

**ANALISIS IMPLEMENTASI PENGAWASAN PROSES
PRODUKSI KOPI PADA CV. BERKAT ASIA
DI KABUPATEN SINJAI**

SKIRIPSI

**NURAENI
105720471914**



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2019**

**ANALISIS IMPLEMENTASI PENGAWASAN PROSES
PRODUKSI KOPI PADA CV. BERKAT ASIA
DI KABUPATEN SINJAI**

SKIRIPSI



**NURAENI
105720471914**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2019**

MOTTO

Keberhasilan hanya akan tercapai ketika perjuangan tidak
kenal menyerah.

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah dengan segala kerendahan hati, kupersembahkan Karya kecil ini sebagai bentuk tanggung jawab, bakti, dan ungkapan terima kasihku kepada Kedua orang tua tercinta, bapak dan ibu, serta adik ku tersayang, terima kasih atas ketulusan, kasih sayang, dukungan dan doa yang senantiasa mengiringi setiap langkah keberhasilanku.



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

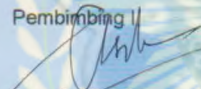
LEMBAR PERSETUJUAN

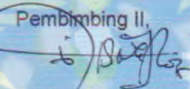
Judul Skripsi : "Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Kopi pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai"
Nama Mahasiswa : Nuraeni
No Stambuk/NIM : 105720471914
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Jenjang Studi : Strata Satu (S1)
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

Menyatakan bahwa skripsi ini telah diteliti, diperiksa dan diujikan di depan panitia penguji skripsi Strata Satu (S1) Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar pada hari Rabu tanggal 03 Juli 2019.

Makassar, 04 Juli 2019

Disetujui Oleh :


Pembimbing I

Drs. Asdi, MM
NIDN: 0026126103

Pembimbing II

Asdar, SE, M. Si
NIDN: 0903039102

Diketahui :

Dekan,
Fakultas Ekonomi & Bisnis
Unismuh Makassar

Ketua,
Jurusan Manajemen


Ismail Rasulong, SE., MM
NBM: 903078


Muh. Nur Rasyd, 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

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi atas Nama **NURAENI, NIM : 105720471914**, diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Skripsi berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar Nomor : **0003 / 2019 M, Tanggal 13 Syawal 1440 H/17 Juni 2019 M.** sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi** pada program studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

29 Syawal 1440 H
Makassar,

03 Juli 2019 M

PANITIA UJIAN

1. Pengawas Umum : Prof. 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 1 Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
4. Penguji : 1. Moh Aris Pasigai, SE., MM
2. Abdul Muttalib, SE., MM
3. Muh. Nur Rasyid, 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 : Nuraeni

Stambuk : 105720471914

Program Studi : Manajemen

Dengan Judul : "Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Kopi pada CV. Berkat Asia di Kabupeten Sinjai"

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, 03 Juli 2019

Yang membuat Pernyataan,



Nuraeni

Diketahui Oleh :

Dekan,
Fakultas Ekonomi & Bisnis
Unismuh Makassar



Ismail Rasulong, SE., MM
NBM: 903078

Ketua,
Jurusan Manajemen

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

KATA PENGANTAR

Assalamu Alaikum Wr. Wb

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan kekuatan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul "Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Kopi pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinja". Tak lupa pula penulis haturkan salam dan shalawat kepada Nabi junjungan kita, pemberi rahmat bagi alam semesta yaitu Baginda Rasulullah Muhammad SAW sang revolusioner sejati yang telah membawa kita keluar dari alam gelap gulita menuju ke alam yang terang benderang seperti saat ini. Skripsi yang penulis buat ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana Strata 1 (S1) pada Program Sarjana Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Dalam proses penulisan sampai dengan terselesaikannya skripsi ini, tentunya banyak sekali pihak yang berkontribusi didalamnya. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak tersebut, diantaranya:

1. Bapak Prof. Dr. H. Abd. Rahman Rahim, SE., M.M selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar beserta seluruh staf Universitas Muhammadiyah Makassar
2. Bapak Ismail Rasulong, SE., M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis beserta seluruh staf Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makassar
3. Bapak Muh. Nur Rasyid, SE., MM selaku Ketua Jurusan beserta seluruh dosen Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar

4. Ibu Lilly selaku penasehat akademik penulis yang senantiasa memberikan nasehat akademik kepada penulis
5. Bapak Drs. Asdi., M.M selaku pembimbing I serta Bapak Asdar selaku pembimbing II yang dengan senang hati meluangkan waktu dan pikirannya untuk membantu penulis dalam pemeriksaan skripsi ini.
6. Terima kasih kepada informan penelitian dan semua yang turut membantu penulis selama proses pengumpulan data
7. Untuk teman-teman, teman spesial, teman satu atap, sahabat dan semuanya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang selalu memberikan semangat, dukungan dan motivasi dalam menyelesaikan pendidikan.
8. Untuk kedua orang tua bapak dan Ibu serta saudara kandung yang telah banyak membantu baik secara moril maupun materil serta segala dukungan, motivasi dan tak pernah putus dalam mendoakan sehingga dapat menyelesaikan pendidikan.

Makassar,

2019

NURAENI

ABSTRAK

NURAENI (2018). Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi kopi Pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai Skripsi. prodi Manajemen. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Dibimbing oleh Bapak Asdi dan Bapak Asdar.

Penelitian ini dilakukan untuk menggambarkan tentang implementasi Pengawasan Proses Produksi Kopi Pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai .Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah tipe penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif.

Penelitian dilakukan pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai, dengan menetapkan 5 (lima) orang narasumber sebagai informan, yaitu 1 orang pimpinan perusahaan dan 4 orang karyawan. Kelima informan tersebut terdiri dari 2 (dua) orang informan kunci dan 3 (tiga) orang informan non kunci. Data diperoleh dengan menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi

Pelaksanaan pengawasan dilakukan mulai dari memeriksa kesiapan sarana dan prasarana yang akan dipergunakan dalam proses produksi seperti bahan baku, Selanjutnya pengawasan dilakukan oleh bagian produksi berdasarkan intruksi kerja yang berlaku sesuai dengan sntandar operational procedur (SOP) .

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah bahwa dengan adanya implementasi pengawasan pada produksi Kopi maka kegiatan produksi pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai dapat berjalan dengan lancar.

Kata Kunci : Pengawasan, Proses Produksi



ABSTRACT

NURAENI (2018). Analysis of Implementation of Coffee Production Process Monitoring at CV. Thanks to Asia in Sinjai District, Thesis. Management Study Program. Economics and Business Faculty. Supervised by Mr. Asdi and Mr Asdar.

This research was conducted to describe the implementation of Coffee Production Process Monitoring at CV. Thanks to Asia in Sinjai Regency. The method used in this study is a descriptive research type with a qualitative approach.

The study was conducted on CV. Thanks to Asia in Sinjai Regency, by setting 5 (five) informants as informants, namely 1 company leader and 4 employees. The five informants consisted of 2 (two) key informants and 3 (three) non-key informants. Data obtained using observation, interview, and documentation techniques

The supervision is carried out starting from checking the readiness of facilities and infrastructure to be used in the production process such as raw materials. Furthermore, supervision is carried out by the production department based on applicable work instructions in accordance with the standard operational procedures (SOP).

The results obtained from this study are that with the implementation of supervision on coffee production, the production activities on the CV. Thanks to Asia in Sinjai Regency, it can run smoothly

Keywords: Supervision, Production Process

DAFTAR ISI

SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK BAHASA INDONESIA	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN TEORI	5
A. Menejemen Oprasional	5
1. Pengertian Manajemen Oprasional	5
2. Ruang Lingkup Manajemen Operasional	6
B. Impelementasi	7
1. Pengertian implementasi	7
2. Standar Operasional Prosedur (SOP)	9

C. Pengawasan	10
1. Pengertian Pengawasan.....	10
2. Tujuan Pengawasan	12
3. Prinsip-prinsip Pengawasan	13
4. Fungsi pengawasan.....	15
5. Metode pengawasan	17
D. Poduksi	20
1. Pengertian produksi.....	20
2. Sistem produksi	20
3. Fungsi produksi.....	22
4. Jenis proses produksi.....	24
5. Karakteristik proses produksi	26
E. Tujuan empris	30
F. Kerangka pikir	31
BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian.....	33
B. Fokus Penelitian	34
C. Pemilihan Lokasi Dan Situs Penelitian.....	34
D. Sumber Data.....	34
E. Pengumpulan Data.....	35
F. Instrumen Penelitian	36
G. Tehnik Analisis.....	36
BAB IV GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN.....	39
A. Sejarah Berdirinya CV. Berkat Asia	39
B. Kondisi Umum Wilayah	41

C. Visi dan Misi Perusahaan.....	43
D. Struktur Organisasi.....	44
E. Kegiatan Usaha.....	47
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
A. Hasil Penelitian.....	50
B. Pembahasan.....	60
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	66
A. Simpulan.....	66
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 4.1. Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Rasio Jenis Kelami tahun 2017	42
Tabel 4.2 Status pekerjaan penduduk tahun 2017	43
Tabel 4.3 Hasil produksi tahu 2107	48
Tabel 5.1 karakteristik informan berdasarkan jabatan CV. Berkat Asia ...	50



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Simtem Produksi	21
Gambar 2.2 Karangka Konsep	32
Gambar 3.1 Model Analisis Intelektif Milles Dan Hubermas	38
Gambar 4.1 Struktur Organisasi CV. Berkat Asia	45
Gambar 5.1 Skema Pengawasan Proses Produksi CV. Berkat Asia	61



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era modern ini persaingan dalam dunia usaha semakin ketat, dan semakin maju begitupun cara-cara yang dikembangkan oleh perusahaan untuk mencapai tujuan dan sasaran secara efektif dan efisien. Oleh karena itulah dikembangkan pemikiran-pemikiran dan pengkajian-pengkajian untuk mendapatkan cara yang lebih baik guna menghasilkan keluaran secara optimal, sehingga dapat mencapai sasaran secara tepat waktu, tepat jumlah, tepat mutu, dan tentu saja dengan biaya yang efisien.

Untuk mencapai tujuan diatas tentunya peranan manajemen sangat menentukan. Dengan teknik manajemen produksi yang tepat, diharapkan perusahaan dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan dan dapat tetap terjamin kelangsungan hidupnya dan berkembang melalui keutungan perusahaan yang diperoleh.

Didalam pelaksanaan proses produksi dari perusahaan-perusahaan pada umumnya, maka kelancaran pelaksanaan proses produksi merupakan suatu hal yang sangat diharapkan didalam setiap perusahaan. Kelancaran dalam pelaksanaan proses produksi dari suatu perusahaan ini disamping dipengaruhi oleh system produksi yang ada didalam perusahaan tersebut, maka pengawasan proses produksi dalam perusahaan yang bersangkutan akan menentukan pula. system produksi pada umumnya sudah dipersiapkan sebelum perusahaan tersebut melaksanakan proses produksinya. untuk menjaga kualitas produk, dibutuhkan serangkaian kegiatan pengawasan

produksi yang tergabung kedalam sistem produksi. Baik buruknya sistem produksi yang diterapkan suatu perusahaan dapat berpengaruh bagi pelaksanaan proses produksinya. Disinilah peran utama pengawasan proses produksi. Sebab system 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 kualitas suatu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang ditentukan sehingga dapat memuaskan kebutuhan konsumen. Dengan adanya pengawasan proses produksi diharapkan dapat mengurangi produk yang cacat, sehingga jumlah hasil produksi yang kualitasnya kurang baik akan menurun.

Pengawasan merupakan salah satu fungsi dalam manajemen suatu organisasi. Dimana memiliki arti suatu proses mengawasi dan mengevaluasi suatu kegiatan. Suatu pengawasan dikatakan penting karena tanpa adanya pengawasan yang baik tentunya akan menghasilkan tujuan yang kurang memuaskan, baik bagi perusahaan itu sendiri maupun bagi para pekerjanya

Berdasarkan uraian tersebut diatas maka, penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Kopi Pada CV. Berkat Asia Di Kabupaten Sinjai”**

B. Perumusan Masalah

Bardasarkan latar belakang diatas maka, dapat dikemukakan rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : Bagaimanakah Implementasi Pengawasan Proses Produksi Kopi Pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui Implementasi Pengawasan Proses Produksi Kopi pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat secara Teoritis

- a. Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi dan tambahan informasi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian dengan topik yang sama.
- b. Dapat digunakan sebagai referensi khususnya bagi peneliti selanjutnya yang melakukan penelitian di bidang manajemen operasional dalam hal pengawasan proses produksi.

2. Manfaat secara Praktis

a. Bagi penulis

Sebagai sarana menambah pengetahuan dan sarana penerapan ilmu yang diterima secara teoritis dalam perkuliahan ke dalam dunia nyata serta bahan pertimbangan untuk peneliti lainnya.

b. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan masukan yang dapat digunakan oleh perusahaan. Serta sebagai pendukung data bagi perusahaan guna mendukung pengawasan proses produksi yang dilakukan oleh pimpinan perusahaan.

c. Bagi peneliti

Dapat Menambah pengetahuan baru dan mengetahui secara langsung tentang bagaimana proses pengawasan produksi kopi pada

Cv. Berkat Asia Kabupaten Sinjai. Serta memperluas wawasan dalam bidang manajemen operasional dan produksi.



BAB II

TINJAUAN TEORI

A. Menejemen Oprasional

1. Pengertian manajemen oprasional

Hampir seluruh belahan dunia ini, pada setiap harinya organisasi-organisasi menghasilkan banyak produk dan jasa dalam berbagai bentuk, macam dan jenis. Proses menghasilkan banyak produk dan jasa ini pastinya selalu membutuhkan tehnik dan juga metode tertentu agar setiap proses produksi dapat berjalan secara efisien dan efektif.

Disiplin ilmu yang mempelajari tentang segala macam dan bentuk hal mengenai proses produksi ini dikenal dengan manajemen oprasional. Berikut terdapat pengertian (teori dan konsep) dari manajemen oprasional menurut para ahli yakni sebagai berikut:

Menurut pendapat Haizer dan Render (2011:4) mengatakan bahwa definisi manajemen operasi (*Operations Management*) adalah "manajemen operasi (*Operations Management*) adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output".

Sedangkan menurut Handoko (1999:3) yang menguraikan arti manajemen produksi dan oprasional adalah usaha-usaha pengelolaan secara optimal penggunaan:

- a) Sumber-Sumbernya atau yang sering di sebut dengan faktor-faktor produksi
- b) Tenaga kerja
- c) Mesin-mesin

d) Peralatan

e) Bahan mentah dan sebagainya dalam proses transformasi bahan mentah dan tenaga kerja menjadi berbagai produk atau jasa.

Dari pendapat di atas maka dapat disimpulkan bahwa manajemen operasional adalah serangkaian aktivitas sumber daya, tenaga kerja, mesin-mesin, peralatan dan bahan mentah dengan mengubah input menjadi output.

2. Ruang lingkup manajemen operasional / produksi

Ruang lingkup manajemen operasional merupakan aspek penting. Berikut ini beberapa pendapat para ahli tentang ruang lingkup manajemen operasional.

Menurut Rusdiana (2014:23) ada tiga aspek yang saling berkaitan dalam ruang lingkup manajemen operasional, yaitu sebagai berikut.

- a. Aspek struktural, yaitu aspek yang memperlihatkan konfigurasi komponen yang membangun sistem operasi dan interaksinya satu sama lain.
- b. Aspek fungsional, yaitu aspek yang berkaitan dengan manajemen serta organisasi komponen struktural ataupun interaksinya mulai dari perencanaan, penerapan, pengendalian, dan perbaikan agar diperoleh kinerja optimum.
- c. Aspek lingkungan, memberikan dimensi lain pada sistem manajemen operasi yang berupa pentingnya memperhatikan perkembangan dan kecenderungan yang terjadi di luar sistem.

Menurut prawirosento (2001:5) menyatakan bahwa ruang lingkup manajemen produksi/operasi secara singkat yaitu :

- a. Perencanaan produksi (PP) atau *production planning*
- b. Pelaksanaan produksi
- c. Penegendalian produksi

Ruang lingkup manajemen produksi dan operasi menurut ahyari (2002:63) akan diuraikan berikut ini.

- a. Perencanaan sistem produksi yaitu terdiri dari perencanaan, produk perencanaan lokasi pabrik, perencanaan letak fasilitas produksi, perencanaan lingkungan kerja, perencanaan standar produksi.
- b. Sistem pengendalian produksi terdiri dari pengendalian proses produksi pengendalian bahan baku, pengendalian tenaga kerja, pengendalian biaya produksi, pengendalian kualitas, pemeliharaan.
- c. Sistem informasi produksi meliputi struktur organisasi, produksi atas dasar pesanan, produk atau persediaan (pasar)

Dari beberapa unsur diatas terjadi suatu proses manajemen yaitu perencanaan (*planning*), pengarahan (*organizing*), pengarahan (*directing*), pengkoordinasian(*coordinating*), pengendalian/pengawasan (*controlling*)

B. Impelementasi

1. Pengertian implementasi

Implementasi adalah suatu tindakan atau pelaksanaan dari sebuah rencana yang sudah disusun secara matang dan terperinci. Implementasi biasanya dilakukan setelah perencanaan sudah dianggap sempurna. Pada aktivitas, aksi, tindakan atau adanya mekanisme suatu sistem, implementasi

bukan sekedar aktivitas, tapi suatu kegiatan yang terencana dan untuk mencapai tujuan kegiatan

menurut Nurdin Usman (2002:70) adalah “implementasi diarahkan untuk kegiatan, tindakan, atau mekanisme sistem implementasi tidak hanya aktivitas, tetapi kegiatan dan untuk mencapai tujuan dari kegiatan yang direncanakan”

Sementara itu Menurut Guntur Setiawan (2004:39) menyatakan bahwa :

Implementasi adalah perluasan aktivitas yang saling menyesuaikan proses interaksi antara tujuan dan tindakan untuk mencapai dan memerlukan eksekutif jalinan, birokrasi yang efektif.

