. H. Ruliaty, MM
 2. Asri Jaya, SE., MM
 3. M. Hidayat, SE., MM
 4. Nasrullah, SE., MM

Disahkan oleh,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Muhammadiyah Makassar

Ismail Rasulong, SE., MM

NBM: 903078

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS JURUSAN MANAJEMEN
Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt.7 Tel. (0411) 866 972 Makassar

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Trisna Mayanti

Stambuk : 105720492314

Program Studi : Manajemen

Dengan Judul : "Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar".

Dengan ini menyatakan bahwa :

Skripsi yang saya ajukan di depan Tim Penguji adalah ASLI hasil karya sendiri, bukan hasil jiplakan dan tidak dibuat oleh siapa pun.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila pernyataan ini tidak benar.

Makassar, 11 Agustus 2018

Yang membuat Pernyataan,



Trisna Mayanti

Diketahui Oleh :

Dekan,
Fakultas Ekonomi & Bisnis
Unismuh Makassar



Ismail Rasulong, SE, MM
NBM: 903078

Ketua,
Jurusan Manajemen

Muh. Nur Raszyd, SE., MM
NBM: 1085576

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatu

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar.”

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana ekonomi pada Universitas Muhammadiyah Makassar. Dalam penyusunan skripsi ini banyak hambatan dan tantangan yang penulis hadapi, namun atas izin Allah SWT, juga berkat usaha, doa, semangat, bantuan, bimbingan serta dukungan yang penulis terima dari berbagai pihak akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Sembah sujud dan ucapan terima kasih yang tak terhingga untuk kedua orang tuaku tercinta, pembimbing hidupku, Ibunda **Darna** dan Ayahanda **Taju** atas segala cinta, doa, kasih sayang, semangat, dan pengorbanan serta kerja kerasnya yang membuat penulis bisa berdiri tegar hingga sekarang. Juga kepada teman-temanku yang telah membantu **Nureni L, Surianto** yang paling baik. Atas segala dukungan baik Moril maupun Material kepada penulis selama melakukan studi.

Atas selesainya skripsi ini penyusun mengucapkan banyak terima kasih dan penghargaan yang tak terhingga kepada:

1. Bapak **Dr. H. Abd. Rahman Rahim SE, MM** Selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Bapak **Ismail Rasulong SE,MM** Selaku Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar
3. Bapak **Muh. Nur Rasyid SE,MM** Sebagai Ketua Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang telah membantu jalannya proses penelitian ini.
4. Bapak **Moh. Aris Pasigai SE,MM** sebagai Dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak **Asdar, SE, M.Si** sebagai Dosen pembimbing II yang sudah banyak meluangkan waktunya tanpa lelah membari masukan dan menuntun penulis dalam merampungkan skripsi ini.
6. Seluruh **Dosen** dan **Staf** Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
7. Seluruh pegawai Chocolicious Premium Cookies And Cake Kota Makassar yang telah memberikan izin kepada penulis melakukan penelitian, khususnya kepada ibu **Mustikawati,S.Sos** selaku manager yang selalu membantu.

Akhirnya, sungguh penulis sangat menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan oleh karena itu, kepada semua pihak utamanya para pembaca yang budiman, penulis senantiasa mengharapkan saran dan kritiknya demi kesempurnaan skripsi ini.

Mudah-mudahan skripsi yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi semua pihak utamanya kepada almamater kampus biru Universitas Muhammadiyah Makassar.

Billahi fii sabili haq,fastabiqul khairat, wassalamu'alaikum wr.wb

Makassar, Juli 2018

Penulis

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. Tehnik 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

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Tinjauan Teori.....	5
1. Pengertian dan Ruang Lingkup Produksi.....	5
2. Implementasi	8
3. Pengawasan.....	9

4. Proses Produksi	16
B. Tinjauan Empiris	25
C. Kerangka Konsep	29
BAB III. METODE PENELITIAN.....	31
A. Jenis Penelitian.....	31
B. Fokus Penelitian	31
C. Pemilihan Lokasi dan Situs Penelitian	31
D. Sumber Data	32
E. Pengumpulan Data	32
F. Instrumen Penelitian	33
G. Teknik Analisis.....	34
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	37
B. Hasil Penelitian	42
C. Pembahasan	46
BAB V. PENUTUP	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Data Produksi Januari Desember 2017.....	41
Tabel 4.1 Karakteristik Informan Berdasarkan Posisi Pekerja.....	43

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
Gambar 2.1 Sistem Produksi.....	20
Gambar 2.2 Bagan Kerangka Pikir.....	27
Gambar 2.3 Struktur Organisasi Chocolicious Premium Cookies And Cake....	39

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era perdagangan bebas seperti saat ini khususnya di Indonesia banyak didirikan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri dan jasa. Akibatnya terjadi persaingan yang semakin ketat diantara para pengusaha. Kondisi persaingan industri yang semakin ketat, baik dari kualitas maupun kuantitas menuntut pihak manajemen untuk memimikirkan cara yang efektif dan efisien untuk mencapai tujuan perusahaan, yaitu memperoleh laba yang optimal, mengembangkan serta mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan. Oleh karena itu, dibutuhkan teknik pelaksanaan operasi yang baik, yaitu pengatur produksi barang-barang dalam jumlah, kualitas, harga, waktu, biaya, serta tempat tertentu sesuai dengan kebutuhan konsumen, sehingga tujuan perusahaan tercapai.

Pengaturan yang baik di dalam teknik pelaksanaan produksi adalah terlebih dahulu melakukan pengawasan terhadap produksi yang dibutuhkan selama proses produksi untuk menjamin bahwa kualitas suatu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang ditentukan sehingga dapat memuaskan kebutuhan kosumen. Dengan adanya pengawasan proses produksi diharapkan dapat mengurangi produk yang cacat, sehingga jumlah hasil produksi yang kualitasnya kurang baik akan menurun. *Chocolicious Premium Cookies And Cake* merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan roti agar dapat bersaing dengan perusahaan sejenisnya, maka *Chocolicious Premium Cookies And Cake* harus memperhatikan produk yang

dihasilkan. Untuk menjaga kualitas produk yang dikeluarkan maka dibutuhkan pengawasan proses produksi. Pengawasan tersebut merupakan upaya yang dilakukan oleh pihak perusahaan dalam upaya mempertahankan kualitas produk.

Pengawasan merupakan hal penting dalam suatu perusahaan, terutama pada perusahaan yang bergerak dalam bidang industri. Pada perusahaan, pengawasan harus terstruktur dengan baik agar lebih terarah pelaksanaannya dilapangan, oleh karena itu dibutuhkan suatu organisasi pengawasan. Pengawasan merupakan suatu proses dimana pimpinan ingin mengetahui apakah hasil pelaksanaan pekerjaan yang dilakukan oleh bawahan sesuai dengan rencana, perintah atau tujuan kebijaksanaan yang telah ditentukan. Dimana peran pengawasan sangat penting didalam organisasi, karena tidak terlepas dari masalah dari penilaian, tujuan dari organisasi tersebut. Kualitas pada suatu barang terdiri atas beberapa karakteristik yang perlu dijaga dalam batas-batas tertentu.

Untuk menjaga kualitas produk, dibutuhkan serangkaian kegiatan pengawasan produksi yang tergabung kedalam sistem proses produksi. Baik buruknya sistem produksi yang diterapkan suatu perusahaan dapat berpengaruh bagi pelaksanaan proses produksinya. Disinilah peran utama pengawasan proses produksi. Sebab sistem proses produksi yang dirancang dengan baik belum tentu menghasilkan proses pelaksanaan produksi yang baik apabila tidak diimbangi dengan proses pengawasan yang baik, tepat, dan cermat.

Pengawasan proses produksi diperlukan untuk menjamin bahwa kualitas suatu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang ditentukan sehingga dapat memuaskan kebutuhan pelanggan. Dengan adanya pengawasan proses produksi diharapkan dapat mengurangi produk yang cacat, sehingga jumlah hasil produksi yang kualitasnya kurang baik akan menurun.

Kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan *Chocolicious Premium Cookies And Cake* bersifat kontinyu atau terus-menerus. Untuk terlaksananya semua itu diperlukan adanya suatu perencanaan dalam menentukan tujuan-tujuan perusahaan agar tujuan-tujuan itu terintegrasi dan mendapat pengawasan. Unsur ini sangat penting agar segala kegiatan dalam berproduksi dapat dilakukan secara lebih efisien dan pedoman kerjanya harus disusun. Oleh karena itu dalam proses produksi dititikberatkan pada kebijaksanaan dasar pemanfaatan fasilitas itu sendiri, sehingga dengan demikian perusahaan tersebut harus merencanakan terlebih dahulu apa-apa yang akan dikerjakan, disiapkan, dan dibutuhkan untuk menghasilkan barang,

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk meneliti bagaimana pelaksanaan pengawasan proses produksi roti, dengan judul **“Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada Chocolicious Premium Cookies And Cake Kota Makassar”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar.

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan sebagai sarana untuk menambah pengetahuan dan wawasan dalam penerapan teori-teori yang sudah diperoleh dibangku kuliah

b. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi secara tertulis maupun sebagai referensi tentang implementasi pengawasan proses produksi roti.

2. Manfaat Teoritis

a. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan sebagai bahan evaluasi mengenai permasalahan dan hambatan pada implementasi pengawasan proses produksi roti.

b. Bagi Karyawan

Penelitian ini diharapkan menjadi bahan informasi dan pengembangan untuk karyawan supaya nantinya mampu memberikan suatu kinerja yang baik.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teori

1. Pengertian dan Ruang Lingkup Manajemen Produksi

a. Pengertian Manajemen Produksi

Manajemen merupakan sebuah proses perencanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian dan pengontrolan sumber daya untuk mencapai sasaran secara efektif dan efisien. Sedangkan produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa.

Adapun pengertian manajemen produksi menurut para ahli, antara lain:

- 1) Menurut Jacobs, Chase dan Aquilano, (2009:7) manajemen produksi adalah suatu desain, operasional dan perbaikan sistem untuk menciptakan produk utama dan servis.
- 2) Menurut Heizer dan Reider, (2011:4) manajemen produksi adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output.
- 3) Menurut Irham Fahmi, (2012:3) manajemen produksi adalah suatu ilmu yang membahas secara komprehensif bagaimana pihak manajemen produksi perusahaan mempergunakan ilmu dan seni yang dimiliki dengan mengarah dan mengatur orang-orang untuk mencapai suatu hasil produksi yang diinginkan.

