

ANALISIS SOP PROSES PRODUKSI
UNTUK MENINGKATKAN KUANTITAS
PRODUKSI DI UD. SONA DESA
BAWADESOLO KECAMATAN
GUNUNGSITOLI IDANOI KOTA
GUNUNGSITOLI

By PUTRI SARI INDAH HAREFA

**ANALISIS SOP PROSES PRODUKSI UNTUK MENINGKATKAN
KUANTITAS PRODUKSI DI UD. SONA DESA BAWADESOLO
KECAMATAN GUNUNGSITOLI IDANOI
KOTA GUNUNGSITOLI**

SKRIPSI



**OLEH
PUTRI SARI INDAH HAREFA
NIM: 2319400**

16
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS NIAS
2024**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa sehingga penulis telah menyelesaikan proposal skripsi ini dengan tepat waktu. Proposal skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi Universitas Nias.

Penulis menyadari bahwa dalam menyusun proposal skripsi ini banyak mendapatkan dukungan, bimbingan dan bantuan. Oleh sebab itu tidak lupa penulis menyampaikan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada:

1. Bapak Eliyunus Waruwu, S.Pt.,M.Si selaku Pj. Rektor Universitas Nias;
2. Ibu Maria Magdalena Bate'e, S.E.,M.M selaku Plt.Dekan Fakultas Ekonomi;
3. Bapak Yupiter Mendrofa, S.E.,M.M. selaku Plt. Ketua Program Studi S1 manajemen Universitas Nias yang telah memperkenalkan penulis dalam menyusun proposal ini;
4. Ibu Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E.,MBA. selaku dosen pembimbing yang telah mengarahkan penulis dalam menyusun proposal ini;
5. Seluruh staf pengajar di Universitas Nias atas semua ilmu yang telah diberikan kepada penulis;
6. Pemilik UD. Sona yang telah mengizinkan serta memberikan kesempatan kepada saya untuk melakukan penelitian;
7. Orangtua kami tercinta dan teman-teman yang telah mendukung dan memberi semangat selama saya melaksanakan penelitian;

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan proposal skripsi ini tidak luput dari kurang-kekurangan yang harus dibenahi, oleh karena itu penulis mengharapkan masukan, kritikan dan saran yang bersifat membangun guna sempurnanya proposal skripsi ini dimasa mendatang.

Gunungsitoli, Agustus 2024

Penulis,

PUTRI SARI INDAH HAREFA

NPM: 2319400

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
MOTO DAN PERSEMBAHAN	
ABSTRAK	3
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Fokus Penelitian	4
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Kegunaan Hasil Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian Penerapan	6
2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP)	6
2.2.1 Pengertian Standar Operasional Prosedur (SOP)	6
2.2.2 Hal-hal Pokok Dalam Standar Operasional Prosedur (SOP)	8
2.2.3 Tujuan dan fungsi Standar Operasional Prosedur (SOP)	10
2.2.4 Manfaat Standar Operasional Prosedur (SOP)	11
2.3 Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi	12
2.4 Kuantitas Produksi	17
2.5 Penelitian Terdahulu	19
2.6 Kerangka Berpikir	24
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian	25

3.2	Variabel Penelitian	25
3.3	Lokasi dan Jadwal Penelitian	28
3.3.1	Lokasi Penelitian	28
3.3.2	Jadwal Penelitian	28
3.4	Sumber Data	29
3.5	Instrumen Penelitian	29
3.6	Teknik Pengumpulan Data	30
3.7	Teknik Analisis Data	31
BAB IV PEMBAHASAN		
4.1	Profil Lokasi Penelitian.....	33
4.1.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	33
4.1.2	Standar Operasional Prosedur (SOP)	
	Proses Produksi	34
4.2	Hasil Penelitian Dan analisis Data	36
4.2.1	Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP)	
	Proses Produksi Di UD. Sona Berdasarkan Indikator	
	SOP Proses Produksi	36
4.2.2	Penerapan Indikator Kuantitas Produksi	
	Di UD. Sona	43
4.3	Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP)	
	Proses Produksi Untuk Meningkatkan Kuantitas Produksi	
	Di UD. Sona	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1.	Kesimpulan	57
5.2.	Saran	57
5.3.	Keterbatasan Penelitian	58
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....		61