Kesuksesan atau kegagalan implementasi bisa dievaluasi dari sudut kemampuannya secara fakta dalam melanjutkan atau mengoperasikan program-program yang sudah dirancang sebelumnya. Demikian sebaliknya seluruh proses implementasi bisa dievaluasi lewat cara mengukur atau membandingkan antara hasil akhir dari program-program itu dengan sebagai tujuan kebijakan.

Menurut Daniel A. Mazmanian dan Paul A. Sabatier di Wahab “ mendefinisikan bahwa implementasi adalah :

“Implementasi adalah pemahaman yang sebenarnya apa yang terjadi setelah program dinyatakan berlaku atau dirumuskan fokus kebijakan pelaksanaan, yaitu peristiwa dan bekerja dengan kegiatan yang timbul setelah pedoman disahkannya kebijakan negara, yang meliputi upaya untuk mengelola serta atas konsekuensi/ dampak nyata pada orang-orang atau peristiwa”.

Sedangkan menurut susilo (2007:147) mengemukakan bahwa :

“implementasi merupakan suatu penerapan ide, konsep, kebijakan, atau inovasi dalam suatu tindakan praktis sehingga memberikan dampak, baik beberapa perubahan pengetahuan, keterampilan maupun nilai dan sikap. Dalam oxford advance learner dictionary dimukakan bahwa implementasi adalah put something into effect (penerapan sesuatu yang memberikan efek atau dampak)”

Menurut syukur dalam sumaryadi (2005:79) mengemukakan da tiga unsur penting dalam implemetasi, yaitu :

- a. Adanya program atau kebijakan yang sdenag dilaksanakan
- b. Kelompok sasaran,yaitu kelompok masyarakat yang menjadi sasaran dan ditetapkan untuk manfaat dari program, perubahan atau perbaikan
- c. Menerapkan elemen (pelaksana) baik untuk organisasi atau individu yang bertanggung jawab memperoleh pelakasnaan dan penagwasan proses implementasi.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa implementasi adalah suatu kegiatan yang terencana,bukan hanya suatu aktifitas dan dilakukan secara sungguh-sungguh berdasarkanacuan norma-norma tertentu untuk mencapai tujuan kegiatan. Oleh karena itu,impelementasi tidak berdiri sendiri tetapi dipengaruhi oleh objek berikutnya yaitu kurikulum Implementasi kurikulum merupakan proses pelaksanaan ide,programatau aktivitas baru dengan harapan orang lain dapat menerima dan melakukanperubahan terhadap suatu pembelajaran dan memperoleh hasil yang diharapkan.

2. Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standar produksi merupakan salah satu aspek penting di dalm perencanaan sistem produksi yang dapat digunakan sebagai pedomanan

dalam melaksanakan kegiatan produksi. Perusahaan yang menggunakan standar produksi dalam pelaksanaan proses produksinya memiliki beberapa kelebihan, yang didalam menggunakan bahan. Penggunaan tenaga kerja, waktu yang digunakan untuk proses, bentuk dan ukuran produk, warna produk dan kualitas produk serta penghematan-penghematan didalam pelaksanaan proses produksi.

Standar tehnik sering dikenal sebagai SOP (standar operating procedure). " SOP adalah prosedur kerja yang tertulis (Yuri dan Nurcahyo, 2013:134)."

Dari uraian di atas dapat dikatakan bahwa SOP adalah penundaan teknis yang berisi serangkaian intruksi atau prosedur kerja yang tertulis yang menggambarkan standar aktivitas dan proses yang berlangsung guna menyamakan persepsi setiap orang yang terlibat dalam kegiatan produksi perusahaan.

C. Pengawasan

1. Penegertian pengawasan

Pengawasan merupakan salah satu fungsi dalam manajemen suatu organisasi. Dimana pengawasan memiliki arti sebagai suatu proses mengawasi dan mengevaluasi suatu kegiatan.pengawasan dikatakan penting karna tanpa adanya pengawasan yang baik tentunya akan menghasilkan tujuan yang kurang memuaskan, baik bagi atau perusahaan itu sendiri maupun bagi para pekerjanya.

Pengawasan mempunyai peranan yang sangat penting didalam organisasi, karna tidak bisa terlepas dari masalah ketidaktertiban, Penilaian, tujuan dari organisasi tersebut.

Dalam kamus bahasa indonesia istilah “pengawasan berasal dari kata awas yang artinya memperhatikan baik-baik, dalam arti melihat sesuatu dengan cermat dan seksama, tidak ada lagi kegiatan kecuali memberi laporan berdasarkan kenyataan yang sebenarnya dari apa yang diawasi”

Menurut Robbin (2009:150) menyatakan bahwa “pengawasan itu merupakan suatu proses aktivitas yang sangat mendasar, sehingga membutuhkan seorang manager untuk menjalankan tugas dan pekerjaan organisasi”.

Sedangkan menurut Sujamto (2011:17) mengatakan bahwa:

Pengawasan adalah untuk menentukan apa yang telah telah di capai, mengadakan evaluasi atasannya, dan mengambil tindakan-tindakan korektif bila di perlukan untuk menjamin agar hasilnya sesuai dengan rencana.

Menurut Wanardi (2010:226) adalah :

Pengawasan tidak hanya di hanya melihat sesuatu dengan seksama dan melaporkan hasil kegiatan mengawasi, tetapi juga mengandung arti memperbaiki dan meluruskannya sehingga mencapai tujuan yang sesuai dengan apa yang di rencanakan.

Lebih lanjut Winardi (2010:226) menegaskan bahwa :

Pada pokoknya pengawasan adalah keseluruhan dari pada kegiatan yang membandingkan atau mengukur apa yang sedang atau sudah di laksanakan dengan kriteria, norma-norma, standar atau rencana-rencana yang telah di tetapkan sebelumnya.

Secara sederhana pengawasan adalah sebagai suatu usaha sistematis oleh managemen untuk membandingkan kinerja standar,

rencana atau tujuan yang telah di tentukan terlebih dahulu untuk menentukan apakah kinerja sejalan dengan standar tersebut dan untuk mengambil tindakan penyembuhan yang di perlukan untuk melihat bahwa sumber daya manusia di gunakan dengan seefektif mungkin di dalam mencapai tujuan.

2. Tujuan Pengawasan

Tujuan pengawasan dalam setiap organisasi adalah sangat penting untuk menjamin terselenggaranya tugas serta fungsi sebagaimana mestinya, untuk mencapai tujuan yang di tetapkan sebelumnya.

Agar tujuan tersebut tercapai, maka akan lebih baik jika tindakan kontrol dilakukan sebelum terjadi penyimpangan-penyimpangan sehingga bersifat mencegah (*preventif control*) dibandingkan dengan tindakan kontrol sesudah terjadi penyimpangan (*presessive control*).

Menurut Simbolon (2004:62) menyatakan bahwa “pengawasan bertujuan agar hasil pelaksanaan pekerjaan di peroleh secara secara berdaya guna, (efisien) dan hasil guna (efektif) sesuai dengan rencana yang telah ditentukan sebelumnya”.

Menurut siswandi (2009:83-84) mengatakan bahwa tujuan pengawasan adalah sebagai berikut :

- a. Pengukuran keputusan terhadap kebijakan, prosedur, peraturan dan hukum yang berlaku.
- b. Menjaga sumber daya yang telah dimiliki organisasi.
- c. Pencapaian tujuan dan sasaran yang telah di tetapkan oleh organisasi.
- d. Dipercayainya informasi dan keterpaduan informasi yang ada di dalam organisasi.

- e. Kinerja yang sedang berlangsung dan kemudian kinerja aktual dengan standar serta menetapkan tingkat penyimpangan yang kemudian mencari solusi yang tepat.

Dari beberapa pendapat diatas maka dapat di simpulkan bahwa pada intinya tujuan dari pengawasan adalah mencakup tiga pokok yaitu untuk mengevaluasi apakah pelaksanaan kerja sesuai dengan rencana, mengetahui kendala-kendala juga penyimpangan-penyimpangan yang terjadi selama pelaksanaan, dan sebagai alat penyesuaian dan alat perbaikan dengan cara pengambilan tindakan korektif.

3. Prinsip-Prinsip Pengawasan

Untuk memungkinkan adanya suatu system pengawasan yang efektif dan agar pengawasan itu dapat terarah, makaperlu dipenuhi beberapa, prinsip pengawasan sebagai berikut :

a. Obyektif dan menghasilkan fakta

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

b. Sesuai keputusan pimpinan

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

- 1) Tujuan yang ditetapkan.
- 2) Rencana kerja yang telah di tentukan.
- 3) Kebijakan dan pedoman kerja yang telah digariskan.
- 4) Perintah yang telah di berikan.

5) Peraturan-peraturan yang telah ditetapkan.

c. 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, berkembangnya dan terulangnya kesalahan.

d. Bukan tujuan tetapi sarana

Pengawasam hendaknya tidak dijadikan tujuan, tetapi sarana untuk menjamin dan meningkatkan efisiensi dan efektifitas mencapai tujuan organisasi.

e. Efisiensi

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

f. Apa yang salah

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

h. Bimbingan dan mendidik

i. Manajemen merupakan pengembangan manusia dan benda. Sebagai suatu fungsi manajemen, maka pengawasan harus bersifat membimbing dan mendidik supaya pelaksana atau pegawai meningkatkan kemampuannya 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 instruksi 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.

4. Fungsi pengawasan

Fungsi pengawasan seringkali diartikan oleh berbagai kalangan, seharusnya pengawasan ialah suatu proses untuk menegaskan bahwa seluruh aktifitas yang terselenggara telah sesuai dengan apa yang sudah direncanakan sebelumnya.

Menurut Meringan (2004:62) menyatakan ada beberapa fungsi pengawasan diantaranya :

- a. Mempertebal rasa tanggung jawab terhadap pejabat yang diberi tugas dan wewenang dalam melaksanakan pekerjaan.
- b. Mendidik para pejabat agar mereka melaksanakan pekerjaan sesuai dengan prosedur yang telah ditentukan.
- c. Untuk mencegah terjadinya penyimpangan, penyelewengan, kelalaian, dan kelemahan agar tidak terjadi kerugian yang tak diinginkan.

Proses memberikan pengarahan bukan saja meliputi cara dengan apa petunjuk-petunjuk dikomunikasikan tetapi ia meliputi juga sikap orang-orang yang memberikan penyerahan.

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 logis, sistematis dan ekonomis melalui urutan nama bahan-bahan dipersiapkan untuk proses menjadi barang jadi. Yang menentukan dan mengatur urutan yang harus dilalui dalam suatu seri pekerjaan serta fasilitas-fasilitas yang diperlukan untuk tiap-tiap operasi pekerjaan.

2) *Loading dan Scheduling*

Loading merupakan penentuan dengan pengaturan muatan pekerjaan (*work load*) pada masing-masing pusat pekerjaan (*work centre*) sehingga dapat ditentukan pada beberapa 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 pembantu, 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.

Dari uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa fungsi pengawasan adalah membantu seluruh manajemen dalam menyelesaikan tanggung jawabnya secara efektif dengan melaksanakan analisa, penilaian, rekomendasi dan penyampaian laporan mengenai kegiatan yang diperiksa. Oleh karena itu internal audit harus dapat memberikan pelayanan kepada manajemen, sehingga manajemen dapat mengetahui apakah system pengendalian yang telah diterapkan berjalan dengan baik dan efektif untuk memperoleh keadaan sesungguhnya.

5. Metode Pengawasan

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

- a. Pengawasan order, merupakan metode yang mempergunakan 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

kedalam perusahaan. Setiap order yang masuk memiliki spesifikasi produk tertentu, sehingga untuk mengurangi terdapatnya kesalahan dalam pelaksanaan proses produksi yang jelas dan tegas.

- b. Pengawasan blok, merupakan metode pengawasan/pengendalian yang hampir sama dengan pengawasan order. Di dalam pengawasan blok merupakan daftar dari produk atau barang yang harus diproduksi sehubungan adanya pesanan dari konsumen atau pelanggan, maupun untuk memenuhi persediaan yang diperlukan didalam 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 kualitas maupun kualitas produk.
- c. Pengawasan arus (*flow control*) adalah aliran abahn bahan sampai menjadi produk akhir 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 prokduksi dengan menggunakan metode pengawasan arus akan titik tolak pada usaha agar arus proses yang terdapat didalam perusahaan dari satu bagian ke bagian yang lain akan berjalan dengan baik dan dalam tingkat produksi yang sama pul.
- d. Pengawasan beban, merupakan metode yang menitikberatkan pada perencanaan dan pengawasan terhadap bebab yang harus dilaksanakan oleh masing-masing bagian yang ada di dalam

perusahaan, terutama bagian kunci adalah bagian yang memproduksi seluruh atau sebagian besar dari produk yang dihasilkan perusahaan.

- e. Pengawasan proyek khusus, merupakan metode pengawasan terhadap proyek khusus yang dilaksanakan perusahaan. Proyek yang cukup besar umumnya tidak akan diawasi dengan menggunakan metode penegendalian proses yang digunakan untuk melaksanakan proses produksi didalam perusahaan, melainkan dengan menggunakan dengan menggunakan metode pengendalian proses yang sesuai dengan pelaksanaan proyek itu sendiri.
- f. Pengawasan pada penyimpanan (control by exception), dasar utama dalam pelaksanaan pengawasan pada penyimpangan adalah produksi yang menggunakan mesin dan peralatan produksi yang dengan peralatan produksi yang dilengkapi dengan peralatan petunjuk adanya penyimpangan dalam proses produksi yang sedang dilaksanakan. Dengan adanya peralatan petunjuk penyimpangan, maka karyawan yang bertugas untuk mengadakan pengawasan proses dapat melihat ataupun mendengar alarm pertanda terdapat penyimpangan proses dalam perusahaan yang sedang melaksanakan penyelesaian proses produksi.

Dengan demikian metode pengawasan adalah suatu tata cara yang di gunakan perusahaan dalam menjalankan pengawasan kinerja karyawan sehingga perusahaan dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan proses atau presedurnya.

D. Poduksi

1. Pengertian produksi

Produksi merupakan salah satu bagian penting dalam perusahaan, fungsi pokok menciptakan dan menambah kegunaan suatu barang atau jasa yang akan di pasarkan kepada konsumen, sehingga dapat dikatakan produksi menjadi tempat terjadinya proses perubahan (input) menjadi keluaran (output)

Menurut Assauri (2008:17) menyatakan bahwa “produksi adalah suatu kegiatan atau proses yang mentransformasikan masukan (input) mejadi keluaran (output)”

sedangkan Menurut Prawirosentono (2007:71) menyatakan bahwa :

Produksi ialah kegiatan yang bertujuan untuk menciptakan barang (jasa) lain yang mempunyai nilai tambah dan nilai guna yang lebih besar berdasarkan prinsip ekonomi manajerial atau ekonomi peusahaan.

Berdasarkan pengertian produksi yang telah di kemukakan oleh para ahli di atas, dapat di simpulkan bahwa produksi merupakan suatu kegiatan menciptakan dan menambah nilai guna suatu barang atau jasa melalui pengubahan faktor-faktor produksi (input) menjadi produk baru (output) sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan.

2. Sistem produksi

Seperti telah diketahui bahwa manajemen produksi dan operasi merupakan manajemen dari suatu sistem trasformasi 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.

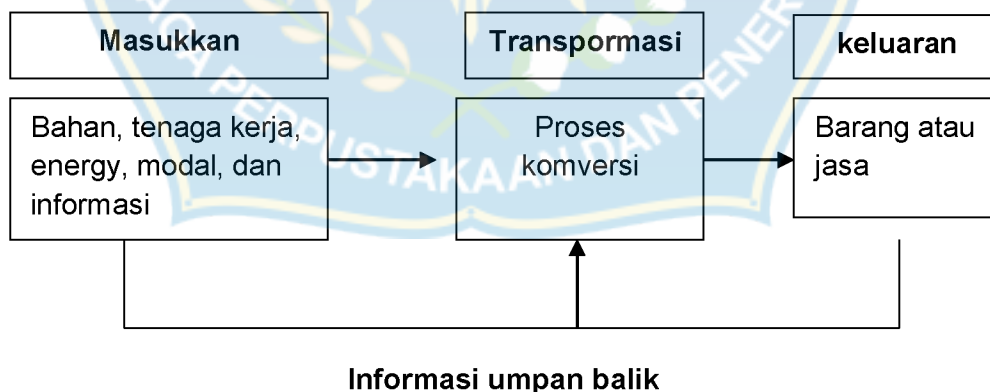
Sistem merupakan suatu gabungan dari beberapa unit atau elemen yang saling menunjang untuk mencapai tujuan tertentu. Dengan demikian yang dimaksud dengan sistem produksi.

Menurut Ahyari (1999:96) menyatakan bahwa :“sistem produksi merupakan gabungan dari beberapa unit atau elemen yang saling berhubungan dan saling menunjang untuk melaksanakan proses produksi dalam suatu perusahaan tertentu”.

Beberapa elemen yang termasuk didalam sistem produksi adalah produk perubahan, lokasi pabrik, letak dari fasilitas produksi yang dipergunakan, lingkungan kerja karyawan serta standar produksi yang berlaku dalam perusahaan tersebut.

Sedangkan menurut Assauri (2008:39) “sistem produksi adalah suatu keterkaitan unsur-unsur yang berbeda secara terpadu, menyatu dan menyeluruh dalam pertransformasi masukan menjadi keluaran”

Berikut merupakan bagan dari sistem produksi:



Gambar 2.1 sistem produksi (sumber: Assauri,2008:39)

Berdasarkan gambar diatas, terlihat masukan-masukan tersebut dikonversikan mejadi keluaran yang berupa barang atau jasa dengan

menggunakan teknologi dan metode tertentu. Sistem produksi mengombinasikan atau menggabungkan komponen-komponen masukan tersebut dalam transformasi dengan suatu cara pengorganisasian yang bertujuan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Pada gambar juga di perlihatkan 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.