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa manajemen produksi adalah suatu pengelolaan dari proses input menjadi output untuk menghasilkan suatu barang.

b. Ruang Lingkup Manajemen Produksi

Ruang lingkup manajemen produksi dan operasi akan mencakup perancangan atau penyiapan sistem produksi dan operasi serta pengoperasian dari sistem produksi dan operasi. Pembahasan dalam perancangan atau desain dari sistem produksi atau operasi menurut Sofjan Assauri (2008:27), ruang lingkup manajemen produksi dan operasi meliputi:

- a. Seleksi dan rancangan atau desain hasil produksi. Kegiatan produksi dan operasi merupakan kegiatan yang mencakup bidang yang luas, dimulai dari penganalisaan dan penetapan keputusan saat sebelum dimulainya kegiatan produksi dan operasi, yang umumnya bersifat keputusan-keputusan jangka panjang, serta keputusan-keputusan pada waktu menyiapkan dan melaksanakan kegiatan produksi dan pengoperasiannya.
- b. Seleksi dan perancangan proses dan peralatan. Setelah produk didesain, maka kegiatan yang harus dilakukan untuk merealisasikan usaha untuk manghasilkannya adalah menentukan jenis proses yang akan dipergunakan serta peralatannya. Kegiatan harus dimulai dari penyelesaian dan pemeliharaan akan jenis proses yang akan dipergunakan, yang tidak terlepas dengan produk yang akan dihasilkan.

- c. Pemilihan lokasi dan site perusahaan dan unit produk. Kelancaran produksi dan operasi perusahaan sangat dipengaruhi oleh kelancaran mendapatkan sumber-sumber bahan masukan (*input*) serta ditentukan pula oleh kelancaran dan biaya penyampaian atau *supply* produk yang dihasilkan berupa barang jadi dan jasa ke pasar. Oleh karena itu untuk menjamin kelancaran maka sangat penting peranan dari pemilihan lokasi dan site perusahaan dan unit produksinya.
- d. Perancangan tata letak (*layout*) dan arus kerja atau proses. Kelancaran dalam proses produksi dan operasi ditentukan pula oleh salah satu factor yang terpenting didalam perusahaan atau unit produksi, yaitu rancangan tata letak (*layout*) arus kerja atau proses, rancangan tata letak harus mempertimbangkan beberapa factor antara lain adalah kelancaran arus kerja, optimalisasi dari waktu pergerakan dalam proses, kemungkinan kerusakan yang terjadi Karena pergerakan proses akan meminimalisasi biaya yang timbul dari pergerakan dalam proses atau material handling.
- e. Rancangan tugas perusahaan. Rancangan tugas perusahaan merupakan bagian yang integral dari rancangan sistem. Dalam melaksanakan fungsi produksi dan operasi, maka organisasi kerja disusun, karena organisasi kerja sebagai dasar pelaksanaan tugas pekerjaan, merupakan alat atau wadah kegiatan yang hendaknya dapat membantu pencapaian tujuannya perusahaan atau unit produksi organisasi tersebut.

- f. Strategi produksi dan operasi serta pemilihan kapasitas. Rancangan sistem produksi dan operasi harus disusun dengan landasan strategi produksi operasi yang disiapkan terlebih dahulu. Dalam strategi produksi dan operasi harus terdapat pernyataan tentang maksud dan tujuan dari produksi dan operasi, serta misi dan kebijakan-kebijakan dasar atau kunci untuk lima bidang yaitu proses, kapasitas, persediaan, tenaga kerja, dan mutu atau kualitas.

2. Implementasi

Implementasi adalah pelaksanaan dari sebuah rencana yang telah disusun dengan matang. Kata Implementasi berasal dari Bahasa Inggris, "*To Implement*" yang artinya adalah mengimplementasikan.

Menurut Mazmanian dan Sebastiar dalam Wahab, (2008:68) Implementasi adalah pelaksanaan keputusan kebijakan dasar, biasanya dalam bentuk undang-undang, namun dapat pula berbentuk perintah-perintah atau keputusan-keputusan eksekutif yang penting atau keputusan badan peradilan.

Menurut Van Meter dan Van Horn dalam Wahab, (2008:65) Implementasi adalah tindakan-tindakan yang dilakukan baik oleh individu-individu/pejabat-pejabat atau kelompok-kelompok pemerintah atau swasta yang diarahkan pada tercapainya tujuan-tujuan yang telah digariskan dalam keputusan kebijakan, Sebaliknya keseluruhan proses implementasi kebijakan dapat dievaluasi dengan cara mengukur atau membandingkan

antara hasil akhir dari program-program tersebut dengan tujuan-tujuan kebijakan.

Menurut Friedrich dalam (Wahab 2008:3) implementasi adalah suatu tindakan yang mengarah pada tujuan yang diusulkan oleh seseorang, kelompok atau pemerintah dalam lingkungan tertentu sehubungan dengan adanya hambatan-hambatan tertentu seraya mencari peluang-peluang untuk mencapai tujuan atau mewujudkan sasaran yang diinginkan.

3. Pengawasan

Pengawasan merupakan fungsi manajemen yang penting, yang terdiri dari penentuan apa yang dilaksanakan, menilai dan apabila perlu menerapkan tindakan perbaikan dan pada pokoknya dilakukan untuk mengusahakan apa yang telah dilaksanakan dengan baik dan benar.

Menurut Danamik dalam (Ihyaul Ulum, 2009:129) pengawasan adalah pelaksanaan pemeriksaan yang secara umum diartikan sebagai suatu proses yang sistematis untuk mengidentifikasi masalah, analisis dan evaluasi yang dilakukan secara independen dan konstruktif serta dengan pemberian pendapat atau apabila dipandang perlu rekomendasi.

Menurut Fayol dalam Harahap (2011:10) mengemukakan bahwa pengawasan adalah upaya memeriksa semua terjadi sesuai dengan rencana yang ditetapkan, perintah yang dikeluarkan, dan prinsip yang dianut juga dimaksudkan untuk mengetahui kelemahan dan kesalahan agar dihindari kejadiannya dikemudian hari.

a. Prinsip-Prinsip Pengawasan

Untuk memungkinkan adanya sistem pengawasan yang efektif dan agar pengawasan itu dapat terarah, maka perlu dipenuhi beberapa prinsip pengawasan sebagai berikut :

1) Obyektif dan menghasilkan fakta

Pengawasan harus bersifat objektif dan harus dapat menemukan fakta-fakta tentang pelaksanaan pekerjaan dan berbagai faktor yang mempengaruhinya.

2) Sesuai keputusan pemimpin

Untuk mengetahui dan menilai ada tidaknya kesalahan-kesalahan dan penyimpangan. Pengawasan dijalankan berdasarkan dari keputusan pemimpin, yang tercermin dalam :

- a) Tujuan yang ditetapkan.
- b) Rencana kerja yang telah ditentukan.
- c) Kebijaksanaan dan pedoman kerja yang telah digariskan.
- d) Perintah yang telah diberikan.
- e) Peraturan-peraturan yang telah ditetapkan.

3) Preventif

Karena pengawasan pada dasarnya adalah untuk menjamin tercapainya tujuan yang telah ditetapkan, yang harus efisien dan efektif, maka pengawasan harus bersifat mencegah jangan sampai terjadi kesalahan-kesalahan, berkembangnya dan terulangnya kesalahan-kesalahan.

4) Bukan tujuan tetapi saran

Pengawasan hendaknya tidak dijadikan tujuan, tetapi sarana untuk menjamin dan meningkatkan efisiensi dan efektifitas pencapaian tujuan organisasi.

5) Efisien

Pengawasan haruslah dilakukan secara efisien, bukan justru menghambat efisiensi pelaksanaan pekerjaan.

6) Apa yang salah

Dalam pengawasan janganlah mencari siapa yang salah, tetapi apa yang salah, bagaimana timbulnya sifat kesalahan itu.

7) Membimbing dan mendidik

Manajemen merupakan pengembangan manusia dan benda sebagai suatu fungsi manajemen, maka pengawasan harus bersifat membimbing dan mendidik supaya pelaksana atau pengawai meningkatkan kemampuan dan dedikasinya untuk melakukan tugas-tugas yang ditetapkan.

Dengan demikian dapat dikemukakan, bahwa pengawasan yang baik harus menggunakan yang dapat dijadikan standar, dan dalam usaha bawahan melaksanakan pekerjaan agar dapat mencapai tujuan yang diinginkan oleh pimpinan, maka instruksi yang diberikan harus jelas dan tegas. Dengan industri yang tegas, bawahan akan dapat melaksanakan apa yang dimaksud atasan dan bawahan tidak mempunyai keraguan dalam melaksanakan tugasnya. Atas dasar inilah pengawasan dilaksanakan. Agar suatu pengawasan dapat berjalan

baik, maka mau tidak mau prinsip-prinsip pengawasan yang telah dikemukakan itu haruslah mendapat perhatian sebagaimana mestinya.

b. Fungsi Pengawasan

Agar pelaksanaan pengawasan proses produksi dapat dilaksanakan dengan baik, maka yang perlu diketahui terlebih dahulu adalah tentang fungsi pengawasan proses produksi itu sendiri. Menurut Assauri (2008:209) untuk dapat melakukan pengawasan dengan sempurna dan efektif, maka pengawasan produksi yang dilakukan hendaknya mempunyai fungsi sebagai berikut :

1) *Routing*

Routing adalah fungsi menentukan dan mengatur urutan kegiatan pengerjaan yang login, sistematis dan ekonomis melalui urutan mana bahan-bahan dipersiapkan untuk diproses menjadi bahan jadi. *Routing* merupakan fungsi teknis pertama dalam pengawasan produksi, yang menentukan dan mengatur urutan yang harus dilalui dalam seri pekerjaan serta fasilitas-fasilitas yang diperlukan untuk tiap-tiap operasi pekerjaan.

2) *Loading* dan *Scheduling*

Loading merupakan penentuan dan pengaturan muatan pekerjaan (*work load*) pada masing-masing pusat pekerjaan (*work centre*) sehingga dapat ditentukan berapa lama waktu yang diperlukan pada setiap operasi tanpa adanya penundaan atau kelambatan waktu (*time delay*). Sedangkan *scheduling* merupakan pengoordinasian tentang waktu dalam kegiatan berproduksi, sehingga dapat

diadakan pengalokasian bahan-bahan baku dan bahan-bahan bantuan, serta perlengkapan kepada fasilitas-fasilitas atau bagian-bagian pengolahan dalam pabrik pada waktu yang telah ditentukan .