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Produksi Per Hari	3
Tabel 3.3.2	Jadwal Penelitian	28
Tabel 4.2.1	Informan Penelitian	36
Tabel 4.2.2	tabulasi Hasil Wawancara	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi draf wawancara	L-1
Lampiran 2 Dokumentasi wawancara dengan narasumber pertama	L-2
Lampiran 3 Dokumentasi wawancara dengan narasumber kedua	L-3
Lampiran 4 Dokumentasi wawancara dengan narasumber ketiga	L-4
Lampiran 5 Dokumentasi wawancara dengan narasumber keempat	L-5

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir 24

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini banyak industri rumahan yang bergerak pada pengolahan makanan, khususnya pembuatan keripik kimpul. Oleh karena itu industri yang mengolah keripik menjadi semakin populer di kalangan masyarakat luas. Keripik adalah makanan ringan yang terbuat dari umbi-umbian yang diiris tipis, buah-buahan dan sayuran yang digoreng dengan minyak sehingga menghasilkan rasa yang lezat dan renyah biasanya dapat dicampur dengan tepung terigu dan bumbu tertentu dan dapat dibuat tanpa tepung, keripik dapat dibuat asin, pedas, manis, asam, gurih atau kombinasi dari semuanya (Oktaningrum Dkk, dalam Komariah Dkk, 2019:29). Suryono dalam (Komariah Dkk,2019:29) menyatakan keripik adalah makanan ringan atau makanan ringan yang berbentuk irisan tipis. Keripik sangat digemari masyarakat karena renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam berbagai rasa seperti asin, pedas dan manis. Keripik sangat praktis karena bersifat kering, sehingga awet dan mudah disajikan kapan saja.

Pasar makanan kering menghadirkan lebih banyak peluang karena tingginya permintaan dari masyarakat. Oleh karena itu dalam industri pangan yang sangat kompetitif saat ini, masyarakat menginginkan pangan yang tidak hanya enak dan bergizi, namun juga aman secara kimia, fisik, dan biologis untuk dikonsumsi. Proses pembuatan keripik terdiri dari berbagai tahapan dimulai dari memilih bahan baku hingga produk akhir. Cara produksi yang baik merupakan faktor penting dalam memenuhi permintaan konsumen dan membantu bagi keberlangsungan kegiatan industri pangan berskala kecil, sedang, maupun yang besar. Standar Operasional Prosedur (SOP) yang menjadi acuan bagi industri makanan selama pengolahan juga diperlukan selama produksi.

Proses ³Produksi merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menghasilkan suatu hasil berupa barang atau jasa, yang nantinya dapat digunakan oleh konsumen. Proses produksi memiliki berbagai tujuan, antara lain ⁴⁹menghasilkan barang dan jasa, memenuhi kebutuhan masyarakat, memperluas ³⁶peluang usaha, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Fungsi dari proses produksi adalah untuk menyediakan biaya penggunaan bahan baku produk, dan menambah nilai guna dari bahan baku yang di ubah menjadi sebuah produk. Menurut Assauri (2011:75), “proses produksi adalah saran, metode dan teknologi yang menciptakan atau meningkatkan kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang ada (tenaga kerja, mesin, bahan, dan persediaan)”.

Kegiatan produksi tidak akan pernah berhenti karna adanya tuntutan dari masyarakat untuk meningkatkan kuantitas ataupun kualitas produksi. Proses produksi yang baik haruslah memenuhi kuantitas ataupun kualitas produksi yang diharapkan oleh masyarakat. Cara agar sebuah ⁷²industri pangan dapat memenuhi kuantitas produksinya adalah dengan merubah metode kerja dan meningkatkan produktivitas faktor produksi, menambah faktor-faktor produksi (pekerja, mesin, bahan baku), menambah keanekaragaman jenis produk, dan ²⁷menerapkan sistem manajemen yang lebih efektif dengan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi (Safitri, 2020). Apabila hal tersebut tidak dilakukan maka sebuah industri pangan tidak akan dapat memenuhi kuantitas produksi yang diinginkan masyarakat.