3. Fungsi produksi

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

- a. Proses pengolahan, merupakan metode atau tehnik yang digunakan untuk pengolahan masukan (input). Proses produksi merupakan rangkaian kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan peralatan, sehingga masukan atau input dapat diolah menjadi keluaran yang berupa barang atau jasa, yang akhirnya dapat dijual kepada pelanggan untuk menghasilkan perusahaan memperoleh hasil keuntungan yang diharapkan.
- b. Jasa-jasa penunjang, merupakan sarana yang berupa pengorganisasian yang perlu untuk penetapan tehnik dan metode yang dijalankan, sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien. Jasa-jasa pelayanan produksi itu dapat berupa:

- 1) Desain produk, dimana banyak terjadi perubahan atau variasi produk yang dihasilkan atau yang dibutuhkan/diinginkan oleh konsumen.
 - 2) 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.
 - 3) Cara penggunaan sumber-sumber, dan kualitas produk yang dihasilkan lebih baik.
- c. 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, serta fungsi produksi dapat terlaksana secara efektif dan efisien.
- d. 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:
- 1) Pengendalian produksi dan operasi;
 - 2) Pengendalian dan pengawasan persediaan;
 - 3) Pengendalian dan pengawasan mutu;
 - 4) Pengendalian dan pengawasan biaya;
 - 5)

4. Jenis-jenis proses produksi

Jenis proses produksi bermacam-macam dan salah satunya yaitu jenis proses produksi yang ditinjau dari segi arus proses produksi. Arus proses produksi dalam hal ini adalah aliran proses produksi dari bahan baku sampai dengan menjadi produk akhir dalam perusahaan.

Jenis proses produksi Menurut Ahyari (2002:72) jenis proses produksi ditinjau dari segi arus proses produksi dibagi menjadi dua yaitu :

a. Proses produksi terus-menerus (*continus proses*)

Pada proses produksi terus-menerus terdapat pola atau urutan yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi perusahaan. Pola atau urutan pelaksanaan produksi dalam perusahaan akan selalu sama antara pelaksanaan produksi pada waktu yang lalu, pada saat sekarang dan waktu yang akan datang. Perusahaan yang mempergunakan pola atau urutan yang selalu sama dari periode berikutnya ini pada umumnya akan memproduksi produk standar, dimana variasi produk adalah relatif kecil apabila dibandingkan dengan jumlah unit dari produk yang dihasilkan.

b. Proses produksi yang terputus-putus (*intermettent process*).

Pada pelaksanaan produksi dengan mempergunakan proses produksi terputus-putus terdapat beberapa pola atau urutan pelaksanaan produksi. Pola atau urutan pelaksanaan produksi yang dipergunakan pada hari ini, berbeda dengan pola atau urutan pelaksanaan proses yang dipergunakan pada bulan lalu. Demikian pula pola atau urutan pelaksanaan produksi yang dipergunakan sekarang barangkali tidak

akan dipergunakan pada pelaksanaan produksi untuk bulan yang akan datang.

c. Proses Produksi Intemediate

Dalam kenyataan kedua macam proses produksi diatas tidak sepenuhnya berlaku. Biasanya berupa campuran dari keduanya . hal ini disebabkan macam barang yang dikerjakan memang berbeda , tapi macamnya tidak terlalu banyak tidak terlalu banyak dan jumlah setiap macam agak banyak (Subagyo, 2010 : 12).

Berdasarkan proses produksi dibagi menjadi dua jenis (prawirosentono, 2001 : 8), yaitu :

1. Perusahaan dengan produksi terus menerus (*continues process* atau *continues manufacturing*). Perusahaan manufaktur ini beroperasi secara terus menurut untuk memenuhi stok pasar (kebutuhan pasar). Selama stok barang hasil produksi yang terdapat di pasaran masih diperlukan konsumen, perusahaan akan terus memproduksi barang tersebut.
2. Perusahaan dengan proses produksi yang terputu putus (*intermitten process* atau *intermitten manufacturing*). Perusahaan manufaktur yang memproduksi secara terputus-putus proses pruduksinya pada pesanan (*job odrder*) artinya perusahaan ini akan memproduksi membuat suatu jenis barang jika barang tersebut ada yang memasangnya. Dan barang yang di buat harus sesuai dengan permintaan pemesan. Jika tidak ada pesanan (*order*) berarti tidak ada proses produksi oleh karna itu, diberi istilah *job order* atau bekerja atas dasar pesanan.

5. Karakteristik proses produksi

a. Proses produksi terus menerus (*continues process*)

Adalah suatu proses produksi dimana terdapat pola urutan yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi yang dilakukan dalam perusahaan yang bersangkutan sejak dari bahan baku sampai menjadi bahan jadi (Pangestu subagyo, 2000 : 9).

1. Sifat- sifat atau ciri-ciri

- 1) Produksi yang dihasilkan dalam jumlah yang besar (produktivitas massa).
- 2) Biasanya menggunakan sistem atau cara penyusunan [[peralatan berdasarkan urutan pengerjaan dari produk yang dihasilkan.
- 3) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi adalah mesin-mesin yang bersifat khusus (*special purpose machines*).
- 4) Karyawan tidak perlu mempunyai keahlian atau *skill* yang tinggi karena mesin-mesinnya bersifat khusus dan otomatis.
- 5) Apabila terjadi salah satu mesin rusak atau berhenti maka seluruh proses produksi terhenti.
- 6) Jumlah tenaga kerja tidak perlu banyak karena mesin-mesinnya bersifat khusus.
- 7) Persediaan bahan mentah dan bahan dalam proses lebih sedikit dari proses produksi terputus-putus.
- 8) Biasanya bahan-bahan dipindahkan dengan menggunakan tenaga mesin.

2. Kebaikan proses produksi terus-menerus adalah:

- 1) Dapat diperoleh tingkat biaya produksi per unit yang rendah.
- 2) Dapat dihasilkan produk atau volume yang cukup besar.
- 3) Produk yang dihasilkan standarisir.
- 4) Dapat dikurangnya pemborosan dari pemakaian tenaga manusia, karena sistem pemindahan bahan baku menggunakan tenaga kerja listrik atau mesin.
- 5) Biaya tenaga kerja rendah karena jumlah tenaga kerja sedikit dan tidak memerlukan tenaga ahli.
- 6) Biaya pemindahan bahan baku lebih rendah, karena jarak antara mesin yang satu dengan yang lain lebih pendek dan pemindahan tersebut digerakkan tenaga mesin.

3. Kekurangan atau kelemahan dari proses produksi terus-menerus adalah:

- 1) Terdapat kesukaran dalam menghadapi perubahan produk yang diminta oleh konsumen atau pelanggan.
- 2) Proses produksi mudah terhenti apabila terjadi kemacetan disuatu tempat atau tingkat proses.
- 3) Terdapat kesalahan dalam menghadapi perubahan tingkat permintaan.

b. Proses produksi terputus-putus (*Intermittent process*)

Adalah proses produksi dimana terdapat beberapa pola atau urutan pelaksanaan produksi dalam perusahaan yang bersangkutan sejak bahan baku sampai menjadi produk akhir. (Pangestu Subagyo, 2000:9)

1. Sifat atau ciri-ciri

- 1) Produk yang dihasilkan dalam jumlah yang sangat kecil didasar atas pesanan.
- 2) Mesinnya bersifat umum dan dapat digunakan mengolah bermacam-macam produk.
- 3) Biasanya menggunakan sistem atau cara penyusunan peralatan berdasarkan atas fungsi dalam proses produksi atau peralatan yang sama, dikelompokkan pada tempat yang sama.
- 4) Karyawan mempunyai keahlian khusus.
- 5) Proses produksi tidak mudah terhenti walaupun terjadi kerusakan salah satu mesin atau peralatan.
- 6) Persediaan bahan mentah banyak.
- 7) Bahan-bahan yang dipindahkan dengan tenaga manusia.

2. Kebaikan atau kelebihan proses produksi terputus-putus

- 1) Mempunyai fleksibilitas yang tinggi dalam menghadapi perubahan produk dengan variasi yang cukup besar. Fleksibilitas ini diperoleh dari:
 - a) Sistem penyusunan peralatan
 - b) Jenis atau *type* mesin yang digunakan bersifat umum (*general purpose machine*)
 - c) Sistem pemindahan yang tidak menggunakan tenaga mesin tetapi tenaga manusia
- 2) Mesin-mesin Yang digunakan dalam proses bersifat umum, maka biasanya dapat diperoleh penghematan uang dalam

investasi mesin-mesinnya, karena harga mesin-mesinnya lebih murah.

3) Proses produksi tidak mudah terhenti akibat terjadinya kerusakan atau kemacetan di suatu tempat atau tingkat proses.

3. kekurangan atau kelemahan proses produksi terputus-putus adalah:

1) Scheduling dan *routing* untuk pengerjaan produk yang akan dihasilkan sangat sukar karena kombinasi urutan pekerjaan yang banyak dalam memproduksi satu macam produk dan dibutuhkan *scheduling* dan *routing* yang banyak karena produksinya berbeda, tergantung pada pemesanannya.

2) Karena pekerjaan *scheduling* dan *routing* banyak dan sukar dilakukan, maka pengawasan produksi dalam proses sangat sukar dilakukan.

3) Dibutuhkan investasi yang sangat besar dalam persediaan bahan mentah dan bahan dalam proses, karena prosesnya terputus-putus dan produk yang dihasilkan tergantung pesanan.

4) Biaya tenaga kerja dan biaya pemindahan sangat tinggi, karena banyak menggunakan tenaga manusia dan tenaga yang dibutuhkan adalah tenaga ahli dalam pengerjaan produk tersebut. (Sukanto Reksohadiprojo dan Indriyo Gitosudarno, 2000:89)

E. Tinjauan Empiris

1. Dwi puspita sari (2012)

Judul : Pengendalian Proses Produksi Garmen Pada PT. Busana Masa Surabaya.

Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama mengkaji proses produksi pada suatu perusahaan. Sedangkan perbedaan dari penelitian ini adalah penelitian yang dilakukan oleh dwi puspita sari membahas tentang pengendalian proses produksi garmen sedangkan penelitian ini membahas tentang implementasi pengawasan proses produksi kopi.

2. Ariska efa yuliana (2013)

Judul : Pengendalian Proses Produksi Edamame Beku (Prozen Edamame Soybeans) Pada Pt Mitra Tani 27 Jember.

Persamaan dari penelitian yaitu sama sama membahas proses produksi pada suatu perusahaan. Sedangkan perbedaan dari penelitian ini adalah penelitian yang dilakukan oleh ariska efa yuliana membahas tentang pengendalian proses produksi sedangkan pada penelitian ini membahas tentang implementasi pengawasan proses produksi kopi.

3. Sufyan Hadi (2012)

Judul : Pelaksanaan Pengawasan Proses Produksi Peternakan Ayam Broiler Pada Cv. Surya Mitra Farm Cabang Jember.

Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama sama membahas tentang pengawasan proses produksi. Sedangkan perbedaan dari penelitian ini yaitu Sufyan Hadi meneliti tentang peternakan ayam sedangkan penelitian ini meneliti tentang produk kopi.

4. Fitriani (2013)

Judul: Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Semen Pada PT.Semen Tonasa Di Kabupaten Pangkep. Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama membahas tentang produksi suatu barang. Perbedaannya yaitu Fitriani membahas tentang pengawasan proses produksi semen, sementara pada penelitian ini membahas tentang pengawasan proses produksi kopi.

5. Dedy Zulkarnaen, Suhartono, dan Sugeng Iswono. Penelitian (2013)

Judul : Pengawasan Produksi Air Minum Dalam Kemasan Hazora Pada Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) Jember.

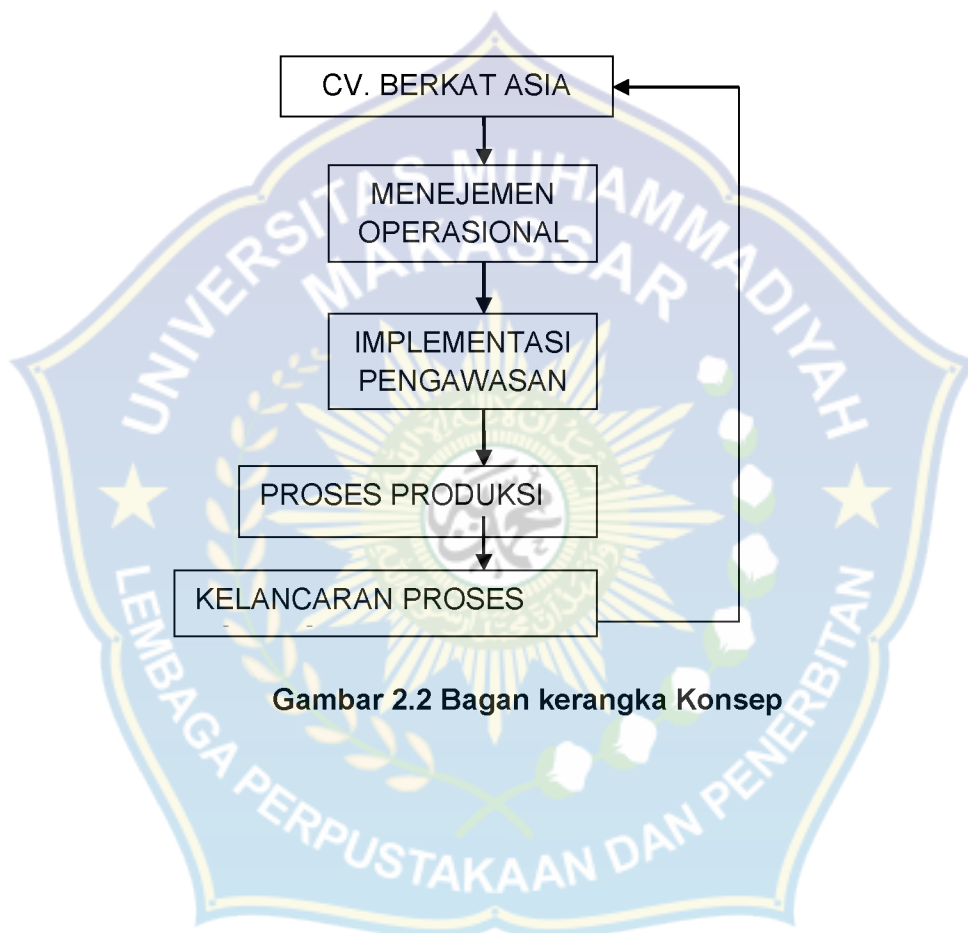
Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama membahas tentang pengawasan proses produksi. Sedangkan perbedaannya yaitu penelitian yang dilakukan Dedy Zulkarnaen, Suhartono, dan Sugeng Iswono ini meneliti tentang air minum dalam kemasan sedangkan penelitian ini meneliti tentang produk kopi

F. Kerangka Konsep

Setiap perusahaan, termasuk ud kopi borong kab sinjai memiliki sistem tertentu dalam pengawasan proses produksinya, seperti yang kita ketahui bahwa pengawasan dalam proses produksi merupakan salah satu elemen yang penting karna menjadi dasar bagi kelancaran proses produksi, pengawasan dalam proses produksi kopi CV. Berkat Asia di kabupaten sinjai karna didukung beberapa faktor yaitu adanya pelaksanaan tugas yang dikerjakan oleh pegawai dapat dipantau, dievaluasi dan di periksa oleh pimpinan dengan mudah sehingga tidak akan terjadi kesalahan yang fatal dan dengan adanya pengawasan ini segala aktivitas yang dilakukan oleh pegawai

dapat dikontrol dan dapat terkendali sehingga standar kerja dapat tercapai sesuai tujuan perusahaan. Oleh karena itu, perusahaan perlu melakukan pengawasan dalam proses produksinya.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka disusun suatu kerangka konsep sebagai berikut.



Gambar 2.2 Bagan kerangka Konsep

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Ditinjau dari jenis datanya pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Adapun yang dimaksud dengan penelitian kualitatif menurut Moleong (2007:6) adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami 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. Dan juga Menurut Gay (2006:399) penelitian kualitatif adalah pengumpulan, analisis, dan interpretasi narasi secara komprehensif pada data visual untuk mendapatkan wawasan terhadap fenomena tertentu yang menarik.

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian deskriptif, yaitu menganalisis, mengidentifikasi, dan mendeskripsikan, serta berusaha untuk menuturkan pemecahan masalah yang ada sekarang berdasarkan data-data.

Jenis penelitian deskriptif kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi mengenai pada implementasi pengawasan proses produksi kopi Pada CV. Berkat Asia. secara mendalam dan komprehensif. Selain itu, dengan pendekatan kualitatif diharapkan dapat diketahui bagaimana pada implementasi pengawasan proses produksi kopi pada CV. Berkat Asia.

B. Fokus Penelitian

Fokus dalam penelitian ini adalah mengarah pada Implementasi pengawasan proses produksi kopi pada CV. Berkat Asia Kabupaten Sinjai.

C. Pemilihan Lokasi dan Situs Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai, yang berlokasi di Desa Bontotangnga, Kecamatan Sinjai Borong, Kabupaten Sinjai.

D. Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini, penulis menggunakan dua jenis data yaitu :

- a. Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dari objek penelitian baik melalui pengamatan langsung, wawancara mendalam, maupun metode lain.
- b. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari dokumentasi objek penelitian yang berkaitan langsung dengan variabel penelitian.