3) *Dispatching*

Dispatching meliputi pelaksanaan dari semua rencana dan pengaturan dalam bidang *routing* dan *scheduling*. Sebagian besar kegiatan dalam *dispatching* ini terdiri dari penyampaian perintah kepada bagian pengolahan, yang dilakukan sesuai dengan skedul dan urutan pekerjaan yang telah ditentukan.

4) *Follow-up*

Follow-up merupakan fungsi penelitian dan pengecekan terhadap semua aspek yang mempengaruhi kelancaran kegiatan pengerjaan atau produksi. *Follow-up* mencakup usaha-usaha untuk mendapatkan bahan baku yang tidak tersedia tetapi dibutuhkan.

c. Metode Pengawasan

Di dalam pelaksanaan proses produksi metode pengawasan proses produksi yang dipergunakan perusahaan akan mempengaruhi keberhasilan dari pelaksanaan proses produksi tersebut. Menurut Ahyari ada beberapa metode pengawasan/pengendalian proses produksi yang dapat digunakan perusahaan yaitu :

- 1) Pengawasan Order, merupakan metode yang mempengaruhi kartu order sebagai alat pengawasannya. Pada prinsipnya pengawasan *order* akan berusaha dengan sebaik-baiknya agar produk yang dihasilkan oleh perusahaan dapat sesuai dengan order atau pesanan yang masuk ke dalam perusahaan. Metode ini akan dianggap berhasil jika produk yang dihasilkan oleh perusahaan sesuai dengan pesanan yang masuk ke dalam perusahaan. Setiap *order* yang masuk memiliki spesifikasi produk tertentu, sehingga untuk mengurangi terdapatnya kesalahan dalam pelaksanaan proses produksi, setiap order yang masuk ke dalam perusahaan akan dilengkapi dengan pedoman pelaksanaan proses produksi yang jelas dan tegas.
- 2) Pengawasan blok, merupakan metode pengawasan/ pengendalian yang hampir sama dengan pengawasan order. Di dalam pengawasan blok pelaksanaan produksi akan dilaksanakan dengan berpedoman kepada daftar blok yang ada di dalam perusahaan. Daftar blok merupakan daftar dari produk atau barang yang harus diproduksi sehubungan adanya pesanan dari konsumen atau pelanggan, maupun untuk memenuhi persediaan yang diperlukan di dalam perusahaan. Daftar blok disusun oleh bagian penjualan atau bagian penerimaan order, yang penyusunannya didasarkan pada kesamaan produk yang dipesan atau berdasar pada kesamaan proses. Metode ini dianggap berhasil jika dapat memproduksi

produk sesuai dengan daftar blok yang ada baik dari segi kuantitas maupun kualitas produk.

- 3) Pengawasan arus (*flow control*), adalah aliran bahan baku sampai menjadi produk akhir yang terjadi di dalam penyelesaian proses produksi suatu perusahaan. Pada metode pengawasan arus, kelancaran arus penyelesaian proses produksi dari bahan baku sampai menjadi produk akhir akan sangat di perhatikan. Pada dasarnya pengendalian proses produksi dengan menggunakan metode pengawasan arus akan bertitik tolak pada usaha agar arus proses yang terdapat di dalam perusahaan dari satu bagian kebagian yang lain akan berjalan dengan baik dan dalam tingkat produksi yang sama pula.
- 4) Pengawasan beban, merupakan metode yang menitikberatkan pada perencanaan dan pengawasan terhadap beban yang harus dilaksanakn oleh masing-masing bagian yang ada di dalam perusahaan, terutama bagian kunci dalam pelaksanaan proses produksi. Adapun yang dimaksud bagian kunci adalah bagian yang memproduksi seluruh atau sebagian besar dari produk yang dihasilkan oleh perusahaan.
- 5) Pengawasan proyek khusus, merupakan metode pengawasan terhadap proyek khusus yang dilaksanakn perusahaan. Proyek yang cukup besar umumnya tidak akan diawasi dengan menggunakan metode pengendalian proses yang dipergunakan untuk pelaksanaan proses produksi didalam perusahaan, melainkan dengan

menggunakan metode pengendalian proses yang sesuai dengan pelaksanaan proyek itu sendiri.

4. Proses Produksi

a. Pengertian Proses Produksi

Proses merupakan serangkaian langkah sistematis atau tahapan yang jelas dan dapat ditempuh berulang kali, untuk mencapai hasil yang diinginkan.

Menurut Assauri (2008:105) proses adalah cara, metode dan teknik bagaimana sesungguhnya sumber-sumber (tenaga kerja, bahan dan dana) yang ada diubah untuk memperoleh suatu hasil. Sedangkan produksi sebagaimana telah diuraikan sebelumnya merupakan kegiatan menciptakan dan menambah kegunaan atau fardah suatu barang dan jasa. Produksi merupakan salah satu bagian yang penting dalam perusahaan yang mengemban fungsi pokok menciptakan dan menambah kegunaan suatu barang atau jasa yang akan dipasarkan kepada konsumen, sehingga dapat dilakukan produksi menjadi tempat terjadinya proses perubahan masukan atau sumber daya produksi (*input*) menjadi keluaran (*output*).

Menurut Assauri (2008:17) menyatakan pengertian produksi yaitu : suatu kegiatan atau proses yang mentransformasikan masukan (*input*) menjadi hasil keluaran (*output*). Jadi dalam pengertian produksi dan operasi tercakup setiap proses yang mengubah masukan-masukan (*input*) dan menggunakan sumber-sumber daya untuk

menghasilkan keluaran-keluaran (*output*), yang berupa barang-barang dan jasa

Assauri menyatakan pengertian proses produksi dan operasi yaitu :

Rangkaian kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan peralatan, sehingga masukan atau *inputs* dapat diolah menjadi keluaran yang berupa barang atau jasa, yang akhirnya dapat dijual kepada pelanggan untuk memungkinkan perusahaan memperoleh hasil keuntungan yang diharapkan.

Berdasarkan pengertian proses produksi yang telah dikemukakan di atas, dapat disimpulkan proses produksi merupakan kegiatan mengolah masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*) dengan menggunakan metode, cara dan teknik tertentu. Pelaksanaan proses produksi yang baik mengikuti standar akan menghasilkan produk yang berkualitas dengan nilai jual yang tinggi. Jadi pada proses produksi terdiri atas masukan (*input*), transformasi, dan keluaran (*output*).

Menurut Assauri (2008:35) terdapat empat fungsi terpenting dalam proses produksi antara lain :

- 1) Proses pengolahan, merupakan metode atau teknik yang digunakan untuk pengolahan masukan (*input*). Proses produksi merupakan rangkaian yang dilakukan dengan menggunakan peralatan, sehingga masukan atau *inputs* dapat diolah menjadi keluaran yang berupa barang atau jasa, yang akhirnya dapat dijual

kepada pelanggan untuk memungkinkan perusahaan memperoleh hasil keuntungan yang diharapkan.

- 2) Jasa-jasa penunjang, sarana yang berupa pengorganisasian yang perlu untuk penetapan teknik dan metode yang akan dijalankan, sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien. Jasa-jasa pelayanan produksi dapat berupa :
 - a) Desain produk, dimana banyak terjadi perubahan atau variasi dari produk yang dihasilkan atau dibutuhkan/diinginkan oleh konsumen.
 - b) Teknologi, dimana perusahaan atau industri harus dapat mengikuti perkembangan teknologi. Perkembangan teknologi berdampak dalam bidang peralatan yang digunakan, bahan yang diolah, cara pengolahan yang lebih sederhana, dan kualitas produk yang dihasilkan lebih baik.
 - c) Cara penggunaan sumber-sumber, dimana mesin dan peralatan serta tenaga kerja dan bahan-bahan perlu diupayakan agar dapat dipergunakan secara optimal dan dapat lebih hemat dan lebih efisien.
- 3) Perencanaan, merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan produksi dan operasi yang akan dilakukan dalam suatu dasar waktu atau periode tertentu. Perencanaan berfungsi agar kegiatan produksi dan operasi yang akan dilakukan dapat terarah bagi pencapaian tujuan produksi, serta fungsi produksi dapat terlaksana secara efektif dan efisien.

Perencanaan yang dilaksanakan dalam hubungannya dengan fungsi produksi dan operasi yaitu :

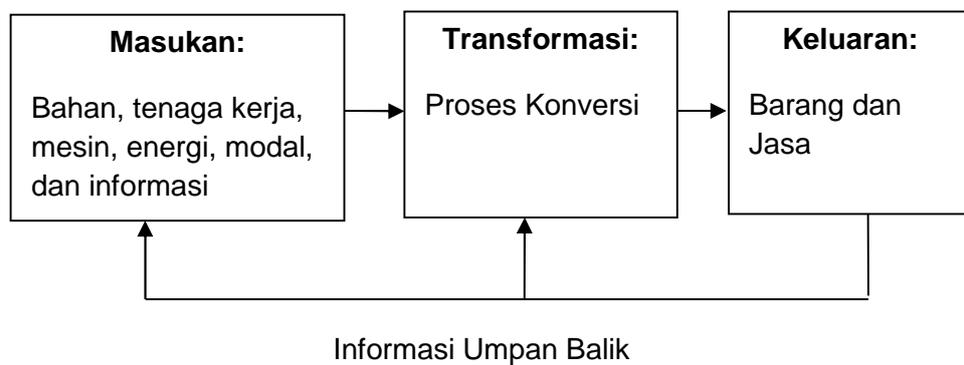
- a) Perencanaan operasi atau proses produksi
 - b) Perencanaan persediaan dan pengadaan
 - c) Perencanaan mutu
 - d) Perencanaan penggunaan kapasitas mesin
 - e) Perencanaan pemanfaatan sumber daya manusia
- 4) Pengendalian atau pengawasan, merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan yang direncanakan, sehingga maksud dan tujuan untuk penggunaan dan pengolahan masukan (*input*) pada kenyataannya dapat dilaksanakan. Kegiatan pengendalian dan pengawasan yang dilakukan dalam pelaksanaan fungsi produksi dan operasi antara lain :
- a) Pengendalian produksi dan operasi
 - b) Pengendalian dan pengawasan persediaan
 - c) Pengendalian dan pengawasan mutu
 - d) Pengendalian dan pengawasan biaya

b. Sistem Produksi

Seperti yang telah diketahui bahwa manajemen produksi dan operasi merupakan manajemen dari suatu sistem transportasi yang mengkonversikan masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*) yang berupa barang atau jasa. Hal tersebut berkaitan dengan pelaksanaan

fungsi produksi dan operasi memerlukan serangkaian kegiatan yang merupakan suatu sistem.