Dalam melakukan aktifitas proses produksi maka sebuah perusahaan membutuhkan SOP yang menjadi acuannya. Menurut Tambunan (2011), Standar ⁷Operasional Prosedur (SOP) adalah pedoman prosedur-prosedur operasional standar yang ada didalam suatu organisasi (perusahaan) maupun industri dan digunakan untuk memastikan bahwa segala aspek (keputusan, tindakan maupun penggunaan fasilitas) dilakukan secara efektif, konsisten, standar dan sistematis. Dengan adanya SOP maka dapat mengurangi cacat pada produk yang dihasilkan, meminimalisir kesalahan tahapan produksi, serta dapat menjadi ⁸⁹pedoman untuk para pekerja atau karyawan dalam melakukan pekerjaanya. ¹⁸SOP wajib harus dimiliki perusahaan atau organisasi sebagai panduan untuk menjalankan tugas dan

fungsi setiap bagian dalam usaha atau organisasi. Dengan adanya SOP dapat memudahkan segala pekerjaan karna setiap pekerjaan terarah sesuai keinginan dan dapat membuat sebuah organisasi mencapai targetnya.

Menurut Santosa (Mayla., dkk., 2022) hal terpenting dalam SOP adalah efisiensi, konsistensi, mengurangi kesalahan, penyelesaian masalah, perlindungan karyawan, peta kerja, dan batasan pertahanan. Aspek-aspek tersebut menjadi bagian yang integral dari SOP. Artinya, satu dengan yang lainnya saling terhubung, bekerja sama, menjadi satu. Efisiensi tidak akan berhasil tanpa konsistensi. Konsistensi tidak akan berhasil tanpa efisiensi. Keduanya memerlukan pengurangan kesalahan dan penyelesaian masalah yang tepat. Selain itu, setiap orang bekerja dengan peta kerja yang jelas, dan perlindungan tenaga kerja yang nyata.

UD. Sona merupakan salah satu industri rumah tangga yang membuat keripik. Proses produksi keripik Di UD. Sona saat ini dilakukan berdasarkan arahan dan cara yang biasa dilakukan (tata cara pembuatan keripik Kimpul) yang dilakukan sehari-hari sehingga ada beberapa SOP yang penerapannya tidak maksimal. Jadi beberapa SOP proses produksi yang ada tidak diterapkan dengan maksimal, salah satunya adalah SOP proses produksi bagian pengupasan, dimana SOP yang seharusnya adalah mengupas bahan baku dengan menggunakan alat pengupas buah, akan tetapi para pekerja mengupas bahan baku menggunakan pisau dapur yang mengakibatkan bukan hanya bagian kulit yang terbuang tapi sebagian isi ikut terbuang. pada proses produksi bagian pengirisan, SOP yang seharusnya adalah mengiris habis semua bahan baku dengan ketebalan yang sama. Namun pada proses itu tidak semua bahan baku teriris.

Tabel 1.1
Data Produksi Per Hari

Jenis Produk	Jumlah Pekerja	Jumlah Bahan Baku	Peralatan Produksi	Jumlah produksi
Keripik Kimpul	Tiga orang	100 Kg	Pisau dapur, alat pengiris manual, alat perekat plastik,	250 kemasan

(Original Dan Balado)	pekerja		alat penghalus bumbu dan peralatan mengoreng	/hari
Keripik Pisang	Tiga orang pekerja	6 (Enam) tandan	Pisau dapur, alat pengiris manual, alat perekat plastik, dan peralatan mengoreng	108 kemasan /hari

Setiap proses produksi dilakukan secara manual tanpa bantuan mesin. Sehingga waktu yang dibutuhkan dalam sekali produksi lebih lama. Dalam sekali produksi UD. Sona menggunakan 100 Kg bahan baku, namun setelah melewati proses produksi hasil atau jumlah produksi di akhir menjadi berkurang sebanyak seperempat hingga setengah dari banyaknya bahan baku karena bahan baku produksinya tidak terposes semua menjadi produk akhir. Tenaga kerja yang melakukan produksi terbatas, jadi UD. Sona hanya dapat memproduksi satu jenis produk dalam seharinya. Kurangnya jumlah pekerja dan proses produksi yang masih manual ini lah yang menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi jumlah produk yang diproduksi dalam seharinya. Hal ini mengakibatkan proses produksi jadi tidak efektif, efisien serta kuantitas produksinya tidak banyak. Sehingga seringkali ada konsumen yang tidak mendapatkan produk yang diinginkan. Dari uraian permasalahan diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, **“Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi Untuk Meningkatkan Kuantitas Produksi Di UD. Sona “**.

1.2 Fokus Penelitian

Penelitian ini berfokus pada analisis penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi Di UD. Sona, Desa Bawadesolo, Kecamatan Gunungsitoli Idanoi, Kota Gunungsitoli.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti merumuskan masalah sebagai berikut “Bagaimana penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi untuk meningkatkan kuantitas produksi di UD. Sona ?”