Pada penelitian kualitatif tidak ada sampel acak, tetapi sampel bertujuan (*purposive sampel*) Moleong, (2007:224). Sesuai dengan tujuan penelitian maka peneliti menggunakan teknik *purposive sampling*. Artinya, teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu, misalnya orang tersebut dapat memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar belakang penelitian, atau mungkin orang tersebut benar-benar mengetahui permasalahan yang akan diteliti. Dalam penelitian ini ada dua jenis informan diantaranya yaitu sebagai berikut :

1. Informan kunci, yaitu orang-orang yang memahami variabel yang diteliti. Informan yang dipilih pada penelitian ini yaitu Kepala Bagian Produksi yang mengetahui pengawasan proses produksi dan permasalahan yang diteliti pada CV. Berkat Asia Kabupaten Sinjai.
2. Informan non kunci yang terpilih adalah karyawan yang dianggap mengetahui variabel yang diteliti karna terlihat langsung pada pengawasan proses produksi kopi pada CV. Berkat Asia Kabupaten Sinjai.

E. Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi adalah dengan melakukan pengamatan langsung dilapangan, dengan menggunakan beberapa teknik pengumpulan data. Teknik pengumpulan data dilakukan sebagai berikut :

- a. Wawancara, yaitu teknik yang digunakan untuk memperoleh data melalui percakapan langsung dengan memberikan sejumlah pertanyaan terstruktur kepada beberapa informan yang berkaitan dengan masalah penelitian terkait topik yang diteliti.
- b. Pengamatan langsung, merupakan suatu cara untuk mendapatkan data atau informasi dengan melakukan pengamatan langsung ditempat penelitian dengan mengamati sistem atau cara kerja, dalam hal ini yaitu Implementasi pengawasan proses produksi kopi pada CV. Berkat Asia Kabupaten Sinjai.
- c. Dokumentasi, yaitu pengumpulan data dengan cara menghimpun data - data yang berkaitan dengan variabel penelitian baik berupa dokumen perusahaan, tempat, dan waktu pelaksanaan.

F. Instrumen Penelitian

Instrumen diungkapkan oleh Suyitno dan Murhadi (2007:12) bahwa dalam penelitian kualitatif, seorang peneliti merupakan instrumen utama penelitian sehingga ia dapat melakukan penyesuaian sejalan dengan kenyataan-kenyataan yang terjadi di lapangan. Selain itu, instrumen yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah pedoman observasi, pedoman wawancara mendalam, alat perekam berupa *handphone*, kamera digital serta alat tulis seperti buku dan pena. Instrumen tersebut digunakan untuk memudahkan peneliti ketika mengambil data di lapangan dan data yang diambil dapat disimpan dengan baik sehingga pengolahan data berjalan dengan lancar.

G. Teknik Analisis

Teknik analisis data merupakan sebuah proses penyederhanaan data ke dalam bentuk-bentuk yang lebih sederhana sehingga lebih mudah untuk dipahami dan diimplementasikan. Miles dan Huberman (2009:41) : menjelaskan bahwa dalam kegiatan analisis data dilakukan secara terus menerus hingga datanya sudah jenuh. Adapun secara skematis empat tahapan dalam analisis data yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman dapat digambarkan sebagai berikut.

a. Pengumpulan Data

Data yang diperoleh dari hasil pengamatan berperan serta, wawancara mendalam, dan dokumentasi dicatat dalam catatan lapangan yang terdiri dari dua aspek yakni deskripsi dan refleksi. Catatan deskripsi merupakan data alami yang berisi apa yang dilihat, didengar, dirasakan, disaksikan, dan dialami sendiri oleh peneliti tentang fenomena yang dijumpai,

sedangkan catatan refleksi adalah catatan yang memuat kesan, komentar, tafsiran peneliti tentang temuan yang dijumpai dan merupakan bahan rencana pengumpulan data untuk tahap selanjutnya. Guna mendapatkan catatan ini maka peneliti melakukan observasi dan wawancara mendalam terhadap beberapa informan.

b. Reduksi Data

Reduksi data merupakan proses seleksi, pemfokusan, penyederhanaan, dan abstraksi data yang masih kasar yang diperoleh di lapangan. Reduksi data dilakukan selama penelitian berlangsung, selama penelitian di lapangan, sampai laporan tersusun. Reduksi data merupakan bagian dari analisis data dengan suatu bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang data yang tidak diperlukan, dan mengorganisasi data sehingga kesimpulan final dapat diambil dan diverifikasi.

c. Penyajian Data

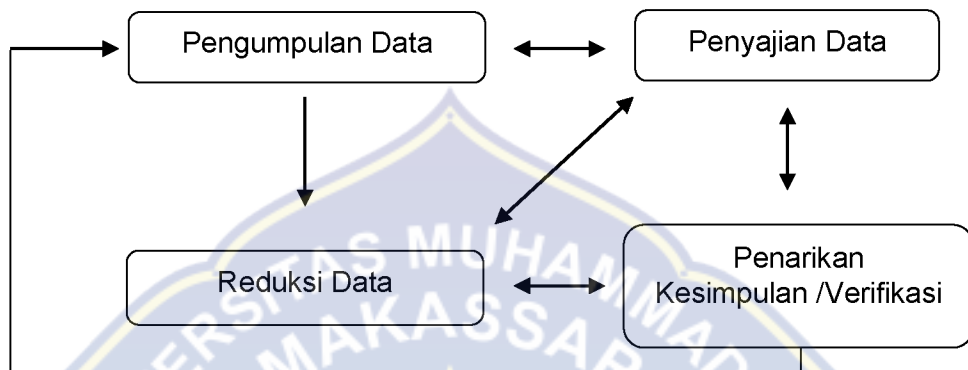
Data dan informasi yang didapat di lapangan dimasukkan ke dalam suatu matriks, data disajikan sesuai data yang diperoleh dalam penelitian di lapangan sehingga peneliti akan dapat menguasai data dan tidak salah dalam menganalisis data serta menarik kesimpulan. Penyajian data bertujuan untuk menyederhanakan informasi yang kompleks menjadi data yang sederhana sehingga lebih mudah untuk dipahami.

d. Penarikan Kesimpulan/ Verifikasi

Penarikan kesimpulan adalah usaha untuk mencari atau memahami makna, keteraturan pola kejelasan, dan alur sebab akibat atau proporsisi. Kesimpulan yang ditarik segera diverifikasi dengan cara melihat dan

mempertanyakan kembali sambil melihat catatan agar memperoleh pemahaman yang lebih tepat.

Untuk lebih jelasnya lihat gambar berikut :



Gambar 3.1 Model Analisis Intelektif Miles dan Huberman

BAB IV

GAMBARAN OBJEK UMUM PENELITIAN

A. Sejarah Berdirinya CV. Berkat Asia

CV. Berkat Asia adalah produsen kopi terbesar di kabupaten Sinjai. Sejak awal berdirinya CV. Berkat Asia telah menetapkan diri untuk meningkatkan kesejahteraan petani kopi serta berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan kopi bubuk khususnya masyarakat kabupaten Sinjai untuk masa kini dan masa yang akan datang.

Di awali pada tahun 2002 silam, seorang guru sukarelawan di salah satu sekolah menengah atas di kabupaten sinjai, karna melihat besarnya peluang usaha dan minat masyarakat terhadap kopi baik di kalangan anak muda maupun orang dewasa serta melimpahnya hasil produksi petani kopi di kabupaten sinjai khususnya sinjai borong maka berawal dari situlah terciptanya ide sederhana memulai usaha kecil.

Samsul Bahri bersama istrinya Asia memulai usanya dengan modal seadanya, Samsul Bahri membeli biji kopi tetangga kemudian membawanya pulang ke rumah untuk diolah secara manual sampai menjadi kopi bubuk yang kemudian di kemas dalam plastik lalu menjadi kopi bubuk yang siap di pasarkan di berbagai pasar tradisional di sinjai.

Bahan baku yang melimpah dan permintaan kopi bubuk yang semakin hari semakin tinggi membuat uasaha samsul bahri terus berkembang. Di tahun 2006 ayah empat anak ini mulai mempatenkan usaha

produksinya bernama UD. berkat asia yang di kenal dengan merek dagang kopi borong, nama berkat asia sendiri diambil dari nama sang istri yaitu asia.

Pada tahun 2007 dinas perindustrian dan perdagangan kabupaten sinjai memberikan bantuan tambahan peralatan produksi berupa mesin sangrai, mesin bubuk dan mesin pres masing dua unit. Dengan adanya tambahan mesin baru membuat pabrik kopi borong semakin menggeliat dalam memproduksi kopi bubuk sejak saat itu kopi borong mulai di ikutkan dalam ajang pameran di kabupaten maupun di provinsi. Kopi lokal ini sering kali diboyong mewakili sinjai karna memiliki rasa dan aroma yang khas. Selain memasarkan Kopi Borong di Sinjai, Syamsul Bahri juga terus menyasar konsumen di sejumlah kabupaten di Sulawesi Selatan. Geliat usaha alumni Sekolah Menengah Teknologi Industri Makassar ini, pun dinilai sukses lantaran mampu menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar yang semula menganggur. Kini, omset bersih berkisar Rp.25 juta hingga Rp.50 juta perbulan, dengan kapasitas produksi minimal 250 kemasan perhari kopi bubuk ukuran 250 gram.

Pada bulan september 2014 seluruh kegiatan perusahaan sudah bisa di jalankan dengan baik dan profesional. produk kopi borong pun sudah dikirim ke berbagai kabupaten dengan kapasitas 300 kemasan per hari. dengan peningkatan tersebut samsul bahri selaku pemilik usaha ingin mengubah nama usahanya dari UD. Berkat Asia menjadi CV Berkat Asia dengan mengajukan permohonan pembuatan akta notaris, lalu mendaftarkan di pengadilan negeri setempat untuk di sahkan. sejak saat itu UD. berkat asia mejadi cv berkat asia. kini cv berkat telah mempekerjakan belasan karyawan dengan omset bersih sekitar 50-100 juta perbulan.

B. Kondisi Umum Wilayah

1. Keadaan Geografis

Secara geografis Kecamatan sinjai borong terletak pada koordinat antara 5°2'56" sampai 5°21'16" Lintang Selatan dan 119°56'30" sampai 120°25'33" Bujur Timur. Morfologi bergelombang dengan ketinggian antara 1000 s/d 1200 meter dari permukaan laut. Sinjai Borong adalah salah satu kecamatan di Kabupaten sinjai, Sulawesi Selatan yang terletak disebelah Utara Kecamatan sinjai utara dan kecamatan palau sembilan, sebelah Timur yaitu kecamatan sinjai timur dan dan kecamatan tellu limpoe sebelah Selatan kecamatan sinjai selatan dan sebelah Barat kecamatan sinjai barat. Kecamtan sinjai borong merupakan kecamatan yang terletak dibagian tengah antara kecamatan lain yang terletak di kabupaten sinjai. Kecamatan ini memiliki beberapa desa/kelurahan yang diantaranya sebagai berikut :

- 1) Desa Bonto tangga (Kodepos : 92662)
- 2) Desa Batu bulerang (Kodepos : 92662)
- 3) Desa Barambang (Kodepos : 92662)
- 4) Desa Bonto katute (Kodepos : 92662)
- 5) Desa Bonto sinala (Kodepos : 92662)
- 6) Desa Biji nangka (Kodepos : 92662)
- 7) Desa Kassi buleng (Kodepos : 92662)
- 8) Kelurahan Pasir putih (Kodepos : 92662)

Tanah wilayah ini terkenal dengan kesuburannya sehingga sangat mendukung pertanian. Di sini terdapat sejumlah komunitas pertanian seperti

tembakau kopi cengkeh dan tanaman jangka pendek seperti jangung, padi, lombok dan tanaman lainnya yang dimiliki penduduk setempat.

2. Keadaan Demografis

Pada setiap daerah tentunya memiliki berbagai kegiatan dalam mengaruhi kehidupan entahkah itu berkaitan dengan kebutuhan primer, sekunder dan tersier. Dan hal tersebut tentunya berkaitan dengan status pekerjaan seseorang begitupula dengan warga Kecamatan Sinjai Borong Kabupaten Sinjai. Kegiatan-kegiatan atau pekerjaan yang digeluti berbeda-beda, tentunya tiada lain sesuai dengan potensi yang telah diasa diantaranya sebagai Pegawai Negeri, Petani, wiraswasta dan lain-lain sebagainya. Berikut adalah tabel mengenai jumlah penduduk tiap Kelurahan dan Desa di Kecamatan Sinjai Borong 2017:

Tabel 4.1

.Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Rasio Jenis Kelamin Tahun 2017

No	Nama Desa/Kekurahan	Jenis kelamin		Jumlah
		Laki-laki	Perempuan	
1	Desa bonto tangnga	811	978	1.789
2	Desa batu bulerang	1.121	1.864	2.985
3	Desa barambang	749	823	1.572
4	Desa bonto katute	441	546	987
5	Desa bonto sinala	513	976	1.489
6	Desa biji angka	1.196	2.590	3.786
7	Desa kassi buleng	683	895	1.578
8	Kelurahan pasir putih	1.120	1.175	2.295
Kecamatan Sinjai borong		5.874	9.874	15.081

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Sinjai 2017

Kemudian berikut adalah tabel yang menjelaskan tentang status pekerjaan penduduk berdasarkan desa/kelurahan di kecamatan sinjai borong kabupaten sinjai tahun 2017

Tabel 4.2

Status Pekerjaan Penduduk Tahun 2017

No	Status Pekerjaan	Jumlah
1	Petani Jangka Pendek	1.987
2	Petani Kopi Dan Cengke	1.786
3	Pegawai Negeri Sipil	170
4	Calon Pegawai Negeri Sipil	182
5	Wiraswasta	235
6	Buruh	475
7	Pelajar	3.987
8	Mahasiswa	526

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Sinjai tahun 2017

Berdasarkan tabel 2. Diatas dapat disimpulkan bahwa mayoritas penduduk Kecamatan Sinjai borong memiliki status pekerjaan sebagai petani dan minoritas berstatus pekerjaan sebagai Pegawai Negeri Sipil.

C. Visi Dan Misi CV. Berkat Asia

Visi adalah serangkaian kata yang menunjukkan impian atau tujuan masa depan sebuah perusahaan visi tersebut biasanya berasal dari pikiran-pikiran para pendiri. Pikiran-pikiran tersebut adalah gambaran tentang masa depan yang ingin dicapai.

Berdasarkan pengertian tersebut, maka visi CV. Berkat asia di kabupaten sinjai adalah gambaran tentang keadaan masa depan yang ingin di

capai oleh CV. Berkat Asia. Di samping itu sebagai sumber inspirasi dan sumber motivasi juga menjadi acuan dan aparatur bagi setiap upaya yang akan di kembangkan oleh CV. Berkat Asia kedepan. Sehingga visi dari CV. Berkat Asia adalah :

“Menjadikan CV. Berkat Asia Perusahaan kopi yang menjadi brand nasional kebanggaan Indonesia, dan memberikan manfaat yang seluas-luasnya bagi seluruh masyarakat, mitra usaha dan karyawan”.

Secara filosofis, visi diatas mengandung makna bahwa CV. Berkat Asia ingin menjadikan produk kopi borong sebagai produk yang unggul yang banyak di kenal serta menjadi salah satu kebanggaan Indonesia.

Untuk mewujudkan visi di atas, di tetapkan rumusan misi CV. Berkat Asia sebagai berikut :

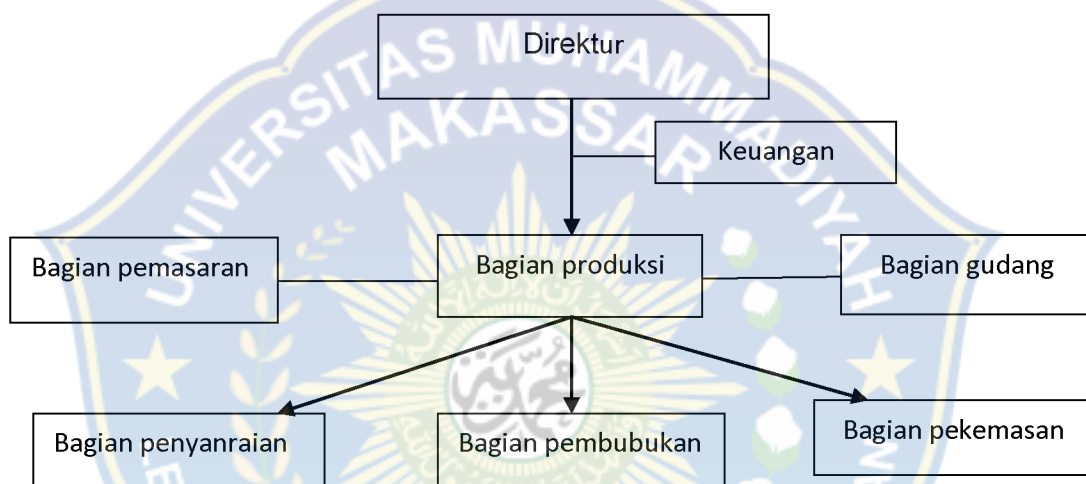
- a. Membuat produk kopi yang kualitasnya sesuai dengan kebutuhan konsumen.
- b. Menjadi produksi Kopi Borong agar kualitas kuantitasnya sesuai dengan tuntutan konsumen.
- c. Membangun kerja sama dengan pihak-pihak terkait untuk meningkatkan nilai tambah secara berkesinambungan.
- d. Meningkatkan promosi produk melalui media online maupun dengan media promosi lain.