Menurut Assuari (2008:39) sistem produksi adalah suatu keterkaitan unsur-unsur berbeda secara terpadu, menyatu, dan menyeluruh dalam pentransformasian masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Berikut adalah bagan dari sistem produksi.



Gambar 2.1 Sistem Produksi (Assauri, 2008:39)

Berdasarkan gambar 2 di atas, terlihat masukan-masukan tersebut dikonversikan menjadi keluaran yang berupa barang atau jasa dengan menggunakan teknologi dan metode tertentu. Sistem produksi mengkombinasikan atau menggabungkan komponen-komponen masukan tersebut dalam proses transformasi dengan suatu cara pengorganisasian yang bertujuan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Pada gambar juga bahwa informasi umpan balik dipergunakan untuk mengendalikan proses dan masukan dalam menghasilkan keluaran yang diinginkan. Kegiatan ini merupakan tanggung jawab seorang manajer produksi untuk menggunakan informasi umpan balik secara kontinu menyesuaikan bauran masukan

dan teknologi yang dibutuhkan untuk memperoleh keluaran yang diinginkan.

Berikut adalah uraian masing-masing sistem produksi, antara lain:

- 1) Masukan (*input*), pada pelaksanaan proses produksi suatu perusahaan memerlukan adanya *input*. *Input* tersebut berupa sumber-sumber daya atau faktor-faktor produksi yang nantinya akan diproses menjadi keluaran, sehingga jika tak tersedia *input* maka proses produksi akan terhambat bahkan berhenti. Menurut Assauri (2008:39) unsur masukan (*input*) terdiri atas bahan, tenaga kerja, mesin, energi, modal, dan informasi. Setiap komponen tersebut tidak dapat dipisah-pisahkan, tetapi secara bersama-sama membentuk suatu sistem dalam pertransformasian untuk mencapai suatu tujuan yang telah ditetapkan. *Input* yang dipergunakan dalam suatu sistem produksi berbeda-beda tergantung pada jenis barang atau jasa yang dihasilkannya serta tergantung pada jenis industri.
- 2) Transformasi, transformasi merupakan kegiatan mengolah atau mengkonversi masukan yang ada di perusahaan menjadi keluaran berupa barang atau jasa yang memiliki nilai tambah dan nilai guna yang lebih besar dengan menggunakan peralatan produksi.

- 3) Keluaran (*input*), merupakan kombinasi dari *input-input* yang ditransformasikan menjadi hasil produksi berupa berupa barang jadi. Menurut Assauri (2008:34) *outputs* merupakan keluaran berupa barang dan jasa hasil mengolah dan mentransformasikan masukan yang akan memberikan hasil pendapatan perusahaan.
- 4) Informasi umpan balik (*feedback*), merupakan informasi yang diperoleh dari hasil proses yang digunakan untuk bagaimana sebaiknya proses itu dilakukan. Menurut Assauri (2008:17) sebuah rangkaian umpan baik efektif dapat mengevaluasi kinerja proses apakah sesuai dengan rencana atau standar. Rangkaian umpan balik ini juga mengevaluasi kepuasan pelanggan dan mengirimkan tanda bagi mereka yang mengendalikan *input* dan proses.

c. Sumber-Sumber Proses Produksi

Sumber-simner proses produksi menurut Sofjan Assauri (2008:105), sebagai berikut:

- 1) Tenaga Kerja Pelaksana pengoprasian suatu system produksi dan operasi yang mempunyai keterampilan dan kemampuan untuk melaksanakannya atau orang yang mengerjakan kegiatan untuk menghasilkan produk, berupa barang atau jasa.
- 2) Mesin Mesin adalah suatu peralatan yang digerakkan oleh suatu kekuatan/tenaga yang dipergunakan untuk membantu manusia dalam mengerjakan produk atau bagian-bagian produk.

- 3) Bahan-bahan Kebutuhan yang dipakai untuk kegiatan proses produksi menjadi produk setengah jadi atau produk jadi sehingga menambah kegunaan atau fungsi.
- 4) Dana Hak para pemilik dalam suatu perusahaan. Kegiatan proses produksi yang baik dan efektif terlebih dahulu harus disusun.

perencanaan yang baik mencakup penetapan bahan baku yang dibutuhkan dalam melaksanakan proses produksi agar tidak terlalu banyak ataupun tidak terlalu sedikit serta langkah yang dilakukan untuk mencapai tujuan, kemudian diikuti dengan pengendalian terhadap pelaksanaan perencanaan sebelumnya. Dengan demikian persediaan bahan baku diharapkan dengan ditetapkannya sistem pengawasan persediaan bahan baku akan menunjang kegiatan proses produksi.

d. Jenis-Jenis Proses Produksi

Menurut Sofjan Assauri (2008:105), proses produksi dapat dibedakan atas dua jenis, yaitu:

- 1) Proses Produksi yang terus menerus (*Continuous processes*)
Dalam proses ini terdapat waktu yang panjang tanpa adanya perubahan-perubahan-perubahan dari pengaturan dan penggunaan mesin serta peralatannya. Proses seperti ini terdapat dalam pabrik yang menghasilkan produknya untuk pasar.
- 2) Proses produksi yang terputus-putus (*intermittent processes*)
Dalam proses ini terdapat waktu yang pendek dalam persiapan peralatan untuk perubahan yang tepat guna dapat menghadapi

variasi produk yang berganti-ganti, isalnya terlihat dalam pabrik yang menghasilkan produknya untuk atau berdasarkan pesanan.

Perbedaan pokok antara kedua proses ini adalah pada lamanya waktu set up peralatan produksi. Proses produksi yang terus menerus tidak memerlukan waktu *set up* yang lama karena proses ini memproduksi secara terus menerus untuk jenis produk yang sama, sedangkan proses produksi terputus-putus memerlukan waktu yang lebih lama karena proses ini memproduksi berbagai jenis spesifikasi barang sesuai pesanan.

Sifat atau ciri-ciri proses produksi yang terus menerus (*continuous process/manufacturing*) menurut Sofjan Assauri (2008:106) yaitu:

- 1) Biasanya Produk yang dihasilkan dalam jumlah yang besar (produksi masa) dengan variasi yang sangat kecil dan sudah distandarisasi.
- 2) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat khusus untuk menghasilkan produk tersebut yang dikenal dengan nama *Special Purpose Machines*.
- 3) Apabila terjadi salah satu mesin/peralatan terhenti atau rusak, maka seluruh proses produksi akan terhenti.
- 4) Persediaan bahan menta dan bahan dalam proses adalah lebih rendah daripada *intermittent process/manufacturing*.

Sedangkan sifat-sifat atau ciri-ciri dari proses produksi yang terputus-putus (*intermittent process/manufacturing*):

- 1) Biasanya Produk yang dihasilkan dalam jumlah yang sangat kecil dengan variasi yang sangat besar (berbeda) dan didasarkan atas pesanan.
- 2) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat umum yang dapat digunakan untuk menghasilkan bermacam-macam produk dengan variasi yang hampir sama, mesin dikenal dengan nama General Purpose Machines.
- 3) Persediaan bahan mentah biasanya tinggi, karena tidak dapat ditentukan pesanan apa yang akan dipesan oleh pembeli dan juga persediaan bahan dalam proses lebih tinggi daripada continuous process/manufacturing, karena prosesnya terputusputus/terhenti-henti.
- 4) Biasanya bahan-bahan dipindahkan dengan menggunakan tenaga manusia seperti kereta dorong.

B. Tinjauan Empiris

Tinjauan empiris merupakan hasil penelitian terdahulu yang sangat diperlukan guna sebagai tambahan referensi dan sebagai salah satu bahan pemikiran bagi peneliti. Berikut penelitian terdahulu yang digunakan untuk memperkuat penelitian ini:

1. Senan, Drs. I Ketut Mastika, MM, Drs. Suhartono, MP (2013). "Implementasi Pengawasan Proses Produksi Pada UD. New Water Hasta Agung Jember". Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama-sama meneliti tentang implementasi pengawasan proses produksi. Adapun perbedaannya yaitu penelitian yang dilakukan Senan, Drs. I Ketut Mastika, MM, Drs. Suhartono, MP, ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan sejauh mana pengawasan proses produksi pada UD. New Water Hasta Agung Jember. Hal ini dilakukan dengan menggunakan metode Analisis Domain dan Taksonomi. Penelitian ini dilakukan dengan metode snowball sampling yang dalam penentuan sampelnya mula-mula jumlahnya kecil kemudian membesar sedangkan penelitian ini bertujuan mengetahui kendala proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif kualitatif yaitu menggambarkan hasil observasi dan menganalisa data yang diperoleh perusahaan.
2. Edi Nugroho, (2016). "pelaksanaan pengawasan prosedur purchase order (po) pada pt showa indonesia di bekasi". Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama-sama membahas tentang pengawasan dan sama-sama menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Adapun perbedaannya yaitu penelitian Edi Nugroho, ini bertujuan untuk mengetahui kendala dan solusi pelaksanaan pengawasan purchase order pada PT. Showa Indonesia Manufacturing di Cikarang. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif kualitatif yaitu

menggambarkan hasil observasi dan menganalisa dengan data yang diperoleh perusahaan. sedangkan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kendala pelaksanaan tentang pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif kualitatif yaitu menggambarkan hasil observasi dan menganalisa data yang diperoleh perusahaan.

3. Candra Gunawan, (2014). "Implementasi pengendalian kualitas dengan metode statistik pada proses produksi pakaian bayi di PT Dewi Murni Solo". Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama-sama membahas tentang implementasi dan proses produksi. Adapun perbedaannya yaitu penelitian Candra Gunawan, ini meneliti tentang proses produksi pakaian bayi dan menggunakan metode statistik yaitu menggambarkan cara-cara mengumpulkan data atau fakta, mengolah, menyajikan, dan menganalisa, penarikan kesimpulan serta pembuatan keputusan yang cukup beralasan berdasarkan fakta dan penganalisaan yang dilakukan. sedangkan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kendala pelaksanaan tentang proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif kualitatif yaitu menggambarkan hasil observasi dan menganalisa data yang diperoleh perusahaan.
4. Muhammad Ary Budi Yuwono dan Agus Selamat Riyadi, (2013). "Proses produksi dan pengendalian kualitas produksi cat plastic coating di PT. Propan Raya Icc". Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama-sama

membahas tentang proses produksi. Adapun perbedaannya yaitu penelitian Muhammad Ary Budi Yuwono dan Agus Selamat Riyadi, ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi dan pengendalian kualitas produksi produk plastic coating di PT. Propan Raya Icc dengan menggunakan metode diagram pareto dan diagram sebab-akibat. sedangkan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kendala pelaksanaan proses produksi kacang roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif kualitatif yaitu menggambarkan hasil observasi dan menganalisa data yang diperoleh perusahaan.