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi untuk meningkatkan kuantitas produksi Di UD. Sona

1.5 Kegunaan Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak, yaitu:

- 1) Bagi Universitas Nias (UNIAS), dapat menjadi bahan tambahan informasi untuk mengembangkan ilmu pengetahuan mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi dalam meningkatkan kuantitas produksi.
- 2) Bagi penulis, sebagai bahan untuk memperluas wawasan penulis dengan membandingkan teori yang dipelajari dibangku kuliah dengan praktek yang terjadi dilapangan serta untuk mengembangkan pengetahuan tentang penerapan SOP proses produksi
- 3) Bagi Lokasi Penelitian, diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan atau masukan mengenai penerapan SOP proses produksi agar kuantitas produksi di UD. Sona meningkat.
- 4) Bagi peneliti lanjutan, dapat menjadi bahan referensi penelitian dan pengalaman dalam pengembangan kajian keilmuan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Penerapan

Muhammad (2017:51) menyatakan “pelaksanaan berarti menyediakan sarana untuk mencapai sesuatu yang mempunyai dampak atau akibat terhadap sesuatu”. Sejalan dengan pernyataan diatas “Implementasi (penerapan) merupakan perluasan kegiatan yang saling menyesuaikan” (Arinda. 2018:19). Sedangkan menurut Putri (2019) “penerapan diartikan sebagai suatu proses, metode atau kegiatan sebagai kemampuan meningkatkan bahan-bahan yang dipelajari dengan rencana yang telah disusun secara sistematis, seperti metode, konsep dan teori”. Wahab (Sa’diyah 2019) berpendapat bahwa “implementasi adalah suatu kegiatan yang mempunyai tiga unsur penting (adanya program yang berkelanjutan, adanya kelompok sasaran, dan adanya pelaksana) dan penting untuk mencapainya”.

Berdasarkan pendapat tersebut maka penerapan dapat diartikan sebagai aktivitas yang terencana, aktivitas yang saling menyesuaikan, aktivitas yang sudah disusun secara sistematis dan terarah, saling menyesuaikan serta semua aktivitas itu dilaksanakan oleh individu dan kelompok untuk mencapai tujuan yang diharapkan.

2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP)

2.2.1 Pengertian Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standar Operasional Prosedur (SOP) sangat penting bagi bisnis, karena merupakan suatu dokumen yang digunakan secara kronologis untuk menyelesaikan tugas guna menyelesaikan hasil kerja yang efektif dan efisien. Suatu perusahaan atau organisasi pasti mempunyai SOP yang mengatur pelaksanaan tugas dan fungsi setiap bagian perusahaan atau organisasi tersebut. Hal ini dimungkinkan dengan bantuan SOP. Ini membuat segalanya lebih mudah dengan adanya SOP karena setiap pekerjaan dapat dipastikan terarah sesuai keinginan perusahaan dan dapat membuat sebuah usaha atau organisasi mencapai tujuannya. Fatimah (2016)

menyatakan bahwa “SOP (*Standard Operating Procedure*) dapat diartikan sebagai pedoman hasil kerja yang diperlukan dan proses kerja yang harus dilaksanakan”.

Menurut Kusumaningrum (2019) “Standar Operasional Prosedur (SOP) bagi dunia kerja merupakan pedoman yang menjamin pegawai melakukan pekerjaan dengan standar yang telah di tentukan”. SOP adalah seperangkat pedoman yang menjelaskan bagaimana mendokumentasikan aktivitas yang berulang dalam suatu organisasi. SOP adalah seperangkat instruksi yang digunakan untuk memecahkan suatu masalah. SOP merupakan pedoman yang secara jelas menyatakan apa yang diharapkan dari seluruh karyawan dan tercermin dalam menjalankan aktivitas sehari-hari. Sedangkan Arnina (2016:31) menjelaskan bahwa “Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah seperangkat instruksi kerja tertulis yang diikuti (terdokumentasi) mengenai proses manajemen bisnis, bagaimana dan kapan harus dilakukan, serta di mana dan bagaimana pelaksanaannya dan oleh siapa”.