D. Struktur Organisasi

Adanya struktur organisasi yang baik merupakan salah satu syarat yang penting agar perusahaan dapat berjalan dengan baik. Suatu perusahaan akan berhasil mencapai prestasi kerja yang efektif dari karyawan apabila

terdapat suatu sistem kerja sama yang baik, di mana fungsi-fungsi dalam organisasi tersebut mempunyai pembagian tugas, wewenang dan tanggung jawab yang telah dinyatakan dan diuraikan dengan jelas. Didalam struktur organisasi CV. Berkat Asia tersebut terdiri atas beberapa unsur perlengkapan di masa struktur organisasi digambarkan pada skema 1 berikut ini :

Gambar 4.1 struktur Organisasi



Sumber : Bagian Produksi Cv. Berkat Asia

Berikut di sajikan ini akan disajikan mengenai tugas, kewajiban dan tanggung jawab sebagai berikut :

a. Pemilik

Pemilik adalah pemegang saham atau pemilik modal sepenuhnya yang mempunyai kewenangan terbesar dalam mengambil keputusan serta memiliki hak penuh untuk mengendalikan industrinya.

b. Keuangan

Tugas utama keuangan yaitu bertanggung jawab untuk membantu perencanaan bisnis dan pengambilan keputusan dengan memberikan

nasihat keuangan serta merencanakan atau mengkoordinasikan penyusunan anggaran perusahaan, dan mengontrol anggaran tersebut untuk memastikan anggaran tersebut untuk memastikan penggunaan dana secara efektif dan efisien dalam menunjang kegiatan operasional perusahaan.

c. Bagian pemasaran

Bagian ini dapat dikatakan sebagai perantara sebagai produsen dengan konsumen dimana bagian pemasaran bertugas untuk memasarkan hasil produksi ke pasar-pasar dan mengantarkan pesanan kopi bubuk kepada konsumen baik yang telah menjadi langganan tetap maupun konsumen baru.

d. Bagian produksi

Bagian ini bertugas untuk merencanakan, mengkoordinasikan dan mengawasi aktivitas produksi sesuai persyaratan standar yang telah ditetapkan serta melancarkan proses produksi dengan tetap meminimalkan Pemborosan bahan baku dan tetap menjaga kualitas produk.

Bagian produksi terbagi tiga yaitu sebagai berikut

1) Bagian penyanraian

Bagian ini menjadi bagian pertama yang dilakukan dalam proses produksi kopi dengan pemanasan yang dilakukan selama penyanraian menggunakan tekanan yang dikolaborasikan dengan mengaplikasikan udara panas sebagai medianya.

2) Bagian pembubukan

Bagian ini bertugas untuk menghaluskan biji kopi menggunakan pabrik.

3) Bagian pengemasan

Bagian ini bagian akhir dalam proses produksi kopi dengan mengemas kopi yang telah di bubuk kedalam plastik khusus sampai siap untuk di pasarkan.

e. Bagian gudang

Bagian ini bertugas untuk mengontrol barang yang masuk atau barang yang keluar serta menjaga kerusakan yang mungkin saja terjadi dalam penyimpanan di gudang.

E. Kegiatan Usaha CV. Berkat Asia

CV. Berkat Asia Kabupaten Sinjai memiliki kegiatan utama yaitu memproduksi bahan kopi menjadi kopi bubuk yang kemudian dipasarkan di beberapa daerah

a. Usaha Pokok

Usaha CV. Berkat Asia adalah memproduksi kopi bubuk dengan merek dagang kopi borong serta memasarkannya di berbagai daerah.

b. Pola Penjualan

CV. Berkat Asia memiliki pelanggan tetap dalam memasarkan produknya, aroma dan rasa khasnya membuat kopi borong banyak di minati masyarakat sehingga pemilik toko-toko kecil yang tidak jauh dari pabrik tersebut langsung membeli sendiri ke pabriknya atau memesan terlebih dahulu dan meminta untuk di antarkan sedangkan untuk memasarkan produknya di luar daerah mereka menggunakan mobi kansas antar daerah, adapun daerah tempat CV. Bekat Asia memasarkan produknya yaitu, Bone, Soppeng, Wajo, Bulukumba, dan Bantaeng.

c. Produk CV. Berkat Asia



Gambar 4.2 Produk Kopi

CV. Berkat Asia merupakan salah satu perusahaan yang berada di kabupaten Sinjai, Produk yang di hasilkan berupa kopi Bubuk, bahan baku yang di gunakan hanya biji kopi namun menggunakan dua macam jenis kopi yaitu kopi arabika dan kopi rebusta.

Berikut ini disajikan data hasil produksi CV. Bekat Asia Tahun 2017

Tabel 4.3 hasil produksi tahun 2017

No	Bulan	Jumlah produksi
1	Januari	9.600
2	Februari	9.600
3	Maret	9.600
4	April	9.600
5	Mei	9.600
6	Juni	9.600
7	Juli	9.600
8	Agustus	9.600
9	September	9.600
10	Oktober	10.000
11	November	10.000
12	Desember	10.000

Sumber CV. Berkat Asia 2018

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa hasil penjualan CV. Berkat Asia pada bulan Januari sampai bulan September hasil produksinya yaitu 9.600 kemasan dan pada bulan Oktober sampai Desember mengalami peningkatan yaitu sebanyak 400 kemasan jadi total produksi CV. Berkat Asia pada akhir bulan desember yaitu 10.000.



BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Dalam penelitian ini, jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder, dimana data primer adalah data kualitatif yaitu data yang berupa keterangan-keterangan yang diperoleh dengan cara melakukan wawancara mendalam secara keseluruhan kepada pimpinan CV. Berkat Asia dan 4 orang pegawai biro operasi pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai.

Sedangkan data sekunder adalah data kualitatif yaitu data yang berupa segala informasi yang berkaitan dengan variabel penelitian ini.

1. Deskripsi Karakteristik Informan

Informan dalam penelitian ini adalah pimpinan dan pegawai divisi produksi pada CV. Berkat Asia kab sinjai. Adapun jumlah informan yang digunakan yaitu 5 orang, berikut ini merupakan data informan berdasarkan pekerjaan

Tabel 5.1

Karakteristik Informan Berdasarkan Pekerjaan

No	Nama	Jabatan/Pekerjaan
1	Syamsul Bahri	Pimpinan Perusahaan
2	Asis	Ketua bagian operasi
3	Amiruddin	Bagian Operasi
4	Jumaing	Bagian Operasi
5	Alimuddin	Bagian Operasi

Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa dalam penelitian ini ada 5 informan yaitu 4 yang berasal dari bagian operasi dan 1 adalah

pimpinan perusahaan dimana peneliti mengambil informan ini karena informan tersebut yang paling tepat untuk penelitian ini yaitu mengenai implementasi pengawasan proses produksi kopi. Dimana Bagian Operasi yang menangani segala hal yang berkaitan dengan produksi.

2. Deskripsi Hasil Penelitian

Data dari hasil penelitian ini didapatkan melalui wawancara mendalam yang dilakukan oleh peneliti pada kurun waktu Agustus sampai September 2018 dimana seluruh informan yang melakukan wawancara mendalam adalah Pimpinan dan karyawan CV. Berkat Asia khususnya karyawan pada Biro Operasi. Berikut ini disajikan deskripsi wawancara :

Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti terhadap informan kepala biro Operasi CV. Berkat Asia tentang adakah implementasi pengawasan pada proses produksi semen, berikut :

“Iya, dalam melakukan produksi diterapkan pengawasan atau monitoring agar produksi tetap berjalan lancar dan terhindar dari hal-hal yang dapat merusak atau mengurangi kualitas produk.”(wawancara pada hari jum’at tanggal 21 september 2018)

Kemudian peneliti menggali lebih lanjut informasi tentang pengawasan dengan pertanyaan mengenai bagian-bagian apa saja yang diawasi dalam proses produksi kopi, kemudian beliau menjawab sebagai berikut :

“Dalam produksi banyak yang harus diawasi, yang pertama saat penyortiran biji kopi, lalu penyanraian setelah itu pembubukan dan yang terakhir pengemasan”, .”(wawancara pada hari jum’at tanggal 21 september 2018)

Kemudian peneliti lebih lanjut menanyakan tentang apakah pengawasannya dilakukan secara bertahap, kemudian informan menjawab sebagai berikut :

“Iyya di lakukan secara bertahap agar pengawasannya lebih insentif” .”(wawancara pada hari jum’at tanggal 21 september 2018)

Lanjut peneliti menggali informasi tentang bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan kopi bubuk pada CV. Berkat Asia ini, kemudian beliau menjawab sebagai berikut :

“Bahan yang di butuhkan hanyalah kopi hanya saja kami menggunakan dua jenis kopi”(wawancara pada hari jum’at tanggal 21 september 2018)”

Lanjut peneliti menggali informasi dengan mengajukan pertanyaan tentang jenis kopi apa saja yang dijadikan sebagai bahan baku kemudian beliau menjawab sebagai berikut

“Jenis kopi yang kami gunakan ada dua jenis yaitu jenis kopi rebusta dan arabika dengan takaran yang berbeda” .”(wawancara pada hari jum’at tanggal 21 september 2018)

Lebih lanjut peneliti menanyakan mengenai takaran dua jenis kopi yang berbeda ini, lalu informan menjawab sebagai berikut :

“Kami menggunakan kopi dengan takaran 70% kopi jenis Rebusta Dan 30% nya jenis kopi Arabika” .”(wawancara pada hari jum’at tanggal 21 september 2018)

Kemudian peneliti kembali menanyakan tentang mengapa dua jenis kopi tersebut memiliki takaran yang berbeda , beliau menjawab sebagai berikut :

“karna jenis kopi rebusta sebenarnya bahan utama atau pilihan jenis kopi pertama dan kami ingin rasa kopi dominan kopi rebusta maka

dari itu kami menggunakan 70% terus kami menambahkan 30% jenis kopi arabika hanya sekedar untuk menambah aroma kopi atau agar kopi tersebut menunjukkan aroma khas tersendiri".(wawancara pada hari jum'at tanggal 21 september 2018)

Lanjut peneliti lebih dalam menggali informasi tentang pemilihan jenis kopi dengan mengajukan pertanyaan yaitu mengapa memilih dua jenis kopi tersebut, kemudian beliau menjawab sebagai berikut :

"Mengapa saya memilih dua jenis kopi tersebut selain dari harganya murah kopi jenis rebusta dan arabika ini sangat terkenal dikalangan masyarakat khususnya bagi pecinta kopi, rasa dan aromanya khas membuat kopi ini unggul".(wawancara pada hari jum'at tanggal 21 september 2018)

Lalu peneliti bertanya lagi lebih lanjut mengenai berasal dari mana bahan baku tersebut , dan jawaban beliau sebagai berikut :

"kami hanya menggunakan bahan baku yang berasal dari petani, pedagang atau pengepul di daerah ini".(wawancara pada hari jum'at tanggal 21 september 2018)

Setelah peneliti melakukan wawancara pada penanggung jawab produksi kopi CV. Berkat Asia kemudian peneliti melanjutkan memberi pertanyaan kepada karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi kopi. Pertama peneliti menanyakan bagaimana tahapan dalam proses produksi kopi. Kemudian informan menjawab :

"Sebenarnya ada beberapa tahapan seperti penyortiran buah kopi, pengupasan, pengeringan biji kopi, penyortiran biji kopi selanjutnya penyanraian, pembubukan dan yang terakhir pengemasan tapi di sini kami hanya melakukan 4 tahapan terakhir"(wawancara pada hari (sabtu tanggal 22 september 2018)

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi tentang tahapan proses produksi kopi dengan mengajukan pertanyaan yaitu mengapa

hanya melalui 4 tahapan proses produksi padahal ada beberapa tahapan lainnya . Lalu informan menjawab :

“Karna biji kopi yang kami beli itu sudah melalui tahapan penyortiran buah kopi,pengupasan, dan pengeringan biji kopi”(sabtu tanggal 22 september 2018)

Selanjutnya peneliti bertanya lebih lanjut mengenai apakah ada pengawasan tertentu terhadap penyortiran buah. Lalu beliau menjawab :

“Tidak ada pengawasan khusus di bagian penyortiran buah kopi karna petani maupun pengepul tempat kami membeli biji kopi tahu persis sntandar kualitas biji kopi yang kami butuhkan jadi penyortiran buah kopi dilakukan oleh petani” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Lalu peneliti kembali bertanya tentang bagaimana proses penyortiran buah dan informan menjawab :

“Penyortiran buah kopi itu dilakukan pada saat pemetikan buah karna hanya buah kopi yang matang sempurna yang layak di produksi maka dari itu kita harus memilih antara buah yang belum matang dan yang matang sempurna dan hati-hati memetik buah kopi agar tidak ada biji kopi yang belum matang terikut.” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Peneliti lebih lanjut menggali informasi tentang penyortiran buah kopi dengan mengajukan pertanyaan mengapa hanya kopi yang matang sempurna yang memenuhi standar untuk di produksi, dan informan menjawab :

“Karna buah kopi yang belum matang sempurna mempunyai kualitas rendah baik dari segi rasa maupun aroma” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Kemudian peneliti kembali bertanya tentang tahap pengupasan dan pengeringan dengan mengajukan pertanyaan apakah ada pengawasan terhadap pengupasan dan pengeringan dan informan menjawab :

“Tahap pengupasan dan pengeringan sama dengan tahap penyortiran buah itu dilakukan oleh petani dan tidak ada pengawasan khusus” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Lebih lanjut peneliti menggali informasi tentang pengupasan dan pengeringan biji kopi dengan mengajukan pertanyaan yaitu bagaimana proses pengupasan dan pengeringan kopi dan informan menjawab :

“Pengupasan buah kopi biasanya di lakukan secara manual maupun dengan mesin tergantung kemampuan petani dan untuk pengeringan dilakukan 5 sampai 7 hari di bawa terik matahari untuk mendapatkan biji kopi yang benar-benar kering”. (sabtu tanggal 22 september 2018)

Selanjutnya peneliti kembali menggali informasi lebih dalam dengan mengajukan pertanyaan yaitu Apabila tidak di lakukan pengawasan tertentu pada tahap penyortiran buah kopi, pengupasan dan pengeringan bagaimana cara mengetahui bahwa biji kopi tersebut sudah memenuhi standar untuk di produksi dan informan menjawab :

“Untuk mengetahui biji kopi tersebut sudah layak di produksi atau belum maka dari itu tahap dilakukan penyortiran biji kopi terjadi saat transaksi pembelian biji kopi” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Lalu peneliti kembali bertanya tentang penyortiran biji kopi dengan mengajukan pertanyaan apakah ada pengawasan dalam tahap penyortiran biji kopi dan informan menjawab :

“Iyya pada tahap ini kami menerapkan pengawasan karna di sini kami akan menentukan apa biji ini sudah memenuhi standar untuk di produksi atau belum” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Peneliti lebih lanjut menggali informasi tentang pengawasan penyortiran biji kopi dengan mengajukan pertanyaan apa saja yang diawasi dalam penyortiran biji kopi dan informan menjawab :

“Yang sangat di perhatikan atau di awasi yaitu pada saat pemisahan antara biji kopi yang rusak dengan yang bagus” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Lebih lanjut peneliti kembali mengajukan pertanyaan yaitu bagaimana cara pengawasan terhadap penyortiran biji kopi dan informan menjawab :

“Pengawasannya dilakukan dengan cara memperhatikan mana kategori biji kopi rusak dan yang mana kategori biji kopi bagus atau kadang saya terlibat langsung dalam penyortiran biji kopi setelah penyortiran biji kopi selesai biji kopi akan timbang” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Setelah menggali informasi tentang penyortiran biji kopi peneliti kembali menggali informasi tentang pengawasan proses produksi dengan mengajukan pertanyaan apa saja yang di awasi dalam tahapan proses penyanraian dan informan menjawab :

“Iyya pasti dilakukan pengawasan” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Peneliti kembali mengajukan pertanyaan yaitu apa saja yang di awasi dalam penyanraian biji kopi dan informan menjawab :

“dalam proses penyanraian kami pelakukan pengawasan terhadap suhu panas dan lamanya pemanasan atau penyanraian kopi tersebut” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Lalu peneliti lebih lanjut menggali informasi tentang pengawasan terhadap tahan proses penyanraian dengan menanyakan, mengapa di

lakukan pengawasan terhadap suhu dan lama dari pemanasan tersebut.