5. Ari Soeti Yani, (2017). " Pengaruh perencanaan kebutuhan bahan baku dan pengawasan mutu bahan baku terhadap kelancaran proses produksi pada industri otomotif". Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama-sama membahas pengawasan dan proses produksi. Adapun perbedaannya yaitu penelitian Ari Soeti Yani, ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perencanaan kebutuhan bahan baku dan pengawasan mutu bahan baku secara empiris terhadap kelancaran proses produksi dan menganalisis hubungan antara pengaruh perencanaan kebutuhan bahan baku dan pengawasan mutu bahan baku secara empiris terhadap kelancaran proses produksi pada PT. Inkoasku di Jakarta Utara sedangkan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kendala pelaksanaan tentang pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif kualitatif yaitu

menggambarkan hasil observasi dan menganalisa data yang diperoleh perusahaan.

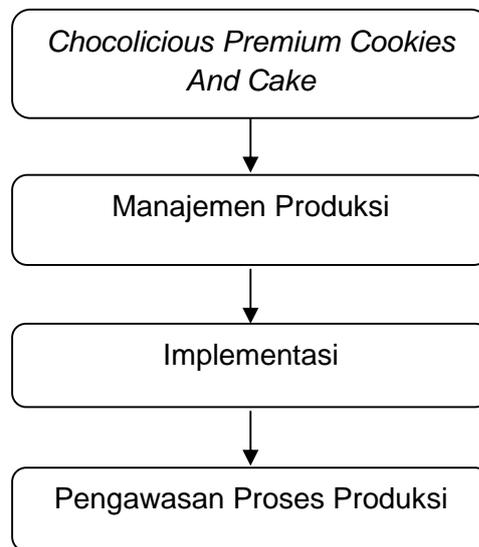
C. Kerangka Konsep

Chocolicious Premium Cookies And Cake merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan roti. Agar dapat bersaing dengan perusahaan sejenis lainnya, maka *Chocolicious Premium Cookies And Cake* ini dituntut untuk selalu menghasilkan produk yang sesuai dengan spesifikasi pelanggan. Menyadari pentingnya menjaga kualitas, *Chocolicious Premium Cookies And Cake* melakukan serangkaian kegiatan pengawasan produksi secara ketat dan kontinyu mulai dari bahan baku sampai produk jadi. Manajemen produksi merupakan salah satu bagian dari bidang manajemen yang mempunyai peran dalam mengoordinasikan berbagai kegiatan untuk mencapai tujuan perusahaan. Dengan demikian, manajemen produksi menyangkut pengambilan keputusan yang berhubungan dengan proses produksi untuk mencapai tujuan organisasi atau perusahaan.

Implementasi merupakan pelaksanaan dari sebuah rencana yang telah disusun dengan matang. Kata Implementasi berasal dari Bahasa Inggris, "*To Implement*" yang artinya adalah mengimplementasikan. Menurut Mazmanian dan Sebastiar dalam Wahab, (2008:68) Implementasi adalah pelaksanaan keputusan kebijakan dasar, biasanya dalam bentuk undang-undang, namun dapat pula berbentuk perintah-perintah atau keputusan-keputusan eksekutif yang penting atau keputusan badan peradilan. Pengawasan proses produksi merupakan suatu kegiatan yang sangat perlu dilakukan oleh setiap kegiatan produksi. Dalam setiap perusahaan sebelum mengadakan pengoperasian

sebaiknya perlu diadakan suatu perencanaan selain pengawasan proses produksi guna mengarah pada penyelesaian produksi dengan bentuk, kualitas, kuantitas, dan pembiayaannya.

Kerangka konsep ini bertujuan agar peneliti dapat menggambarkan alur kegiatan pada penelitian. "Analisis implementasi pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar". Dalam kerangka konsep ini penulis deskripsikan teori-teori yang berhubungan dengan objek kajian.



Gambar 2.2 Bagan Kerangka Konsep

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dengan metode deskriptif kualitatif. penelitian deskriptif merupakan data yang dikumpulkan berupa kata-kata, angka dan bukan kata-kata. Penelitian kualitatif menggambarkan suatu makna, pemahaman yang bertujuan untuk menemukan tentang suatu fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah, Moleong (2012:7). Alasan menggunakan jenis penelitian kualitatif karena ingin mengungkapkan suatu masalah melalui interaksi langsung pada objek yang ingin diteliti.

B. Fokus Penelitian

Adapun fokus penelitian ini yaitu “ingin melihat bagaimana pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar”

C. Pemilihan Lokasi dan Situs Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar. Adapun waktu penelitian ini dilakukan hingga pada masa penyelesaian skripsi ini, terhitung dari bulan April sampai bulan Mei 2018.

D. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer berguna untuk pengolahan sedangkan data sekunder digunakan untuk mendukung data primer.

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari sumber-sumber asli. Sumber asli disini diartikan data yang bersumber dari pengamatan secara langsung di institusi. Data primer dalam penelitian ini adalah data hasil pengukuran dan pengamatan selama kegiatan penelitian berlangsung.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dari objeknya, tetapi melalui sumber lain, baik lisan maupun tulisan. Data ini diperoleh dari referensi dan pustaka yang relevan. Data sekunder ialah data yang berupa informasi dan dokumen serta catatan-catatan penting lainnya dari *Chocolicious Premium Cookies And Cake* serta literatur yang terkait mengenai hal yang diteliti.

E. Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data, sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah:

1. Pengamatan (*Observasi*)

Pengamatan yaitu pengamatan secara langsung pada objek yang ingin diteliti dengan melihat kondisi secara langsung pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake*.

2. Wawancara (*interview*)

Wawancara yaitu interaksi secara langsung kepada pemilik ataupun karyawan mengenai suatu permasalahan yang ingin diteliti dengan mengajukan suatu pertanyaan yang telah disusun agar mendapat suatu jawaban yang diinginkan oleh penulis.

3. Dokumentasi

Dokumentasi yaitu penghimpunan data yang berkaitan dengan variabel penelitian baik berupa dokumen perusahaan, tempat, dan waktu pelaksanaan, sehingga biasa digunakan untuk mendapatkan keterangan dalam hal melakukan penelitian.

Alasan menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi untuk memudahkan sebuah peneliti untuk mengumpulkan suatu data dilapangan, karena tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan data. Teknik pengumpulan data yang diperlukan disini adalah teknik pengumpulan data mana yang paling tepat, sehingga benar-benar didapat data yang valid dan reliable.

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat bantu yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan informasi tentang variabel yang diteliti. Adapun instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Instrumen kunci (*instrument key*) dalam penelitian kualitatif merupakan instrument kunci karena peneliti harus terjun langsung untuk melakukan penelitian lapangan dan mengumpulkan data.

2. Instrumen pedoman wawancara (*interview guide*), dimana pedoman wawancara yang disusun sebelum peneliti turun lapangan dan bertemu langsung dengan narasumber. Struktur pedoman wawancara tergantung pada kebutuhan penelitian akan jawaban pertanyaan serta kenyamanan pada proses wawancara.
3. Instrumen dokumentasi, pada dokumentasi yang menjadi alat bantu yaitu alat rekam biasa terdiri dari kamera atau perekam suara. Sebagai instrumen penelitian, alat rekam mempermudah peneliti melakukan pengumpulan data.

G. Teknis Analisis

Menurut Fossey dalam Yunus (2014:400) Analisis data merupakan proses mereviu dan memeriksa data, menyintesis dan menginterpretasikan data yang terkumpul sehingga dapat menerangkan atau menggambarkan situasi social yang diteliti.

Analisis data diawali dengan penelusuran dan pencarian cacatan pengumpulan data, dilanjutkan dengan mengorganisasikan dan menata data tersebut kedalam unit-unit, melakukan sintesis, penyusunan pola dan memilih yang penting dan esensial sesuai dengan aspek yang dipelajari dan diakhiri dengan membuat kesimpulan dan laporan.

Teknik analisis data yang digunakan deskriptif kualitatif. Dimana deskriptif kualitatif menggambarkan suatu makna fenomena atau kejadian dari data yang didapat dilapangan dalam bentuk uraian informasi melalui wawancara mendalam dengan menggunakan pedoman wawancara.

Adapun langkah-langkah dalam teknik analisis data dalam penelitian ini adalah :

1. Reduksi Data

Reduksi data menunjuk kepada pemilihan, pemokusan, penyederhanaan, pemisahan dan pentransformasian data “mentah” yang terlihat dalam catatan tertulis lapangan (*written-up field notes*). Reduksi data adalah suatu bentuk analisis yang mempertajam, memilih, memfokuskan, membuang, dan mengorganisasikan data dalam satu cara, di mana kesimpulan akhir dapat digambarkan dan diverifikasikan.

2. Penyajian Data

Penyajian data adalah sekumpulan informasi tersusun yang memungkinkan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Penyajian data ditampilkan secara sederhana dalam bentuk kata-kata, kalimat naratif, matrik, dan grafik agar data yang telah dikumpulkan dapat dikuasai oleh peneliti sebagai dasar untuk mengambil kesimpulan yang tepat.

3. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan adalah tahapan terakhir yang berisikan proses pengambilan keputusan yang menjurus pada jawaban dari pertanyaan penelitian yang diajukan dan mengungkap “*what*” dan “*how*” dari temuan penelitian tersebut.

Alasan menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif karena metode ini banyak memberikan kontribusi terhadap ilmu pengetahuan melalui pemberian informasi terhadap mutakhir, dan dapat membantu kita dalam pengidentifikasi faktor-faktor yang berguna untuk melaksanakan percobaan. Alasan lain mengapa metode ini digunakan karena data yang dikumpulkan dianggap sangat bermanfaat dalam pembantu peneliti memecahkan masalah yang timbul. Metode deskriptif juga membantu peneliti mengetahui bagaimana caranya mencapai tujuan yang diinginkan.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

1. Profil Singkat *Chocolicious Premium Cookies And Cake*

Chocolicious Premium Cookies And Cake didirikan di Kota Makassar pada tahun 2013 yang bergerak dalam bidang bisnis pembuatan kue. Pendiri perusahaan *Chocolicious Premium Cookies And Cake* adalah drg. Fika Kurniawaty. Bisnis ini di mulai dari industri rumahan dan hingga kini sudah menjadi industri modern dan telah memiliki beberapa gerai di kota Makassar.