Menurut Susilowati (2017) “Standar Operasional Prosedur (SOP) dapat diartikan sebagai suatu dokumen yang menngambarkan aktivitas operasional yang dilakukan sehari-hari untuk menjamin operasional produksi dilakukan secara akurat, benar dan konsisten, untuk menghasilkan produk sesuai standar yang telah ditetapkan sebelumnya”. Secara garis besar, SOP sering kali mengacu pada seluruh dokumen yang mengatur kegiatan operasional suatu organisasi, termasuk instruksi kerja, lembar kerja, dan lain-lain. Tjipto Atmoko dalam (Junita, 2019), “Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan suatu pedoman atau acuan dalam melaksanakan pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi pemerintahan berdasarkan indikator teknis, administratif dan prosedural menurut operasionalnya, tata cara, urutan operasi dan tugas dalam suatu unit kerja yng terkait”.

Dari beberapa pengertian diatas dapat kita ambil kesimpulan bahwa SOP adalah acuan, pedoman dan instruksi dalam bentuk dokumen

yang berisikan tentang cara atau panduan kerja yang diikuti oleh para pekerja agar suatu pekerjaan dapat dilakukan secara benar sesuai standar perusahaan. Jadi SOP inilah yang mengatur berjalannya sebuah usaha atau organisasi

Menurut Linggapan dalam (Susilowati, 2017) penerapan atau pengimplementasian Standar Operasional Prosedur (SOP) melibatkan beberapa aspek penting sebagai dasar dalam penerapannya yaitu :

a) Supervisi (*Monitoring*)

Supervisi merupakan kegiatan yang dilakukan dengan tujuan untuk memberikan informasi mengenai sebab dan akibat dari suatu kebijakan yang sedang berjalan. Supervisi diperlukan untuk mendeteksi kesalahan secara dini agar dapat segera diketahui dan mengambil tindakan perbaikan untuk mengurangi resiko besar.

b) Pelatihan (*Training*)

Pelatihan adalah proses mengajarkan keterampilan atau pengalaman kepada karyawan baru dan lama yang mereka perlukan untuk melaksanakan tugas mereka secara optimal.

Pada dasarnya SOP dirancang untuk membuat pekerjaan lebih mudah dan sederhana sehingga dapat berfokus pada tugas yang ada. Dengan cara ini keuntungan dapat diperoleh dengan mudah, pemborosan dapat dikurangi, produk dapat dihasilkan dalam jumlah banyak, dan dapat mencegah pengeluaran dana yang besar saat melakukan produksi.

2.2.2 Hal Pokok Dalam Standar Operasional Prosedur (SOP)

Menurut Santosa dalam (Mayla, Dkk, 2022) hal terpenting yang perlu ada didalam SOP adalah sebagai berikut efisiensi, konsistensi, meminimalisasi kesalahan, penyelesaian masalah, perlindungan tenaga kerja, peta kerja, dan batasan pertahanan :

1) Efisiensi

Efisiensi sudah menjadi suatu ketetapan dalam SOP. Tindakan atau hal-hal yang berkaitan dengan pekerjaan diharapkan dapat dilakukan tidak hanya secara cepat, Tetapi juga lebih cepat tergantung pada tujuan yang

dicapai atau hasil yang diharapkan. SOP dapat digunakan sebagai dasar untuk memastikan bahwa tenaga kerja atau karyawan melakukan pekerjaannya dengan cepat dan akurat, dan dapat digunakan untuk memeriksa apakah efisiensi sumber daya atau karyawan menghasilkan keuntungan dan kerugian.

2) Konsistensi

Konsistensi merupakan sesuatu yang bersifat tetap, atau tidak berubah-ubah dan dapat dihitung dengan tepat. Penghitungan merupakan hal yang penting bagi perkembangan suatu perusahaan. Misalnya, untuk produk yang diproduksi, didistribusikan, dan dijual dipasar, keadaan yang konsisten dapat memudahkan pengukuran untung-rugi dan aturan pemasaran. Mencapai konsistensi memerlukan disiplin yang tinggi, dan konsistensi tidak dapat tercapai tanpa disiplin.

3) Meminimalisasi kesalahan

SOP menjadi pedoman jelas yang memandu setiap pegawai melaksanakan pekerjaannya secara sistematis, dengan sistematika yang jelas itu, pekerja diharapkan dapat terhindar dari kesalahan yang bisa merugikan perusahaan.