Informan menjawab sebagai berikut :

“karna dengan suhu terlalu tinggi dapat mempercepat kematangan yang menyebabkan kegosongan serta suhu terlalu rendah juga dapat memperlambat pemanasaannya. dan pemanasan dilakukan selama kurang lebih 2 jam dengan suhu yang sudah di tentukan” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Peneliti lebih lanjut menggali informasi tentang penyanraian biji kopi dengan mengajukan pertanyaan bagaimana cara pengawasan terhadap penyanaraian biji kopi dan informan menjawab “

“Cara pengawasannya itu cukup dengan memperhatikan setiap saat” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Setelah menggali informasi tentang proses pengawasan terhadap proses penyanraian peneliti lebih lanjut menggali informasi tentang pengawasan proses produksi di bagian tahapan pembubukan dengan mengajukan pertanyaan apakah dilakukan pengawsan terhadap proses pembubukan lalu informan menjawab :

“iyya pasti di bagian ini juga sangat perlu dilakukan pengawasan “(sabtu tanggal 22 september 2018)

Lebih lanjut peneliti menggali informasi tentang pengawasan di bagaian pembubukan dengan mengajukan pertanyaan apa saja yang diawasi dalam proses pembubukan dan informan menjawab :

“Karna ditahap pembubukan inilah kita mencampurkan antara kopi arabika dan rebusta sebelum di masukan kedalam pabrik maka dari itu perlu pengawasan secara insentif agar tidak terjadi salah takaran” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Lalu peneliti kembali menanyakan tentang pengawasan proses produksi di bagian pengemasan. Dengan mengajukan pertanyaan bagian

manakah yang harus di awasi dalam proses pengemasan dan informan menjawab :

“Iya produk akhir pengantongan atau pengemasan tetap di lakukan pengawasan atau di monitoring agar terhindar dari kerusakan kemasan sebelum sampai ketangan konsumen” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Setelah menggali informasi tentang proses pengawasan di bagian produksi peneliti kembali menggali informasi lebih dalam tentang SOP dengan mengajukan pertanyaan mengenai apakah pengawasan dilakukan secara bertahap dan apakah dalam pengawasan tersebut menggunakan SOP, dijawab oleh informan sebagai berikut :

“Disini pengawasan dilakukan secara Continue atau secara berkelanjutan agar dalam pengawasan tersebut lebih teliti dan tidak yang terlewatkan dan pengawasannya menggunakan SOP yaitu penggunaan bahan baku” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Dan peneliti mengajukan pertanyaan lagi mengenai Berapa karyawan yang ada pada bagian produksi, dan skill apa saja yang harus dimiliki karyawan yang ada pada bagian produksi ? dan di jawab sebagai berikut :

“Secara keseluruhan tim produksi yang ada di CV. Berkat Asia ada 12 karyawan. dan karyawan tidak harus memiliki skill tertentu, yang perlukan hanyalah karyawan ingin berkerja keras, jujur dan disiplin dalam kerja ku rasa itu sudah cukup untuk berkerja di Cv. Berkat Asia ini”. (sabtu tanggal 22 september 2018)

Selanjutnya, peneliti mengajukan pertanyaan mengenai apa yang dihasilkan dari proses produksi tersebut, dan dijawab sebagai berikut:

“Cv. Berkat Asia hanya memproduksi satu produk yaitu kopi bubuk yang di kenal dengan nama kopi borong” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Kemudian peneliti lebih lanjut mengajukan pertanyaan kapasitas produksi yang semestinya dihasilkan perhari, jawaban beliau sebagai berikut :

“Kapasitas yang kami hasilkan perhari yaitu 250 dos dan dalam satu dos terdapat 30 kemasan dan secara keseluruhan yang kami produksi perhari yaitu 7500 kemasan(sabtu tanggal 22 september 2018)

Dan peneliti mengajukan pertanyaan lagi mengenai apakah diterapkan pengawasan pada produk akhir, jawaban beliau sebagai berikut:

“Iya produk akhir pengantongan atau pengemasan tetap di monitoring agar terhindar dari hal-hal yang yang menyebabkan kerusakan” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Selanjutnya lebih lanjut peneliti menggali informasi dengan mengajukan pertanyaan bagaimana bentuk pengawasan produk tersebut, dijawab sebagai berikut”

“Tetap dimonitoring dan dievaluasi agar tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen, dan tetap diawasi agar tidak terjadi kerusakan pada kemasan sampai pengiriman atau penyimpanan di gudang” (sabtu tanggal 22 september 2018)

Kemudian peneliti menggali informasi lebih lanjut mengenai hasil dari pengawasan yang diterapkan pada proses produksi kopi dan dijawab sebagai berikut:

“Hasil dari diterapkannya pengawasan adalah kelancaran proses produksi dan mempertahankan rasa dan aroma kopi agar tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen” (sabtu tanggal 22 september 2018)

B. Pembahasan

Hasil penelitian diatas merupakan proses penelitian lapangan yang telah dilakukan peneliti dengan pemenuhan persyaratan administrasi penelitian. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif tentang bagaimana implementasi pengawasan proses produksi kopi pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai.

CV. Berkat Asia merupakan salah satu produksi kopi. Dimana CV. Berkat Asia melakukan produksi secara terus menerus (*continues process*). Dalam rangka mencapai tujuan perusahaan yaitu untuk memperoleh keuntungan yang maksimal ,sudah tentu perusahaan secara terus-menerus melakukan aktifitas-aktifitas termasuk kegiatan memproduksi suatu barang atau jasa, sehingga dilakukan pengawasan secara insentif agar proses produksi tetap berjalan lancar. Dalam hal ini seluruh karyawan bagian produksi diwajibkan bertindak sebagai pengawasan pada setiap kegiatan produksi yang dilakukan.

Berikut skema pengawasan proses produksi pada CV. Bekat Asia sebagai berikut:

Gambar 5.1

Skema Pengawasan Proses Produksi CV. Berkat Asia Kabupaten Sinjai



1. Pengawasan tahap Input

a. Penagawan bahan baku

bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi kopi CV. Berkat Asia Kabupaten Sinaji yaitu kopi jenis rebusta sebanyak 70% dan arabika sebanyak 30% Perusahaan dalam menghasilkan produk yang berkualitas diperlukan bahan baku yang berkualitas pula. Bahan baku merupakan bahan dasar yang diperlukan untuk memproduksi suatu produk. Oleh karena itu didalam perusahaan tersedianya bahan baku untuk keperluan produksi merupakan sesuatu yang mutlak diperlukan. Oleh karna itu perlu dilakukan pengawasan mulai dari pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan baku menggunakan pengawasan yang sesuai dengan Standar operasional procedur(SOP), dimana karyawan mengawasi semua bahan baku yang akan digunakan.

2. Pengawasan dalam proses produksi

Proses produksi kopi yang dilakukan CV. Berkat Asia program efisiensi akan terus dilakukan penyempurnaan melalui pengawasn di bidang proses produksi , dalam proses produks kopi CV. Berkat Asia ada 5 tahapan yaitu:

a. Penyortiran buah kopi

Penyortiran buah kopi dilakukan saat pemetikan dengan memilih biji kopi yang sudah matang sempurna untuk di petik dan behati-hati agar tidak ada buah kopoi yang belum matang terikut karan buah kopi yang belum matang sempurna memiliki kualitas yang rendah

b. Pengupasan

Dalam pengupasan kopi dilakuakn dengan mesin sederhana,atau dengan manual kopi yang sudah matang dan sudah dipetik langsung di pisahkan dari kulitnya sehingga biji kopi tersebut dapat segera di bersihkan.

c. Pengeringan

Biji kopi yang telah dibersihkan akan dikeringkan dibawa terik matahari sekitar 7 hari atau sampai benar-benar kering dan siap untuk diolah menjadi kopi bubuk.

d. Penyortiran biji kopi

Sebelum di sanrai atau dilakakun pemanggangan biji kopi terlebih dahulu dilakukan penyortiran biji kopi dengan memisahkan biji kopi yang rusak dengan yang bagus

e. Penyanraian

Penyarain kopi yang dilakukan melalui pemanasan dalam pabrik di atas suhu sekitar 2 jam samapi biji kopi mulai menghitam.

f. Pembubukan

Sebelum kopi dibubukan dilakuakn pemcampuran antara kopi rebusta dan kopi arabika setelah kopi tercampur sesuai dengan takaran yang telah dilakukan biji kopipun siap untuk dibubukan dalam sebuah pabrik.

g. Pengemasan

Kopi yang telah dibubukan akan masukan kedalam plastik khusus setelah itu di rekatkan denagn mesin pres.

3. Pengawasan pada Tahap Output (produk akhir)

Produk yang dihasilkan oleh CV. Berkah Asia berupa kopi bubuk yang dikenal dengan nama “Kopi Borong” dengan kapasitas yang dihasilkan setiap hari sebanyak 320 kemasan. Produk kopi bubuk tersebut secara rutin dilakukan pengawasan (monitoring) agar kualitasnya tetap terjaga sesuai dengan harapan konsumen selanjutnya produk kopi bubuk tersebut di simpan dalam gudang penyimpanan untuk kemudian di distribusikan kepada distributor mitra usaha yang selanjutnya dipasarkan kepada konsumen, sebelum di pasarkan produk kopi bubuk melalui tahapan pengemasan, hal ini dilakukan untuk menjamin kualitas produk hingga ketangan konsumen.

Berdasarkan uraian diatas maka proses produksi produk “kopi borong” CV. Berkah Asia telah melakukan pengawasan pada setiap tahapan yang di mulai dari pengawasan tahap input, dilanjutkan dengan pengawasan tahap proses produksi, dan di akhiri dengan pengawasan tahap output atau produk akhir, dimana setiap tahapan tersebut telah di lakukan implementasi pengawasan sesuai dengan *standar operational procedur (SOP)* yang telah di tetapkan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bagian operasi CV. Berkah Asia telah menerapkan sistem pengawasan pada setiap tahapan produksi yang dilakukan sesuai dengan instruksi kerja yang berlaku berdasarkan *standar operational procedur (SOP)* yang telah ditetapkan.

Dengan demikian pengawasan pada proses produksi dinyatakan telah terimplementasi secara baik, hal demikian mendukung pendapat yang dikemukakan oleh Winardi (2000 : 589) bahwa:

“pengawasan dapat dibagi dalam tiga macam tipe, atas dasar fokus aktivitas pengawasan, antara lain Pengawasan Pendahuluan (preliminary control), Pengawasan pada saat kerja berlangsung (cocurrent control), dan Pengawasan Feed Back (feed back control)”.

Dari uraian di atas menunjukkan bahwa pengawasan proses produksi yang di lakukan pada CV. Berkas Asia tentang implementasi pengawasan pada proses produksi kopi bubuk “Kopi Borong” telah terimplementasi dengan baik sesuai dengan *standar operational procedur (SOP)* yang telah ditetapkan oleh perusahaan.



BAB VI PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan maka hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut

1. Pada CV. Berkat Asia terkhusus pada bagian operasi telah menerapkan pengawasan pada proses produksi kopi bubuk pengawasan dilakukan dari bahan baku, proses pengolahan/transformatasi hingga pada produk akhir.
2. Implementasi pengawasan Proses produksi kopi pada CV. Berkat Asia bagian operasi telah menggunakan *Standar Operational Procedur (SOP)*.
3. Hasil dari implementasi pengawasan proses produksi yang dilakukan oleh pihak manajemen dan karyawan operasi adalah kelancaran proses produksi dan mempertahankan kualitas produk hingga ke tangan konsumen.

B. Saran

Seorang peneliti harus mampu memberikan sesuatu yang berguna bagi perkembangan ilmu pengetahuan, instansi, atau lembaga serta berbagai pihak yang berkaitan dengan penelitian ini, maka dari itu dalam hasil penelitian mengenai implementasi pengawasan proses produksi kopi, peneliti menyampaikan beberapa saran sebagai berikut :

1. CV. Berkat Asia Dalam dalam pengawasannya telah menggunakan SOP yang sesuai dengan teori manajemen. Namun, SOP yang ada belum sepenuhnya mencakup di segala aspek, adapun saran yang bisa diberikan terhadap perusahaan yaitu perusahaan perlu melakukan pengawasan terhadap tahap penyortiran buah kopi, pengawasan terhadap pengupasan

buah kopi dan pengawasan terhadap pengeringan biji kopi agar dapat lebih menjamin kualitas biji kopi yang akan di produksi. Standar pengawasan produksi kopi bubuk yang perlu diperhatikan adalah terkait tindakan yang dilakukan untuk biji kopi yang sudah tidak memenuhi kualitas mutu. Dengan adanya SOP tersebut , diharapkan dapat menjaga kualitas kopi bubuk.

2. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan untuk pengambilan wilayah informan penelitian jangan terbatas pada pada satu unit pabrik kopi, sehingga untuk penelitian selanjutnya diharapkan dapat memperluas wilayah peneltian di CV. Berkat Asia Sehingga dapat memperoleh hasil secara representatif.



DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. (1999), *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Buku* Yogyakarta: BFE- Yogyakarta.
- Ahyari, Agus (2002) "*Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi* ", Edisi Empat, Yogyakarta, BPFE.
- Ariska efa yuliana (2013). *Pengendalian Proses Produksi Edamame Beku (Prozen Edamame Soybeans) Pada Pt Mitra Tani 27 Jember*. Universitas Jember.
- Assauri, Soyjan. (2008). *Manajemen Produksi Dan Operasi*. Jakarta: LPFEUL.
- Deky Zulkarnaen, Suhartono, & Sugeng Iswono, (2013) "*Pengawasan Produksi Air Minum Dalam Kemasan Hazora Pada Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) Jember*" Universitas Jember.
- Djawanto, PS dan Pangestu Subagyo. (2000). *Statistik Induktif*. Edisi 4. Yogyakarta : BPFE.
- Dr. H.A Rusdiana, M., & Moch. Irfan, S. M. (2014). *Sistem Informasi Manajemen*. Bandung: Pustaka Setia
- Dwi Puspita Sari, (2012). *Pengendalian Proses Produksi Garmen Pada PT. Busana Masa Surabaya*. Universitas Jember.
- Fitriani (2013). "Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Semen Pada PT.Semen Tonasa Di Kabupaten Pangkep" Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Handoko, T. Hani. (1999). *Manajemen*. BPEE Yogyakarta : Yogyakarta
- Heizer, J. & Render, B. (2011). *Operations Management. Tenth Edotion*. Pearson, New Jersey, USA.
- Heizer, J. dan Render, B. (2006). *Manajemen Operasi*, Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat.
- Martayo, Susili. (2007). *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Edisi 5, Cetakan Pertama. Yogyakarta: BPFE..
- Moleong, Lexy. (2007). *Metodoly Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remaja Karya.
- Prawirosentono, Suyadi, (2007), *Filosofi Baru Tentang Mutu Terpadu. Edisi 2*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Prawirosentono. Suyadi (2001). *Manajemen Operasi, analisis dan studi kasus*. Edisi ketiga, Jakarta: Bumi aksara
- Prihantoro, C. R. (2012). *Konsep Pengendalian Mutu*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

- Setiawan Guntur, (2004). *Implementasi Birokrasi Bangunan*. Jakarta : Cipta Dunia.
- Simbolon, Marinagan Masry, (2004). *Dasar-dasar Administrasi dan Manajemen*, Penerbit Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Simbolon, Maringan Masry, (2004). *Dasar-dasar Administrasi dan Manajemen*, Penerbit Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Siswandi dan Indra Iman. (2009). *Aplikasi Manajemen Perusahaan*. Edisi ke-2. Jakarta: Mitra Wicana Media.
- Subagyo, P. (2010). *Manajemen Operasional Edisi Pertama*, Yogyakarta : BPFE.
- Sufyan Hadi, (2012). *Pelaksanaan Pengawasan Proses Produksi Peternakan Ayam Broiler Pada Cv. Surya Mitra FarmCabang Jember* Universitas Jember.
- Sukanto Reksohadiprojo dan Indriyo Gitosudarmo. (2000). *Manajemen Produksi*. Yogyakarta : BPFE UGM.
- Usman Nurdin, (2002). *Konteks Implementasi Berbasis Kurikulum*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Wanardi, (2010), *Motivasi, Permotivasi, Dan Manajemen*, Edisi Kesatu, Cetakan Kesatu, PT. Raja. Grafindo Persada, Jakarta.
- Winardi, (2000). *Kepemimpinan dalam manajemen*, Penerbit Rineka Cipta, Jakarta.
- Z, T. Yuri M & Nurcahyo, R. (2013). *TQM: Manajemen Kualitas Total Dalam Perspektif Teknik Industri*. Jakarta: PT. Indeks

Lampiran 1

Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Kopi pada CV. Berkat Asia Kabupaten Sinjai

Variabel Penelitian	Sub variabel	Indikator
Implementasi pengawasan proses produksi	Pengawasan pada tahap input	Bahan baku
		Tenaga kerja
	Pengawasan pada tahap process	Pengupasan, Pengerangan, penyanraian, Pembubukan, pengemasan
	Pengawasan pada tahap output	Barang/jasa
	Feed back	Hasil pengawasan

Lampiran 2

Checklist Observasi

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

No	Pertanyaan	Baik (✓)	Kurang baik (✓)
1.	Bagaimana implementasi pengawasan proses produksi pada CV. Berkat Asia		
2.	Bagaimana prosedur proses produksi pada CV. Berkat Asia		

Instrumen Penelitian

Instrumen Penelitian

Penelitian dengan pendekatan kualitatif menggunakan instrument penelitian berupa pedoman wawancara, karena dalam proses pengumpulan data menekankan pada wawancara mendalam terhadap narasumber / informan untuk mendapatkan pemahaman mengenai implementasi pengawasan proses produksi kopi pada CV. Berkat Asia di Kabupaten Sinjai, Narasumber / informan adalah pemberi informasi yang berhubungan dengan permasalahan penelitian dalam penelitian kualitatif. Informan dalam penelitian ini yaitu pimpinan dan staff / pegawai pada bagian operasi pada CV. Berkat Asia yang tugasnya melaksanakan operasi / produksi Kopi

Lampiran 4

Pedoman Wawancara

Variabel implementasi pengawasan proses produksi

Indikator: Pengawasan bahan bahan yang di butuhkan

1. Apakah di terapkan pengawasan pada produksi kopi?
2. Bagian bagian yang mana saja yang di awasi dalam proses produksi?
3. Bahan apa saja yang di butuhkan proses pembuatan kopi?
4. Untuk memperoleh target yang di inginkan adakah pengawasan pada bagian bagian tersebut?
5. Jenis kopi apa yang di jadikan sebagai bahan baku, pengawasan seperti apa yang di terapkan pada bahan baku tersebut?
6. Mengapa anda memilih jenis kopi tersebut sebagai bahan baku?
7. Bahan baku yang di gunakan berasal dari mana?
8. Bagaimana proses pengolahan bahan baku hingga menjadi kopi siap saji?
9. Dalam proses pengolahan bahan baku bagaimana bentuk pengawasannya?
10. Apakah pengawasan di tersebut di lakukan secara bertahap?
11. Apakah dalam pengawasan tersebut menggunakan SOP?

Indikator : Tenaga kerja

12. Berapa karyawan yang ada pada bagian produksi?
13. skill apa saja yang harus di miliki karyawan yang ada pada proses produksi?
14. Mengapa karyawan harus memiliki skil tersebut ?
15. Apakah skill tersebut sesuai proses produksi yang di lakukan ?

Indikator : produk / barang

16. Produk apa yang di hasilkan dari proses produksi tersebut?
17. Apakah di terapkan pengawasan pada produk akhir?

18. Berapa kapasitas produksi yang semestinya di hasilkan perhari?
19. Bagaimana bentuk pengawasan tersebut?
20. Apakah ada produk yang di kategorikan rusak sehingga tidak layak untuk di pasarkan?