Chocolicious Premium Cookies And Cake merupakan perusahaan kue yang pertama mengantongi sertifikat halal. Prosesnya termasuk sangat cepat karena Cuma delapan hari prosesnya. Label halal tentu menjadi salah satu bentuk kesungguhan manajemen *Chocolicious Premium Cookies And Cake*. Hal ini membuktikan bahwa *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Indonesia terus memberikan pelayanan dan kualitas terbaik demi pelayanan dan kenyamanan pelanggan.

Chocolicious Premium Cookies And Cake adalah perusahaan yang bergerak dalam industri olahan pangan dengan produksi kue. Sampai saat ini *Chocolicious Premium Cookies And Cake* hanya berfokus pada produksi roti dengan merek *Chocolicious*.

2. Visi dan Misi

1. Visi

Menjadi perusahaan *cake* dan *bakery* yang unggul dengan kualitas dan cita rasa berskala internasional.

2. Misi

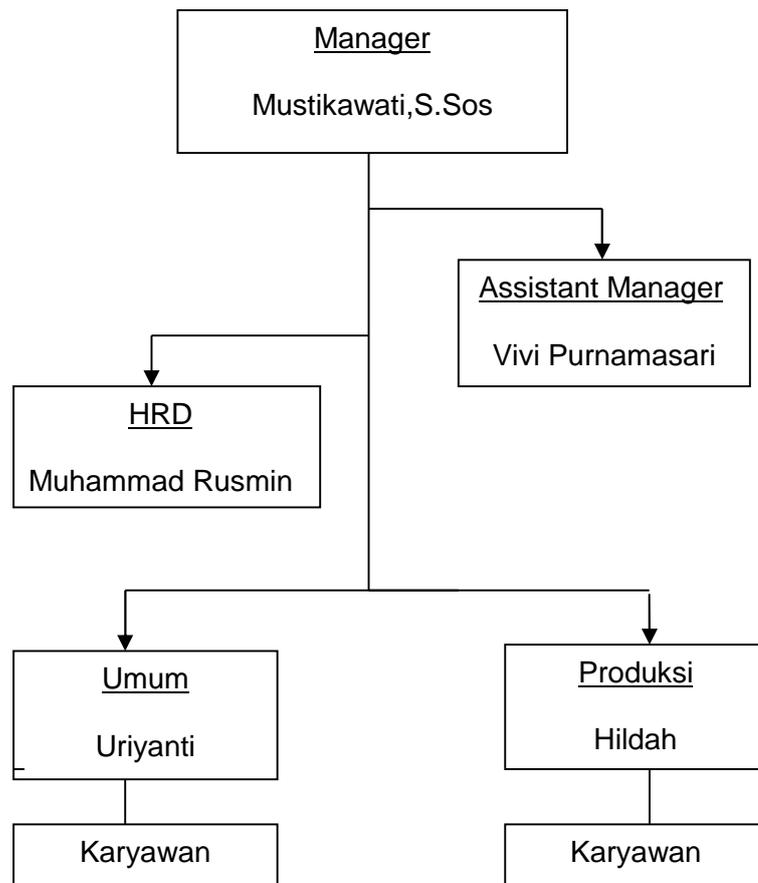
Untuk mencapai visi sebagai tujuan dari perusahaan, *Chocolicious Premium Cookies And Cake* mempunyai misi :

- a. Menyediakan *cake* dan *bakery* dengan beberapa varian dengan kualitas dan cita rasa yang nomor Satu
- b. Senantiasa berinovasi memenuhi kebutuhan pasar
- c. Memberikan pelayanan yang prima kepada pelanggan
- d. Meningkatkan kualitas dan mutu produk sehingga bisa bersaing baik di dalam negeri maupun di dunia internasional
- e. Mengedepankan proses dan pengolahan produksi yang terjamin kehalalan dan kebersihannya
- f. Mempunyai komitmen penuh dalam memuaskan pelanggan dan pihak-pihak yang terkait dengan tetap memperhatikan kinerja perusahaan agar dapat tumbuh dan berkembang.

3. Struktur Organisasi

Salah satu persyaratan yang cukup penting bagi suatu perusahaan agar dapat berjalan dengan lancar sebagaimana yang diharapkan, yaitu apabila terdapat pembagian tugas, wewenang dan tanggung jawab yang dinyatakan dengan jelas, maka diharapkan dapat mendorong kerja sama yang baik untuk meningkatkan produktifitas kerja serta keinginan untuk melakukan sesuatu yang sempurna

sehingga dapat memperlancar pekerjaan dalam perusahaan. Sangat penting diperlukan struktur organisasi yang baik sehingga dapat berimplikasi terhadap segala keputusan yang telah ditetapkan. Maka dari itu *Chocolicious Premium Cookies And Cake* telah menyusun struktur organisasi sebagai berikut :



Gambar 2.3

Struktur Organisasi *Chocolicious Premium Cookies And Cake*

Keterangan :

a. Manager

Bertanggung jawab terhadap semua kegiatan yang ada dalam perusahaan seperti merencanakan bentuk produk perusahaan, merencanakan pengembangan pemasaran produk perusahaan, menyangkut tenaga kerja, kualitas produk dan bertanggung jawab terhadap hubungan dengan pihak luar perusahaan.

b. Assistant manager

Bertugas untuk membantu manager dan karyawan lainnya dalam melaksanakan tugasnya.

c. Hrd

Bertugas untuk merekrut, training dan memilih karyawan yang berpotensi dan sesuai kualifikasi kebutuhan perusahaan.

d. Umum

Bertugas mendukung jalannya kegiatan operasional dengan mengurus segala urusan perusahaan.

e. Produksi

Karyawan produksi bertugas untuk pembuatan produk atau proses produksi.

4. Kegiatan Usaha

Chocolicious Premium Cookies And Cake menjalankan kegiatan usaha dalam bidang produksi makanan. Sampai saat ini *Chocolicious Cookies And Cake* hanya berfokus pada produksi makanan dengan merek *chocolicious*. Produk-produk tersebut kemudian dipasarkan keseluruh wilayah Indonesia dan juga dipasarkan melalui media online.

Chocolicious Premium Cookies And Cake sangat menjaga kualitas dari produknya sebelum dijual ke konsumen terlebih dahulu melakukan pengecekan. *Chocolicious Premium Cookies And Cake* menjadi salah satu industri makanan yang telah mengantongi sertifikat halal. Adapun data produksinya satu tahun terakhir seperti table dibawah:

Table 4.1

**Data produksi Januari – Desember 2017 Chocolicious
Premium Cookies And Cake**

No	Bulan	Roti Coklat	Roti Varian
1	Januari	3.000	1.900
2	Februari	2.100	2.000
3	Maret	2.500	1.300
4	April	1.700	2.100
5	Mei	1.600	2.900
6	Juni	2.000	1.700
7	Juli	1.900	3.000
8	Agustus	2.300	4.700
9	September	3.300	3.200
10	Oktober	1.000	2.800
11	November	1.100	2.500
12	Desember	2.200	3.500
Jumlah		24.700	31.600

Tabel diatas menunjukkan data produksi Makanan *Chocolicious Premium Cookies And Cake* mulai dari Januari-Desember 2017 yaitu produksi makanan roti coklat dengan merek *Chocolicious* berjumlah 24.700, dimana produksi terbanyak dilakukan pada bulan September yang mencapai 3.300 dari jumlah produksi rata-rata yakni 1.000 - 3.000 pada setiap bulannya. Kemudian produksi makanan roti varian dengan merek *Chocolicious* berjumlah 31.600, dimana produksi terbanyak

dilakukan pada bulan Agustus yang mencapai 4.700 dari jumlah produksi rata-rata yakni 1.000 – 4.000 pada setiap bulannya.

B. Hasil Penelitian

Pada bagian ini peneliti akan memaparkan fokus dari penelitian yaitu bagaimana pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar, dimana penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif.

Pada penelitian deskriptif kualitatif, peneliti dituntut dapat memaparkan, menjelaskan, menggambarkan dan menggali data berdasarkan apa yang telah diucapkan, dirasakan dan dilakukan oleh sumber data sebagaimana adanya yang terjadi di lapangan melalui wawancara dengan membagikan daftar pertanyaan.

1. Karakteristik Informan

Jumlah informan dalam penelitian ini sebanyak 5 orang, berikut data yang merupakan karakteristik sampel berdasarkan posisi pekerjaannya.

Tabel 4.2

Karakteristik Informan Berdasarkan Posisi Pekerjaan

No	Nama	Posisi
1	Mustikawati,S.Sos	Manager
2	Vivi Purnamasari	Asisten Manager
3	Hildah	Admin Produksi
4	Nitami	<i>Packing</i>
5	Irwan	<i>Operator Grilling</i>

Sumber : Hasil olahan data 2018

Table diatas menunjukkan karakteristik informan berdasarkan posisi pekerjaannya pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* terkait pengawasan proses produksi roti yang menunjukkan 1 orang kepala manager, 1 orang bagian asisten manager, 1 orang karyawan bagian produksi, 1 orang karyawan bagian packing dan 1 orang karyawan bagian operator grilling dengan total keseluruhan informan sebanyak 5 orang dengan menetapkan 2 orang sebagai informan kunci yaitu manager, dan asisten manager kemudian 3 orang informan biasa yaitu karyawan pada bagian produksi.

Dari data informan diatas dapat disimpulkan bahwa seluruh sampel dalam penelitian ini adalah karyawan *Chocolicious Premium Cookies And Cake* yang berjumlah 5 orang dimana 2 orang sebagai informan kunci yang termasuk manager dan asisten manager, sedangkan 3 orang sebagai informan biasa yang termasuk karyawan pada bagian produksi.

2. Deskripsi Hasil Wawancara

Data dari hasil penelitian ini didapatkan melalui wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan membagikan daftar pertanyaan kepada 5 orang sampel pada waktu bulan April sampai Mei 2018. Dimana sampel yang dilakukan wawancara adalah manager, asisten manager dan karyawan bagian produksi. Berikut deskripsi wawancara dengan karyawan :

1) Pengawasan proses produksi

Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti terhadap Mustikawati, S.Sos sebagai manager *Chocilicious Premium Cookies And Cake*.

Apakah diperlukan pengawasan pada proses produksi ?