4) Penyelesaian masalah

Konflik atau masalah amungkin timbul di antara karyawan atau pekerja dan sepertinya tidak ada yang dapat menyelesaikannya. Adanya SOP berarti konflik antar pegawai atau pekerja dapat diselesaikan dengan relatif mudah jika pegawai menaati SOP yang ada.

5) Perlindungan tenaga kerja

Dalam hal ini, SOP dirancang untuk melindungi masalah terkait pekerja seperti integritas perusahaan, dan identitas karyawan. SOP biasanya memberikan batasan yang jelas untuk memastikan bahwa kedua masalah ini tidak tercampur aduk dan menimbulkan masalah yang tidak dapat diatasi.

6) Pola kerja

Pola kerja yang mengatur dengan baik segala aktivitas dan menjadi kebiasaan yang jelas di benak setiap orang. Pola kerja menjadi lebih

efisien dan tidak terdistribusi, sehingga setiap karyawan dapat fokus pada pekerjaannya. Peta kerja akan mendukung tindakan yang lebih disiplin, untuk mencapai kemajuan perusahaan.

7) Batasan pertahanan

SOP dapat diibaratkan sebagai benteng pertahanan yang kuat dimana seluruh aktivitas suatu perusahaan atau organisasi diatur secara prosedural. Jadi jika ada sesuatu yang menggoyahkan suatu perusahaan atau organisasi hal itu dapat diatasi dengan SOP.

Aspek terpenting yang disebutkan di atas merupakan bagian penting dari prosedur operasional standar. ini berarti terhubung, bekerja sama, dan menjadi satu. Efisiensi tidak akan berhasil tanpa konsistensi. Konsistensi tidak akan berhasil tanpa efisiensi. Keduanya memerlukan pengurangan kesalahan dan proses penyelesaian masalah yang tepat. Selain itu, setiap orang bekerja dengan peta kerja yang nyata, dan perlindungan tenaga kerja yang nyata.

2.2.3 Tujuan dan Fungsi Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ideal adalah yang mampu membuat arus proses produksi menjadi lebih baik, dapat menjadi panduan bagi karyawan baru, dapat menghemat biaya, mampu memudahkan pengawasan, serta menjadikan koordinasi yang lebih baik antar bagian-bagian dalam perusahaan. Menurut Arnani P. (2016:36) secara spesifik tujuan dari SOP adalah:

- 1) Agar pegawai dapat menjaga konsistensi dalam menjalankan suatu prosedur kerja
- 2) Memudahkan proses pengontrolan pada setiap prosedur kerja
- 3) Mengetahui dengan jelas peran dan fungsi tiap-tiap posisi
- 4) Memberikan keterangan atau kejelasan tentang alur, proses kerja, wewenang dan tanggung jawab dalam bekerja
- 5) Memberikan keterangan tentang dokumen-dokumen yang dibutuhkan dalam suatu proses kerja

- 6) Melindungi perusahaan dan pegawai dari malpraktek atau kesalahan administrasi lainnya
- 7) Menghindari kesalahan, keraguan, duplikasi dan intervensi
- 8) Mengarahkan pegawai untuk disiplin dalam pekerjaannya
- 9) Sebagai pedoman dalam mengerjakan pekerjaan rutin
- 10) Untuk mengidentifikasi pola kerja tertulis, sistematis, dan konsisten agar mudah dipahami oleh seluruh pihak yang terlibat baik internal maupun eksternal
- 11) Memudahkan proses pemberian tugas serta tanggung jawab pada unit kerja.

Sementara itu menurut Hartatik dan Indah Puji dalam (Akbar, 2020) fungsi dari penerapan SOP adalah :

- 1) Memperlancar tugas petugas/pekerja atau tim/unit kerja
- 2) Sebagai dasar hukum bila terjadi penyimpangan
- 3) Mengetahui dengan jelas hambatan-hambatannya dan mudah dilacak
- 4) Mengarahkan petugas/pekerja untuk sama-sama disiplin dalam bekerja
- 5) Sebagai pedoman dalam melaksanakan pekerjaan rutin.