Indikator : Pengawasan

21. Bagaimana hasil dari pengawasan yang di terapkan pada proses produksi kopi ?



Lampiran 5

Matriks Hasil Wawancara

No	Variabel	Indikator	Hasil Wawancara	Skor
1	Analisis Implementasi	Pengawasan Pada Tahap Input	Bahan Baku	Baik
	Pengawasan Proses	Pengawasan Pada Tahap Process	Transformasi	Baik
	Produksi Kopi	Pengawasan Pada Tahap Output	Produk	Baik
		Hasil Wawancara		Kualitas

Transkrip Hasil Wawancara

Transkrip wawancara pada tanggal 21 september 2018 antara peneliti (Na)
dengan informan kunci (sb)
Pimpinan CV. Berkas Asia Kabupaten Sinjai

Pewawancara	Hasil wawancara
Na	Assalamualaikum pak
Sb	Waalaikum salam, ada apa?
Na	Sebelumnya maaf pak mengganggu waktunya, Saya mahasiswa yang ingin meneliti di perusahaan bapak
Sb	Iyya bisa kami akan membantu penelitiannya sebisa mungkin. Mahasiswa dari mana?
Na	Saya mahasiswa dari universitas muhammadiyah makassar, ini surat penelitian saya
Sb	Oh iya, sini saya lihat dulu
Na	Silahkan pak
Sb	Ini penelitiannya di bagian produksi yah?
Na	Iyya pak terutama di bagian pengawasan proses produksi
Sb	Ohh iyya klo begitu ada kuesioner yang ingin kamu bagikan ?
Na	Tidak ada pak karna penelitiannya adalah peneltian kualitatif jadi saya hanya akan meneliti lewat wawancara, oleh karna itu saya butuh 5 informan, 2 informan kunci dan 3 informan non kunci
Sb	Ohh begitu, ya sudah kamu boleh meneliti di sini dan silahkan pilih informan yang kamu akan wawancarai
Na	Iyya pak sebelumnya terimakasih banyak, karna bapak adalah informan kunci saya yang pertama maka saya akan memulai wawancara dengan bapak terlebih dahulu
Sb	Ohh iyya silahkan di mulai wawancaranya
Na	Begini pak, apakah di dalam proses produksi kopi apakah bapak menerapkan pengawasan ?
Sb	Iyya pasti diterapkan pengawasan karna proses produksi tidak akan berjalan dengan baik tanpa adanya pengawasan dan apabila pengawasan pada proses produksi sangat teliti maka kualitas maupun kuantitasnya akan tetap terjaga
Na	Apa saja yang di awasi dalam proses produksi kopi?
Sb	Yang pertama saat penyortiran biji kopi, lalu penyanaaian setelah itu pembubukan dan yang terkahir pengemasan
Na	Apakah pengawasan di lakukan secara bertahap ?
Sb	Iyya di lakukan secara bertahap agar pengawasannya lebih insentif
Na	Bahan baku apa saja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kopi bubuk?

Sb	Bahan bakunya Cuma menggunakan kopi hanya saja kita menggunakan 2 jenis kopi
Na	Jenis kopi apa saja yang bapak biasa gunakan ?
Sb	Saya menggunakan 70% kopi jenis rebusta dan 30% jenis arabika
Na	Mengapa dua jenis kopi tersebut mempunyai takaran yang berbeda?
Sb	Karna jenis kopi rebusta mejadi bahan utama, kami ingin rasa kopi tersebut dominan rasa jenis rebusta dan kami menambahkan 30% jenis kopi arabika agar aroma kopi lebih terasa harum atau agar kopi tersebut menunjukkan aroma khas tersendiri.
Na	Mengapa bapak memilih jenis kopi tersebut?
Sb	Mengapa saya memilih dua jenis kopi tersebut selain dari harganya murah kopi jenis rebusta dan arabika ini sangat terkenal dikalangan masyarakat khususnya bagi pecinta kopi, rasa dan aromanya khas membuat kopi ini unggul
Tahap transformasi	
Na	Apa saja tahapan proses atau tahapan pengolahan bahan baku hingga menjadi kopi bubuk ?
Sb	Sebenarnya ada beberapa tahapan seperti penyortiran buah kopi, pengupasan, pengeringan biji kopi, penyortiran biji kopi selanjutnya penyanraian, pembubukan dan yang terakhir pengemasan tapi di sini kami hanya melakukan 4 tahapan terakhir
Na	Empat tahapan terakhir yang anda maksud adalah penyortiran biji kopi, penyanraian, pembubukan dan pengemasan, tapi mengapa bapak melakukan 4 tahapan tersebut padahal ada beberapa tahapan sebelumnya?
Sb	Karna biji kopi yang kami beli itu sudah melalui tahapan penyortiran buah kopi, pengupasan, dan pengeringan biji kopi
Na	Lalu bagaimana dengan penyortiran buah kopi apakah ada pengawasan tertentu yang dilakukan?
Sb	Tidak ada pengawasan khusus di bagian penyortiran buah kopi karna petani maupun pengepul tempat kami membeli biji kopi tahu persis sntandar kualitas biji kopi yang kami butuhkan jadi penyortiran buah kopi dilakukan oleh petani
Na	Lalu bagaimana proses penyortiran buah kopi tersebut ?
Sb	Penyortiran buah kopi itu dilakukan pada saat pemetikan buah kopi dengan cara menyeleksi bauh kopi karna hanya buah kopi yang matang sempurna yang layak di produksi maka dari itu kita harus memilih antara buah yang belum matang dan yang matang sempurna dan hati-hati memetik buah kopi agar tidak ada biji kopi yang belum matang terikut.
Na	Mengapa hanya biji kopi yang matang sempurna yang layak di produksi?
Sb	Karna buah kopi yang belum matang sempurna mempunyai kualitas rendah baik dari segi rasa maupun aroma
Na	Lalu bagaimana dengan tahap pengupasan dan pengeringan apakah di terapkan pengawasan ?

Sb	Tahap pengupasan dan pengeringan sama dengan tahap penyortiran buah itu dilakukan oleh petani dan tidak ada pengawasan khusus
Na	Bagaimana proses pengupasan dan pengeringan biji kopi ?
Sb	Pengupasan buah kopi biasanya di lakukan secara manual maupun dengan mesin tergantung kemampuan petani dan untuk pengeringan dilakukan 5 sampai 7 hari di bawa terik matahari untuk mendapatkan biji kopi yang benar-benar kering.
Na	Apabila tidak di lakukan pengawasan tertentu pada tahap penyortiran buah kopi, pengupasan dan pengeringan bagaimana cara mengetahui bahwa biji kopi tersebut sudah memenuhi standar untuk di produksi?
Sb	Untuk mengetahui biji kopi tersebut sudah layak di produksi atau belum maka dari itu tahap dilakukan penyortiran biji kopi terjadi saat transaksi pembelian biji kopi.
Na	Apakah ada pengawasan pada saat penyortiran biji kopi ?
Sb	Iya pada tahap ini kami menerapkan pengawasan karna di sini kami akan menentukan apa biji ini sudah memenuhi standar untuk di produksi atau belum
Na	Apa saja yang di awasi pada tahap penyortiran biji kopi?
Sb	Yang sangat di perhatikan atau di awasi yaitu pada saat pemisahan antara biji kopi yang rusak sama yang bagus
Na	Bagaimana cara pengawasannya ?
Sb	Pengawasannya dilakukan dengan cara memperlihatkan mana kategori biji kopi rusak dan yang mana kategori biji kopi bagus atau kadang saya terlibat langsung dalam penyortiran biji kopi setelah penyortiran biji kopi selesai biji kopi akan timbang.
Na	Bagaimana dengan tahap penyanraian apakah dilakukan pengawasan ?
Sb	Iya pasti dilakukan pengawasan
Na	Apa saja yang di awasi dalam tahap penyanraian?
Sb	Dalam proses penyanraian kami melakukan pengawasan terhadap suhu panas dan lamanya pemanasan atau penyanraian kopi tersebut
Na	Mengapa di lakukan pengawasan terhadap suhu dan lama pemanasan kopi tersebut?
Sb	dengan suhu terlalu tinggi dapat mempercepat kematangan yang menyebabkan kegosongan serta suhu terlalu rendah juga dapat memperlambat pemanasaan dan pemanasan di lakukan selama kurang lebih 2 jam
Na	Bagaimana cara pengawasan pada saat penyanraian ?
Sb	Cara pengawasannya itu cukup dengan memperhatikan setiap saat
Na	Bagaimana dengan proses pembubukan apakah juga di lakukan pengawasan ?
Sb	Iya di bagian juga sangat di perlukan pengawasan
Na	Apa saja yang diawasi pada tahap pembubukan ?
Sb	Karna ditahap pembubukan inilah kita mencampurkan antara kopi arabika dan rebusta sebelum di masukan kedalam pabrik

	maka dari itu perlu pengawasan secara insentif agar tidak terjadi salah takaran
Na	Bagaimana cara pengawasannya ?
Sb	Cara pengawasannya dengan memperhatikan atau saya mencontohkan takarannya terlebih dahulu.
Na	Apakah pengawasan menggunakan SOP ?
Sb	Iya saya menggunakan SOP dalam penggunaan bahan baku
Indikator barang / produk	
Na	Produk apa yang dihasilkan dari proses produksi tersebut?
Sb	Produk yang di hasilkan yaitu Kopi bubuk yang di kenal dengan nama kopi borong
Na	kapasitas produksi yang semestinya dihasilkan perhari?
Sb	Kapasitas yang kami hasilkan perhari yaitu 250 dos dan dalam satu dos terdapat 30 kemasan dan secara keseluruhan yang kami produksi perhari yaitu 7500 kemasan
Na	Apakah diterapkan pengawasan pada produk akhir?
Sb	Iya produk akhir pengantongan atau pengemasan tetap di monitoring agar terhindar dari kerusakan kemasan sebelum sampai ketangan konsumen
Na	Bagaimana bentuk pengwasan produk tersebut?
Sb	dievaluasi agar tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen, dan tetap diawasi agar tidak terjadi kerusakan pada kemasan dengan cara memasukan kedalam kardus atau dos dengan rapih setelah itu memperhatikan cara penyimpanan atau penyusunan di gudang.
Indikator tenaga kerja	
Na	Berapa karyawan yang ada pada bagian produksi?
Sb	Sejauh ini ada 12 karyawan
Na	Skill apa saja yang harus dimiliki karyawan yang ada pada bagian produksi ? dan Apakah skill tersebut harus sesuai dengan jenis proses produksi yang dilakukan?
Sb	tidak ada skilil tertentu sih, disini yang perlukan karyawan yang ingin bekerja keras, jujur, disiplin dalam kerja
Indikator hasil pengawasan	
Na	Bagaimanakah hasil dari pengawasan yang diterapkan pada proses produksi kopi?
Sb	Hasil dari diterapkannya pengawasan adalah kelancaran proses produksi dan mempertahankan rasa dan aroma kopi agar tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen
Na	Terima kasih atas waktu dan informasinya pak, saya akan melanjutkan wawancara saya dengan informan lain assalamuAlaikum
Sb	Iya sama-sama, waalaikum salam.

Wawancara pada tanggal 21 september 2017 peneliti (Na) dengan informan
kunci (as)

Ketua bagian operasi CV. Berkat Asia Kabupaten sinjai

Pewawancara	Hasil Wawancara
Tahap Input	
Na	Asalamualaikum pak saya nuraeni mahasiswa dari universitas muhammadiyah makassar yang sedang melakukan penelitian tentang pengawasan proses produksi
As	Iya waalaikum salam,
Na	Begini pak di dalam proses produksi apakah bapak menerapkan pengawasan ?
As	Iyya pasti diterapkan pengawasan karna proses produksi tidak akan bejalan dengan baik tanpa adanya pengawasan dan apabila pengawasan pada proses produksi sangat teliti maka kualiatas maupun kuantitasnya akan tetap terjaga
Na	kemudian bagian – bagian apa saja yang diawasi dalam proses produksi kopi ini pak?
As	Yang pertama saat penyortiran biji kopi, lalu penyanraian setelah itu pembubukan dan yang terkahir pengemasan
Na	Apakah pengawasan di lakukan secara bertahap ?
As	Iyya di lakukan secara bertahap agar pengawasannya agar pengawasannya lebih teliti
Na	Bahan baku apa saja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kopi?
As	Bahan bakunya kopi itu menjadi bahan baku satu-satunya yang diperlukan
Na	Setau saya pak ada beberapa jenis kopi, jadi bapak memilih jenis kopi apa saja yang di gunakan?
As	Iyya ada beberapa jenis kopi dan kami memilih kopi jenis rebusta dan arabika
Na	Mengapa bapak melih jenis kopi tersebut?
Sb	Karna masyarakat banyak menyukai kopi jenis rebusta dan klo

	arabika sekedar untuk menambah aroma kopi.
Na	Bahan baku yang digunakan berasal dari mana?
As	Bahan baku berasal dari daerah ini dan kami membeli dari pedagang, pengepul atau langsung membeli pada petani
Tahap Tranformasi	
Na	Bagaimana proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk kopi bubuk?
As	ada beberapa tahapan seperti penyortiran buah kopi, pengupasan, pengeringan biji kopi, penyortiran biji kopi selanjutnya penyanraian, pembubukan dan yang terakhir pengemasan tapi di sini kami hanya melakukan 4 tahapan yaitu penyortiran biji, penyaraian pembubukan dan pengemasan
Na	mengapa bapak melakukan 4 tahapan tersebut padahal ada beberapa tahapan sebelumnya?
As	Karna biji kopi yang kami beli itu sudah melalui tahapan penyortiran buah kopi, pengupasan, dan pengeringan biji kopi
Na	Lalu bagaimana dengan penyortiran buah kopi apakah ada pengawasan tertentu yang dilakukan?
As	Tidak ada pengawasan khusus di bagian penyortiran buah kopi karna petani maupun pengepul tahu persis sntandar kualitas biji kopi yang kami butuhkan jadi penyortiran buah kopi dilakukan oleh petani
Na	Lalu bagaimana proses penyortiran buah kopi tersebut ?
As	Penyortiran buah kopi itu dilakukan pada saat pemetikan buah kopi karna biji kopi yang kami anggap layak produksi adalah biji kopi yang matang sempurna
Na	Mengapa hanya biji kopi yang matang sempurna yang layak di produksi?
As	Karna buah kopi yang belum matang sempurna mempunyai kualitas rendah baik dari segi rasa maupun aroma
Na	Lalu bagaimana dengan tahap pengupasan dan pengeringan apakah di terapkan pengawasan ?
As	Tahap pengupasan dan perngeringan sama dengan tahap penyortiran buah itu dilakukan oleh petani dan tidak ada pengawasan khusus

Na	Apabila tidak dilakukan pengawasan tertentu pada tahap penyortiran buah kopi, pengupasan dan pengeringan bagaimana cara mengetahui bahwa biji kopi tersebut sudah memenuhi standar untuk di produksi?
As	Untuk mengetahui biji kopi tersebut sudah layak di produksi atau belum maka dari itu tahap dilakukan penyortiran biji kopi terjadi saat transaksi pembelian biji kopi setelah penyortiran selesai baru biji kopi di timbang
Na	Apakah ada pengawasan pada saat penyortiran biji kopi ?
As	Iya pada tahap ini kami menerapkan pengawasan karna di sini kami akan menentukan apa biji ini sudah memenuhi standar untuk di produksi atau belum
Na	Apa saja yang di awasi pada tahap penyortiran biji kopi?
As	Yang sangat di perhatikan atau di awasi yaitu pada saat pemisahan antara biji kopi yang rusak sama yang bagus
Na	Bagaimana cara pengawasannya ?
As	Pengawasannya dilakukan dengan cara memperlihatkan mana kategori biji kopi rusak dan mana yang sudah memenuhi standar.
Na	Bagaimana dengan tahap penyanraian apakah dilakukan pengawasan ?
As	Iya ada pengawasan
Na	Apa saja yang di awasi dalam tahap penyanraian?
As	Dalam proses penyanraian kami melakukan pengawasan terhadap suhu panas dan lamanya pemanasan atau penyanraian kopi tersebut
Na	Mengapa di lakukan pengawasan terhadap suhu dan lama pemanasan kopi tersebut?
As	Karna suhu terlalu tinggi dapat mempercepat kematangan yang menyebabkan kegosongan serta suhu terlalu rendah juga dapat memperlambat pemanasaan dan pemanasan di lakukan selama kurang lebih 2 jam
Na	Bagaimana cara pengawasan pada saat penyanraian ?
As	Cara pengawasannya dengan memperhatikan atau saya terlibat langsung dalam penyanraian untuk mencontohkan
Na	Bagaimana dengan proses pembubukan apakah juga di lakukan pengawasan ?
As	Iya di bagian ini juga sangat di perlukan pengawasan
Na	Apa saja yang diawasi pada tahap pembubukan ?
As	Karna ditahap pembubukan inilah kita mencampurkan antara kopi arabika dan rebusta sebelum di masukan kedalam pabrik maka dari itu perlu pengawasan secara insentif agar tidak terjadi salah takaran

Na	Bagaimana cara pengawasannya ?
As	Cara pengawasannya dengan memperhatikan atau saya meperlihatkan contoh takarannya terlebih dahulu.
Na	Apakah pengawasan menggunakan SOP ?
As	Iya saya menggunakan SOP dalam penggunaan bahan baku
Indikator: Tenaga Kerja	
Na	Berapa karyawan yang ada pada bagian produksi?
As	ada sekitar 12 karyawan
Na	Skill apa saja yang harus dimiliki karyawan yang ada pada bagian produksi ? dan Apakah skill tersebut harus sesuai dengan jenis proses produksi yang dilakukan?
As	Sepertinya tidak skill atau kemampuan tertentu karna karyawan disini hanya di tuntut untuk selalu kerja keras, jujur dan harus disiplin dalam kerja
Indikator : Produk/ Barang	
Na	Produk apa yang dihasilkan dari proses produksi tersebut?
As	Produk kopi bubuk
Na	kapasitas produksi yang semestinya dihasilkan perhari?
As	Sekitar 250 dos dan dalam satu dos terdapat 30 kemasan dan secara keseluruhan yang kami produksi perhari yaitu 7500 kemasan
Na	Apakah diterapkan pengawasan pada produk akhir?
As	Iya produk akhir pengantongan atau pengemasan tetap di monitoring agar terhindar dari hal yang tidak diinginkan
Na	Bagaimana bentuk pengwasan produk tersebut?
As	Tetap dimonitoring dan dievaluasi agar tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen, dan tetap diawasi agar tidak terjadi kerusakan pada kemasan sampai pengiriman atau penyimpanan di gudang
Indikator Hasil Pengawasan	