Kemudian beliau menjawab:

“Ya perlu, karena untuk memastikan apakah proses produksinya berjalan dengan lancar atau tdk.

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan menanyakan pengawasan apa yang harus dilakukan ? Kemudian beliau kembali menjawab:

“Pengawasan mengenai sifting bagian produksi atau dalam hal in chefnya harus betul-betul dalam keadaan sehat terus menggunakan baju yang bersih, menggunakan alat pelindung diri.

Kemudian peneliti kembali menggali informasi dengan menanyakan apakah dalam proses produksi yang diawasi itu karyawan atau proses produksinya ? Beliau kembali menjawab:

“Semua, karyawan dan proses produksinya karena jika perilaku karyawan tidak baik maka otomatis hasil produksinya juga tidak maksimal dan itu tidak baik

Kemudian peneliti kembali menanyakan pentingkah pengawasan dalam suatu proses produksi ? beliau kembali menjawab:

“Ya, sangat penting jadi pengawasan ini tidak harus kita berada dalam proses produksi karena disini sudah ada tertuang dalam aturan SOP (standar operasional prosedur) baik itu pengawasan karyawan atau pengawasan proses produksi sudah ada tertera dalam SOP.

Peneliti kembali menggali informasi dengan menanyakan pengawasan apa saja yang diterapkan pada pabrik ini ? beliau kembali menjawab:

“Pengawasannya itu bermacam-macam baik pengawasan terhadap karyawan maupun pengawasan terhadap proses produksinya, seperti mengawasi bagaimana cara kerja karyawannya, bagaimana dia mencampur bahan-bahan dan lain sebagainya.

Kemudian peneliti kembali menanyakan apakah pernah ada contoh pengawasan yang lain sebelum menerapkan pengawasan ini ? Vivi Purnamasari sebagai asisten manajer menjawab:

“Ya pernah, sebelum ini ada pengawasan dalam bentuk lisan atau secara langsung tapi semakin kesini dilakukan pengawasan yang tertuang dalam SOP (standar operasional prosedur) dimana SOP ini yang mengatur langkah apa yang harus dilakukan oleh bagian produksi.

Kemudian peneliti kembali menggali informasi dengan menanyakan bagaimana alur proses produksi roti ? vivi purnamasari kembali menjawab:

“Ketika chef datang harus mengisi request atau permintaan bahan baku, jadi mereka harus tau jika hari ini ingin membuat roti a,b,c apa saja bahan yang dibutuhkan kemudian bahan yang dibutuhkan harus ditulis dalam POM permintaan bahan baku kemudian diserahkan ke admin logistic dan processing.

Peneliti kembali menggali informasi dengan menanyakan apakah diperlukan pengawasan ketika proses produksi sedang berlangsung ? kemudian beliau kembali menjawab:

“Ya sangat diperlukan karena untuk mengawasi jalannya proses produksi dengan baik dan memenuhi standar dan juga saat proses produksi berlangsung karyawan tidak diperbolehkan bicara karena takutnya ada bakteri yang menempel pada bahan-bahannya.

Peneliti kembali menggali informasi dengan menanyakan bahan-bahan apa saja dalam proses produksi roti ? kemudian beliau menjawab:

“Bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi yaitu tepung, coklat, batter, perisai dan lain sebagainya.

kemudian peneliti kembali menggali informasi dengan menanyakan faktor-faktor apa saja yang diterapkan untuk meningkatkan kualitas produk ? kemudian beliau kembali menjawab:

“Faktor-faktor yang diterapkan dalam meningkatkan produk yaitu:

- 1. Kita harus mempertahankan kualitas produk dengan menjaga dan mempertahankan bahan baku yang digunakan sesuai dengan resep kemudian hanya menggunakan bahan-bahan yang betul-betul terstandar*
- 2. Dengan memperhatikan penyimpanan apakah sudah bersih atau tidak.*

C. Pembahasan

Hasil penelitian diatas merupakan proses penelitian lapangan yang telah dilakukan peneliti dengan pemenuhan persyaratan prosedur penelitian. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan menjelaskan tentang bagaimana implementasi pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar.

1. Pengawasan Proses Produksi

Dalam kegiatan produksinya *Chocolicious Premium Cookies And Cake* sebagai industri yang memproduksi makanan yang bermerek *Chocolicious*. *Chocolicious Premium Cookies And Cake* melakukan pengawasan dengan menggunakan metode SOP (standar operasional prosedur) yaitu pengawasan dimana adanya standarisasi pelaksanaa

setiap prosedur mengenai tata kelola pelaksanaan kegiatan proses produksi roti.

Adapun bagian-bagian yang diawasi selama proses produksi berlangsung adalah :

1) Proses Pencampuran Bahan

Proses pencampuran bahan adalah untuk mendistribusikan bahan protein, karbohidrat, lemak, air dan untuk membentuk matriks gluten. Pencampuran dianggap selesai bila adonan sudah menjadi lembut, elastis, kering. Kemudian tahap-tahap mixing terdiri dari beberapa tahap yaitu *pick up*, *clean up*, *develop*, final dan *let down*.

2) Proses *Rounding* (pembulatan)

Proses *rounding* adalah untuk menahan gas karbondioksida yang terbentuk selama fermentasi. Mengurangi kelengketan adonan mengurangi penggunaan tepung pada tahap *moulding*.

3) Proses *Intermediet Proofing*

Proses *intermediet proofing* adalah mengistirahatkan adonan setelah proses pembulatan adonan, agar lebih mudah ditangani pada proses selanjutnya, waktu *intermediet proofing* berkisar 2-20 menit, tetapi rata-rata 6-10 menit.

4) Proses *Moulding* (mencetak)

Proses *moulding* merupakan proses pembentukan adonan sesuai dengan permintaan yang dapat dilakukan dengan cara menggulung adonan dan merekatkan sisi adonan setelah dilakukan pengisian.

5) Proses *Panning*

Proses *panning* adalah proses meletakkan adonan kedalam Loyang yang bersih dan telah diolesi minyak untuk mengoles Loyang.

6) Proses Final *Proofing* (pemeriksaan akhir)

Final *proofing* merupakan tahap fermentasi akhir sehingga terjadi pengembangan adonan yang mencapai volume optimum dan untuk pengunyahan yang baik. Waktu yang diperlukan untuk proses final *proofing* sekitar 15-30 menit.

7) Proses *Depanning*

Proses *depanning* merupakan proses pelepasan roti dari Loyang setelah roti mengalami proses pemanggangan sampai matang untuk didinginkan.

8) Proses Pengemasan

Proses pengemasan adalah untuk menghindari kontaminasi, pengeringan selama penyimpanan, memperbaiki penampilan pada saat pemasaran, mencegah pengerasan kulit akibat menguapnya kandungan air.

Setelah melewati proses tadi maka produk jadi atau *finish* kemudian disimpan dalam gudang penyimpanan dan diberikan status oleh *quality control team*. Status *release* di berikan kepada produk yang sesuai standard an telah siap untuk dipasarkan sedangkan status *hold* diberikan untuk produk yang belum siap dipasarkan karena masih harus menunggu analisa dan status *reject* diberikan kepada produk yang mengalami penyipanan atau belum memenuhi standar untuk

didistribusikan, produk tersebut seperti yang mengalami cacat pada kemasan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan maka hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. 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.
2. 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.

B. Saran

Seorang peneliti harus mampu memberikan sesuatu yang berguna bagi perkembangan ilmu pengetahuan, instansi atau perusahaan serta berbagai pihak yang berkaitan dengan penelitian ini, maka dari itu dalam hasil penelitian mengenai pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious premium Cookies And Cake*. Peneliti menyampaikan saran sebagai berikut :

Untuk lebih menjaga kualitas produk maka perlu dilakukan pembentukan tim kecil di tiap-tiap departemen yang terdiri dari sekelompok kecil karyawan (4-6 orang) yang melakukan kegiatan pengendalian dan peningkatan produk secara teratur, sukarela dan berkesinambungan, sesuai dengan bidang pekerjaannya dengan menerapkan prinsip-prinsip dengan tidak hanya mengandalkan SOP (standar operasional prosedur).

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Wahab, Solichin. 2008. *Pengantar Analisis Kebijakan Publik*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi Revisi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Universitas Indonesia.
- Dwi Puspita Sari, 2012. *Pengendalian Proses Produksi Garmen Pada PT. Busana Mas Surabaya: Skripsi*, (Online).
- Arif Widyastuti, 2010. *Pengawasan Proses Produksi Sebagai Salah Satu Upaya Untuk Menjaga Kualitas Produk Udang Beku Pada PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi: Skripsi*, (Online).
- Dani Dwi Ariyanto, et al. 2013. *Pelaksanaan Pengawasan Proses Produksi Kopi Luwak Dalam Upaya Menjaga Kualitas Pada Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso: Artikel Ilmiah*, (Online)
- Nugroho, Edi. 2016. *Pelaksanaan Pengawasan Prosedur Purchase Order (Po) Pada PT Showa Indonesia Di Bekasi: Jurnal Lentera Bisnis*, (Online), Vol 5, No 2.
- Gunawan, Candra. 2014. *Implementasi Pengendalian Kualitas dengan Metode Statistik Proses Produksi Pakaian Bayi di PT Dewi Murni Solo: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, (Online), Vol 3, No 2.
- Derry Satrio Polomarto, dkk. 2013. *Implementasi Pengendalian Kualitas Pada Proses Produksi Karton Kotak Makan Duplex 22x22x8cm UD Wing On Surabaya: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, (Online), Vol 2, No 2.
- Senan, Mastika K, Suhartono. 2013. *Implementasi Pengawasan Proses Produksi Pada UD New Water Hasta Agung Jember: Artikel Ilmiah*, (Online).
- Yani, A.R. 2017. *Pengaruh Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku dan Pengawasan Mutu Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Industri Otomotif: Jurnal Manajemen* (Online), Vol,13 No 2.
- Wijayanti, dkk. 2016. *Pengawasan Bahan Baku dan Mutu yang Efektif Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi pada PT Alove Bali: E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata* (Online), Vol.5, No.1.
- Ariska Efa Yuliana, et al. 2013. *Pengendalian Proses Produksi Kedelai Edamame Beku (Frozen Edamame Soybeans) Pada PT. Mitratani Dua Tujuh Jember: Artikel Ilmiah*, (Online).

Yusuf, Muri. 2014. *Metode Penelitian*. Ed.1, Prenadamedia Group: Jakarta

<https://www.academia.edu>: diakses 20 Februari 2018.

<http://repository.unej.ac.id>): diakses 20 Februari 2018.

<file:///C:/Users/User>: diakses 20 Februari 2018.

<http://repository.unej.ac.id>: diakses 24 Februari 2018

<http://download.portalgaruda.org>: diakses Februari 2018

Lampiran 1.

KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN

Variabel	Sub Variabel	Indikator
Imflementasi	Pelaksanaan	Tindakan
Pengawasan Proses Produksi	Pengawasan	1. Metode Pengawasan 2. Objektivitas Pengawasan
	Bahan Baku	1. Tepung Terigu 2. Coklat 3. Batter 4. Perisai dan lain-lain
	Alur Proses Produksi Rot	1. Pencampuran Bahan 2. Pembulatan 3. Pengistirahatan Adonan 4. Pembentukan Adonan 5. Pemanggangan 6. Pengemasan

Lampiran 2.

PEDOMAN CHECKLIST OBSERVASI

Petunjuk : Beri () pada kolom yang telah disediakan terhadap hasil pengamatan (observasi) sesuai dengan option jawaban.

No	Pernyataan	Pengawasan Proses Produksi	
		Baik	Kurang baik
1	Pengawasan yang diterapkan dalam proses produksi <i>Chocolicious Premium Cookies And Cake</i>		
2	Alur proses produksi roti <i>Chocolicious Premium Cookies And Cake</i>		
3	Pengawasan terhadap proses produksi dan karyawan <i>Chocolicious Premium Cookies And Cake</i>		
4	Kualitas produk yang dihasilkan <i>Chocolicious Premium Cookies And Cake</i>		
6	Kemampuan karyawan dalam proses pembuatan roti <i>Chocolicious Premium Cookies And Cake</i>		

Lampiran 3.

INSTRUMEN WAWANCARA

Penelitian dengan pendekatan kualitatif menggunakan instrument penelitian berupa pedoman wawancara, karena dalam hal proses pengumpulan data menekankan pada wawancara mendalam terhadap narasumber atau informan untuk mendapatkan pemahaman mengenai proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* kota Makassar. Narasumber atau informan adalah pemberi informasi yang berhubungan dengan permasalahan penelitian dalam penelitian kualitatif. Informan dalam penelitian ini yaitu manager perusahaan dan karyawan pada proses produksi yang terdapat dalam *Chocolicious Premium Cookies And cake*.

Lampiran 4.

PEDOMAN WAWANCARA

1. Apakah diperlukan pengawasan pada proses produksi ?
2. Pengawasan apa yang harus dilakukan ?
3. Apakah dalam proses produksi yang diawasi itu karyawan atau proses produksinya ?
4. Pentingkah pengawasan dalam suatu proses produksi ?
5. Pengawasan apa yang di terapkan pada perusahaan ini ?
6. Apakah perna ada contoh pengawawan yang lain sebelum menerapkan pengawasan ini ?
7. Bagaimana alur proses produksi roti ?
8. Apakah diperlukan juga pangawasan ketika proses produksi sedang berlangsung ?
9. Bahan-bahan apa saja dalam proses produksi ?
10. Faktor-faktor apa saja yang diterapkan untuk meningkatkan kualitas produk ?

Lampiran 5.

TANSKIP WAWANCARA

Antara Peneliti (TM) Dengan Informan (MR)

Biodata Informan

Nama	: Muhammad Rusmin
Usia	: 26 Tahun
Jabatan/pekerjaan	: Hrd <i>Chocolicious Premium Cookie And cake</i>
Hari,Tanggal dan Bulan	: Kamis, 17 Mei 2018
Pukul	: 11.05-Selesai

Pelaku	Hasil Wawancara
TM	Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh pak
MR	Iya dek. Waalaikummussalam warahmatullahi wabarakatuh
TM	Saya dari universitas muhammadiyah Makassar fakultas ekonomi jurusan manajemen pak. Sebelumnya saya minta maaf karena mengganggu waktu kerja bapak dan saya sangat berterima kasih karena diperkenankan untuk melakukan penelitian di perusahaan bapak.
MR	Iya dek sama-sama.
TM	Bisa dimulai wawancaranya pak?
MR	Silahkan dek, mau Tanya apa?
TM	Berkaitan dengan topik penelitian saya pak yakni " pengawasan proses produksi roti" pertama-tama yang saya ingin tanyakan yaitu apakah

	dalam proses produksi yang diawasi itu karyawan atau proses produksinya pak ?
--	---

MR	Sebenarnya yang diawasi itu semuanya, karyawan dan proses produksinya karena jika perilaku karyawan kurang baik otomatis hasil produksinya juga tidak maksimal.
TM	Kenapa harus dilakukan pengawasan pada proses produksi pak ?
MR	Karena jika produksi dilakukan tidak memenuhi standar atau tahap-tahap produksi maka hasilnya itu tidak maksimal atau produknya kurang baik.
TM	Pentingkah pengawasan dalam proses produksi pak ?
MR	Iya sangat penting, karena jika tidak dilakukan pengawasan takutnya bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi tidak layak dan hasil produksinya kurang baik atau kurang maksimal.
TM	Apakah pernah ada contoh pengawasan yang lain sebelum menerapkan pengawasan ini pak ?
MR	Iya pernah, sebelum ini ada pengawasan dalam bentuk lisan atau secara langsung tapi semakin kesini dilakukan pengawasan yang tertuang dalam SOP (standar operasional prosedur) dimana SOP ini yang mengatur langkah apa yang harus bagian produksi lakukan.
TM	Terima kasih pak
MR	Iya sama-sama

Biodata informan

Nama	: Urianti
Usia	: 23 Tahun
Jabatan/pekerjaan	: bagian umum
Hari, Tanggal dan Bulan	: Jumat, 18 Mei 2018
Pukul	: 10.02-Selesai

Peneliti TM (Trisna Mayanti)

Informan U (Urianti)

Pelaku	Hasil Wawancara
TM	Assalamu'alaikum ibu
U	Waalaikumsalam
TM	Saya Trisna Mayanti dari universitas muhammadiyah, ingin meminta waktunya sebentar bu untuk melakukan wawancara.
U	Iya silahkan dek, mau bertanya apa?
TM	Berkaitan dengan topik penelitian saya pak yakni “ pengawasan proses produksi roti” pertama-tama yang saya ingin tanyakan yaitu Bahan-bahan apa saja dalam produksi roti bu ?
U	Sebelum saya mohon maaf dek mungkin kalau masalah bahan-bahannya saya tidak bisa menjelaskan secara rinci karena itu privasi perusahaan, tapi saya akan memberi tahu bahan-bahan umumnya saja yaitu seperti tepung,coklat, batter, perisai dan lain-lain.

TM	Iya bu. Selanjutnya bu apakah dalam proses produksi yang diawasi karyawan atau proses produksi ?
U	Semua, karyawan dan proses produksinya karena kalau perilaku karyawannya tidak baik otomatis hasil produksinya juga tidak maksimal.
TM	Kenapa harus dilakukan pengawasan pada proses produksi bu ?
U	Karena jika produksi dilakukan dan tidak memenuhi standar atau tahap-tahap produksi maka produk tidak maksimal.
TM	Bagaimana alur proses produksi roti bu ?
U	Pertama-tama itu ketika shef datang harus mengisi permintaan bahan baku, shef harus tau jika hari ini dingin membuat roti a,b,c maka dia harus tau bahan apa yang digunakan dalam proses produksi.
TM	Faktor-faktor apa saja yang diterapkan untuk meningkatkan kualitas produk bu ?
U	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kita harus mempertahankan kualitas produk dengan menjaga dan mempertahankan bahan baku yang digunakan sesuai resep dan hanya menggunakan bahan-bahan yang betul-betul terstandar. 2. Bagaimana memperhatikan penyimpanannya.

Biodata Informan

Nama	: Hildah
Usia	: 22 Tahun
Jabatan/pekerjaan	: Bagian Proses Produksi
Hari, Tanggal dan Tahun	: Sabtu, 19 Mei 2018
Pukul	: 09.10-Selesai

Penelitian TM (Trisna Mayanti)

Informan H (Hildah)

Pelaku	Hasil Wawancara
TM	Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh kak
H	Iya dek waalaikumsalam warahmatullahi wabarakatuh. Ada yang bisa saya bantu
TM	Saya Trisna Mayanti mahasiswa unismuh, ingin meminta waktu kakak sebentar untuk melakukan wawancara.
H	Iya silahkan dek, apa yang mau ditanyakan ?
TM	Bengini kak, apakah kakak hanya bekerja dibagian produksi roti ?
H	Iya saya hanya bekerja di bagian produksi tapi saya juga memahami bagian pemasaran .
TM	Oh iya kak, jadi begini yang ingin saya tanyakan pertama yaitu pengawasan apa yang harus dilakukan pada proses produksi roti ?
H	yaitu pengawasan terhadap karyawan, pengawasan terhadap jalannya proses produksi takutnya jika tidak diawasi maka tidak berjalan dengan baik dan itu bisa mempengaruhi kualitas produknya.
TM	Apakah dalam proses produksi yang diawasi karyawan atau proses

	produksinya ?
H	Sebenarnya yang diawasi itu karyawan dan proses produksinya karena jika hanya proses produksinya yang diawasi dan karyawannya tidak takutnya perilaku karyawan tidak baik atau ada yang lalai seperti tidak berpakaian rapi,tidak memakai masker,tidak bersih dan itu semua bisa mempengaruhi hasil produksi.
TM	Bahan-bahan apa saja dalam proses produksi roti ?
H	Bahan-bahan yang digunakan itu betul-betul layak untuk dikonsumsi dengan memperhatikan kelayakan bahan baku diantaranya tepung, better, perisai dan lain sebagainya.
TM	Terima kasih atas waktunya kak
H	Iya dek sama-sama

RIWAYAT HIDUP



Penulis skripsi berjudul “Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar, adalah Trisna Mayanti, lahir pada tanggal 14 September 1996. Peneliti anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan suami istri Bapak Taju dan Ibu Darna.

Menyelesaikan pendidikan SDN 149 Tungke, lulus pendidikan dasar pada tahun 2008, lulus sekolah menengah pertama SMP Negeri I Lappariaja pada tahun 2011, dan lulus dari SMA Negeri 1 Lappariaja pada tahun 2014.

Pada tahun 2014, penulis melanjutkan kuliah di Universitas Muhammadiyah Makassar mengambil Program Studi Manajemen sampai sekarang. Sampai sekarang penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa pada Universitas Muhammadiyah Makassar Program Studi S1 Manajemen.