Na	Bagaimanakah hasil dari pengawasan yang diterapkan pada proses produksi kopi?
As	Hasil dari diterapkannya pengawasan adalah kelancaran proses produksi dan mempertahankan rasa dan aroma kopi agar tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen
Na	Terima kasih atas waktu dan informasinya pak, assalamuAlaikum
As	Iyya waalaikum salam



Wawancara pada tanggal 21 september 2018 antara peneliti n(na) dengan informan

non kunci (ar)

Karyawan bagian produksi CV.Berkat Asia Kabupaten Sinjai

Pewawancara	Hasil Wawancara
Tahap Input	
Na	Asalamualaikum pak saya nuraeni mahasiswa dari universitas muhammadiyah makassar yang sedang melakukan penelitian tentang pengawasan proses produksi
Ar	Iya waalaikum salam, ada apa dek?
Na	Begini pak saya ingin wawancara tentang proses pengawasan produksi kopi.
Ar	Iyya dek silahkan tanya apa yang ini ditanyakan
Na	Iyya pak, pertama yang saya ingin tanyakan yaitu apakah diterapkan pengawasan dalam proses produksi ?
Ar	Iya sudah pasti dek karna dengan menerapkan pengawasan atau monitoring didalam proses produksi itu dapat terhindar dari hal-hal yang mengurangi kualitas atau kerusakan
Na	kemudian bagian – bagian apa saja yang diawasi dalam proses produksi kopi ini pak?
Ar	Yang pertama dibagian penyortiran biji kopi, lalu penyanraian setelah itu pembubukan dan yang terkahir pengemasan
Na	Apakah pengawasan di lakukan secara bertahap ?
Ar	Iya agar lebih teliti maka dilakukan secara bertahap
Na	Bahan baku apa saja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kopi?
Ar	Bahan bakunya hanya biji kopi
Na	Setau saya pak ada beberapa jenis kopi, jadi bapak memilih jenis kopi apa saja yang di gunakan?
Ar	Oh Iya dek kami menggunakan kopi jenis rebusta dan arabika
Na	Mengapa bapak melih jenis kopi tersebut?
Ar	Selain masyarakat banyak menyukai kopi jenis rebusta uga

	jenis kopi ini sangat mudah ditemukan dan klo arabika sekedar untuk menambah aroma kopi.
Na	Bahan baku yang digunakan berasal dari mana?
Ar	Bahan baku berasal dari daerah ini dan kami membeli dari pedagang, pengepul atau langsung membeli pada petani
Tahap Tranformasi	
Na	Bagaimana proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk kopi bubuk?
Ar	Yang pertama itu penyanraian, pembubukan dan yang terakhir pengemasan.
Na	Bagaimana dengan tahap penyanraian apakah dilakukan pengawasan ?
Ar	Iyya dilakukan
Na	Apa saja yang di awasi dalam tahap penyanraian?
Ar	Dalam proses penyanraian kami melakukan pengawasan terhadap suhu panas dan lamanya pemanasan atau penyanraian kopi tersebut
Na	Mengapa di lakukan pengawasan terhadap suhu dan lama pemanasan kopi tersebut?
Ar	Suhu yang tinggi dapat menyebabkan kegosongan serta suhu terlalu rendah juga dapat memperlambat pemanasaan dan pemanasan di lakukan selama kurang lebih 2 jam
Na	Bagaimana cara pengawasan pada saat penyanraian ?
Ar	Cara pengawasannya itu cukup dengan memperhatikan setiap saat
Na	Bagaimana dengan proses pembubukan apakah juga di lakukan pengawasan ?
Ar	Iyya di bagian juga sangat di perlukan pengawasan
Na	Apa saja yang diawasi pada tahap pembubukan ?
Ar	Karna ditahap pembubukan inilah kami mencampurkan antara kopi arabika dan rebusta sebelum di masukan kedalam pabrik maka dari itu pengawasan fokus terhadap takaran kopi agar tidak terjadi salah takaran
Na	Bagaimana cara pengawasannya ?
Ar	Cara pengawasannya dengan memperhatikan atau memperlhatikan takarannya terlebih dahulu.
Na	Apakah pengawasan menggunakan SOP ?

Ar	Iya saya menggunakan SOP dalam penggunaan bahan baku
Indikator: Tenaga Kerja	
Na	Berapa karyawan yang ada pada bagian produksi?
Ar	ada sekitar 12 karyawan
Na	Skill apa saja yang harus dimiliki karyawan yang ada pada bagian produksi ? dan Apakah skill tersebut harus sesuai dengan jenis proses produksi yang dilakukan?
Ar	Sepertinya tidak skill atau kemampuan tertentu karna karyawan disini hanya di tuntut untuk selalu kerja keras, jujur dan harus disiplin dalam kerja
Indikator : Produk/ Barang	
Na	Produk apa yang dihasilkan dari proses produksi tersebut?
Ar	Produk kopi bubuk
Na	kapasitas produksi yang semestinya dihasilkan perhari?
Ar	Sekitar 250 dos dan dalam satu dos terdapat 30 kemasan dan secara keseluruhan yang kami produksi perhari yaitu 7500 kemasan
Na	Apakah diterapkan pengawasan pada produk akhir?
Ar	Iya produk akhir pengantongan atau pengemasan tetap di monitoring agar terhindar dari hal yang tidak diinginkan
Indikator Hasil Pengawasan	
Na	Bagaimanakah hasil dari pengawasan yang diterapkan pada proses produksi kopi?
As	Hasil dari diterapkannya pengawasan adalah kelancaran proses produksi dan mempertahankan rasa dan aroma kopi agar tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen
Na	Terima kasih atas waktu dan informasinya pak, assalamuAlaikum
As	Iyya dek waalaikum salam

Wawancara pada tanggal 22 september 2018 antara peneliti (Na) informan non
 kunci (Jm)
 Pegawai bagian operasi CV.Berkat Asia kabupaten Sinjai

Pewawancara	Hasil wawancara
Tahap Input	
Na	Asalamualaikum pak saya nuraeni mahasiswa dari universitas muhammadiyah makassar yang sedang melakukan penelitian tentang pengawasan proses produksi
Jm	Iya waalaikum salam, ada apa dek?
Na	Begini pak saya ingin wawancara tentang proses pengawasan produksi kopi.
Jm	Iyya dek silahkan tanya apa yang ini ditanyakan
Na	Iyya pak, pertama yang saya ingin tanyakan yaitu apakah diterapkan pengawasan dalam proses produksi ?
Jm	Iya sudah pasti dek karna dengan menerapkan pengawasan atau monitoring didalam proses produksi itu dapat terhindar dari hal-hal yang mengurangi kualitas atau kerusakan
Na	kemudian bagian – bagian apa saja yang diawasi dalam proses produksi kopi ini pak?
Jm	Yang pertama dibagian penyortiran biji kopi, lalu penyanraian setelah itu pembubukan dan yang terkahir pengemasan
Na	Apakah pengawasan di lakukan secara bertahap ?
Jm	Iya agar lebih teliti maka dilakukan secara bertahap
Na	Bahan baku apa saja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kopi?
Jm	Bahan bakunya hanya biji kopi
Na	Setau saya pak ada beberapa jenis kopi, jadi bapak memilih jenis kopi apa saja yang di gunakan?
Jm	Oh Iya dek kami menggunakan kopi jenis rebusta dan arabika
Na	Mengapa bapak melih jenis kopi tersebut?
Jm	Selain masyarakat banyak menyukai kopi jenis rebusta uga

	jenis kopi ini sangat mudah ditemukan dan klo arabika sekedar untuk menambah aroma kopi.
Na	Bahan baku yang digunakan berasal dari mana?
Jm	Bahan baku berasal dari daerah ini dan kami membeli dari pedagang, pengepul atau langsung membeli pada petani
Tahap Tranformasi	
Na	Bagaimana proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk kopi bubuk?
Jm	Yang pertama itu penyanraian, pembubukan dan yang terakhir pengemasan.
Na	Bagaimana dengan tahap penyanraian apakah dilakukan pengawasan ?
Jm	Iyya dilakukan
Na	Apa saja yang di awasi dalam tahap penyanraian?
Jm	Dalam proses penyanraian kami melakukan pengawasan terhadap suhu panas dan lamanya pemanasan atau penyanraian kopi tersebut
Ar	Mengapa di lakukan pengawasan terhadap suhu dan lama pemanasan kopi tersebut?
Jm	Suhu yang tinggi dapat menyebabkan kegosongan serta suhu terlalu rendah juga dapat memperlambat pemanasaan dan pemanasan di lakukan selama kurang lebih 2 jam
Na	Bagaimana cara pengawasan pada saat penyanraian ?
Jm	Cara pengawasannya itu cukup dengan memperhatikan setiap saat
Na	Bagaimana dengan proses pembubukan apakah juga di lakukan pengawasan ?
Jm	Iyya di bagian juga sangat di perlukan pengawasan
Na	Apa saja yang diawasi pada tahap pembubukan ?
Jm	Karna ditahap pembubukan inilah kami mencampurkan antara kopi arabika dan rebusta sebelum di masukan kedalam pabrik maka dari itu pengawasan fokus terhadap takaran kopi agar tidak terjadi salah takaran
Na	Bagaimana cara pengawasannya ?
Jm	Cara pengawasannya dengan memperhatikan atau memperlhatikan takarannya terlebih dahulu.
Na	Apakah pengawasan menggunakan SOP ?

Jm	Iya saya menggunakan SOP dalam penggunaan bahan baku
Indikator: Tenaga Kerja	
Na	Berapa karyawan yang ada pada bagian produksi?
Jm	ada sekitar 12 karyawan
Na	Skill apa saja yang harus dimiliki karyawan yang ada pada bagian produksi ? dan Apakah skill tersebut harus sesuai dengan jenis proses produksi yang dilakukan?
Jm	Sepertinya tidak skill atau kemampuan tertentu karna karyawan disini hanya di tuntut untuk selalu kerja keras, jujur dan harus disiplin dalam kerja
Indikator : Produk/ Barang	
Na	Produk apa yang dihasilkan dari proses produksi tersebut?
Jm	Produk kopi bubuk
Na	kapasitas produksi yang semestinya dihasilkan perhari?
Jm	Sekitar 250 dos dan dalam satu dos terdapat 30 kemasan dan secara keseluruhan yang kami produksi perhari yaitu 7500 kemasan
Na	Apakah diterapkan pengawasan pada produk akhir?
Jm	Iya produk akhir pengantongan atau pengemasan tetap di monitoring agar terhindar dari hal yang tidak diinginkan
Indikator Hasil Pengawasan	
Na	Bagaimanakah hasil dari pengawasan yang diterapkan pada proses produksi kopi?
Jm	Hasil dari diterapkannya pengawasan adalah kelancaran proses produksi dan mempertahankan rasa dan aroma kopi agar tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen
Na	Terima kasih atas waktu dan informasinya pak, assalamuAlaikum
Jm	Iyya dek waalaikum salam

Wawancara pada tanggal 22 september 2018 antara peneliti (Na) dengan
informan non kunci(Ald)
Karyawan bagian produksi CV. Berkat Asia Kabupaten Sinjai

Pewawancara	Hasil wawancara
Tahap Input	
Na	Asalamualaikum pak saya nuraeni mahasiswa dari universitas muhammadiyah makassar yang sedang melakukan penelitian tentang pengawasan proses produksi
Ald	Iya waalaikum salam, ada apa dek?
Na	Begini pak saya ingin wawancara tentang proses pengawasan produksi kopi.
Ald	Iyya dek silahkan tanya apa yang ini ditanyakan
Na	Iyya pak, pertama yang saya ingin tanyakan yaitu apakah diterapkan pengawasan dalam proses produksi ?
Ald	Iya sudah pasti dek karna dengan menerapkan pengawasan atau monitoring didalam proses produksi itu dapat terhindar dari hal-hal yang mengurangi kualitas atau kerusakan
Na	kemudian bagian – bagian apa saja yang diawasi dalam proses produksi kopi ini pak?
Ald	Yang pertama dibagian penyortiran biji kopi, lalu penyanraian setelah itu pembubukan dan yang terkahir pengemasan
Na	Apakah pengawasan di lakukan secara bertahap ?
Ald	Iya agar lebih teliti maka dilakukan secara bertahap
Na	Bahan baku apa saja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kopi?
Ald	Bahan bakunya hanya biji kopi
Na	Setau saya pak ada beberapa jenis kopi, jadi bapak memilih jenis kopi apa saja yang di gunakan?
Ald	Oh Iya dek kami menggunakan kopi jenis rebusta dan arabika
Na	Mengapa bapak melih jenis kopi tersebut?
Ald	Selain masyarakat banyak menyukai kopi jenis rebusta uga

	jenis kopi ini sangat mudah ditemukan dan klo arabika sekedar untuk menambah aroma kopi.
Na	Bahan baku yang digunakan berasal dari mana?
Ald	Bahan baku berasal dari daerah ini dan kami membeli dari pedagang, pengepul atau langsung membeli pada petani
Tahap Tranformasi	
Na	Bagaimana proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk kopi bubuk?
Ald	Yang pertama itu penyanraian, pembubukan dan yang terakhir pengemasan.
Na	Bagaimana dengan tahap penyanraian apakah dilakukan pengawasan ?
Ald	Iyya dilakukan
Na	Apa saja yang di awasi dalam tahap penyanraian?
Ald	Dalam proses penyanraian kami melakukan pengawasan terhadap suhu panas dan lamanya pemanasan atau penyanraian kopi tersebut
Na	Mengapa di lakukan pengawasan terhadap suhu dan lama pemanasan kopi tersebut?
Ald	Suhu yang tinggi dapat menyebabkan kegosongan serta suhu terlalu rendah juga dapat memperlambat pemanasaan dan pemanasan di lakukan selama kurang lebih 2 jam
Na	Bagaimana cara pengawasan pada saat penyanraian ?
Ald	Cara pengawasannya itu cukup dengan memperhatikan setiap saat
Na	Bagaimana dengan proses pembubukan apakah juga di lakukan pengawasan ?
Ald	Iyya di bagian juga sangat di perlukan pengawasan
Na	Apa saja yang diawasi pada tahap pembubukan ?
Ald	Karna ditahap pembubukan inilah kami mencampurkan antara kopi arabika dan rebusta sebelum di masukan kedalam pabrik maka dari itu pengawasan fokus terhadap takaran kopi agar tidak terjadi salah takaran
Na	Bagaimana cara pengawasannya ?
Ald	Cara pengawasannya dengan memperhatikan atau memperlhatikan takarannya terlebih dahulu.
Na	Apakah pengawasan menggunakan SOP ?

Ald	Iya saya menggunakan SOP dalam penggunaan bahan baku
Indikator: Tenaga Kerja	
Na	Berapa karyawan yang ada pada bagian produksi?
Ald	ada sekitar 12 karyawan
Ald	Skill apa saja yang harus dimiliki karyawan yang ada pada bagian produksi ? dan Apakah skill tersebut harus sesuai dengan jenis proses produksi yang dilakukan?
Ald	Sepertinya tidak skill atau kemampuan tertentu karna karyawan disini hanya di tuntut untuk selalu kerja keras, jujur dan harus disiplin dalam kerja
Indikator : Produk/ Barang	
Na	Produk apa yang dihasilkan dari proses produksi tersebut?
Ald	Produk kopi bubuk
Na	kapasitas produksi yang semestinya dihasilkan perhari?
Ald	Sekitar 250 dos dan dalam satu dos terdapat 30 kemasan dan secara keseluruhan yang kami produksi perhari yaitu 7500 kemasan
Na	Apakah diterapkan pengawasan pada produk akhir?
Ald	Iya produk akhir pengantongan atau pengemasan tetap di monitoring agar terhindar dari hal yang tidak diinginkan
Indikator Hasil Pengawasan	
Na	Bagaimanakah hasil dari pengawasan yang diterapkan pada proses produksi kopi?
Ald	Hasil dari diterapkannya pengawasan adalah kelancaran proses produksi dan mempertahankan rasa dan aroma kopi agar tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen
Na	Terima kasih atas waktu dan informasinya pak, assalamuAlaikum
Ald	Iyya dek waalaikum salam

Lampiran 7

Dokumentasi



Buah Kopi



Biji Kopi



Penyortiran biji kopi



Proses Penyanraian



Biji kopi setelah di sanrai



Produk CV. Berkhat Asia



Pimpinan CV.Berkat Asia



Gudang CV.Berkat Asia



Kopi jenis Arabika



Kopi jenis Robusta

RIWAYAT HIDUP



Nuraeni, dilahirkan di Bantaeng, 29 September 1995. Penulis adalah anak pertama dari 2 besaudara, dari pasangan bapak Sahir dan ibu Sanne (Almarhuma). Penulis mengawali pendidikan di Sekolah Dasar di SD Negeri 40 Lumpangan pada tahun 2002 dan tamat SD pada tahun 2008. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 3 Tompolu pada tahun 2008 dan tamat pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan pada tahun 2011 di SMK Negeri 1 Bantaeng dan tamat pada tahun 2014, Selanjutnya ditahun yang sama penulis diterima di Universitas Muhammadiyah Makassar pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis melalui jalur test penerimaan mahasiswa baru dan menyandang status sebagai salah satu mahasiswi di jurusan Manajemen, Nomor handphone 085211830438.