2.2.4 Manfaat Standar Operasional Prosedur (SOP)

Manfaat Standar Operasional Prosedur (SOP) berdasarkan peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara (PERMENPAN No. PER/21/M-PAN/11/2008) secara umum yaitu:

- 1) Sebagai standarisasi cara yang dilakukan para pegawai untuk menyelesaikan pekerjaan khusus, serta mengurangi kesalahan dan kelalaian.
- 2) SOP dapat membantu pekerja agar lebih mandiri serta tidak tergantung pada manajemen, sehingga pemimpin tidak perlu turun langsung ke lapangan dalam pekerjaan sehari-hari
- 3) Meningkatkan akuntabilitas dengan mendokumentasikan tanggung jawab khusus dalam melaksanakan tugas

- 4) Menciptakan ukuran standar kinerja yang akan memberikan pegawai cara konkret untuk memperbaiki kinerja serta membantu mengevaluasi usaha yang telah dilakukan
- 5) menciptakan bahan-bahan training yang dapat membantu pegawai baru untuk cepat melakukan tugasnya
- 6) Menunjukkan kinerja bahwa organisasi efisien dan dikelola dengan baik
- 7) Menyediakan pedoman bagi setiap pegawai di unit pelayanan dalam melaksanakan pemberian pelayanan sehari-hari
- 8) Menghindari tumpang tindih pelaksanaan tugas pemberian pelayanan
- 9) Membantu penelusuran terhadap kesalahan-kesalahan prosedural dalam memberikan pelayanan, menjamin proses pelayanan tetap berjalan dalam berbagai situasi.

2.3 Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi

Setiap perusahaan pasti mempunyai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang menjadi pedoman pelaksanaan tugas dan fungsi setiap bagian perusahaan atau organisasi. Oleh karena itu, terkait cara produksi pengolahan pangan yang baik, sesuai peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) sebagaimana dimaksud dalam pasal 1 dan 2.

Pasal 1

“Memberlakukan pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practies*) yang selanjutnya disebut CPPOB sebagaimana tercantum pada lampiran peraturan menteri ini sebagai pedoman umum dalam memproduksi pangan olahan”.

Pasal 2

“Pedoman CPPOB sebagaimana dimaksud dalam pasal 1 merupakan acuan bagi industri pengolahan pangan, pembina industri pengolahan pangan dan pengawasan mutu dan keamanan pangan olahan”.

Seperti yang disebutkan dalam pasal 1 diatas, berikut Lampiran pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good manufacturing Practices*) bagian pengawasan proses:

Pengawasan Proses

a) Umum

Untuk mengurangi terjadinya produk yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan, perlu tindakan pencegah melalui pengawasan yang ketat terhadap kemungkinan timbul bahaya pada setiap tahap proses. Perusahaan diharapkan menerapkan sistem *Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP)* yang merupakan tindakan pencegahan yang efektif terhadap kemungkinan timbul bahaya selama tahap-tahap proses produksi.

b) Pengawasan Proses

1) Umum

Pengawasan proses dimaksudkan untuk menghasilkan pangan olahan yang aman dan layak untuk dikonsumsi dengan:

- a. Memformulasikan persyaratan-persyaratan yang berhubungan dengan bahan baku, komposisi, proses pengolahan dan distribusi; dan
- b. Mendesain, mengimplementasi, memantau dan mengkaji ulang sistem pengawasan

2) Untuk setiap jenis produk seharusnya dilengkapi petunjuk yang menyebutkan mengenai:

- a. Jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan;
- b. Tahap-tahap proses produksi secara rinci;
- c. Langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses produksi;
- d. Jumlah produk yang diperoleh untuk satu kali proses produksi; dan
- e. Lain-lain informasi yang diperlukan

3) Untuk setiap satuan pengolahan (satu kali proses) seharusnya dilengkapi petunjuk yang menyebutkan mengenai:

- a. Nama produk;
- b. Tanggal pembuatan dan kode produksi;
- c. Jenis dan jumlah seluruh yang digunakan dalam satu kali proses pengolahan;
- d. Jumlah produksi yang diolah; dan
- e. Lain-lain informasi yang diperlukan.

4) Pengawasan waktu dan suhu proses

Waktu dan suhu dalam proses produksi (pemanasan, pendinginan, pembekuan, pengeringan dan penyimpanan produk) harus mendapat pengawasan dengan baik untuk menjamin keamanan produk pangan olahan.

c) Pengawasan bahan

- 1) Bahan yang digunakan dalam proses produksi seharusnya memenuhi persyaratan mutu;
- 2) Bahan yang akan digunakan seharusnya diperiksa terlebih dahulu secara organoleptik dan fisik (adanya pecahan gelas, kerikil dan lain-lain) dan juga diuji secara kimia dan mikrobiologi di laboratorium; dan
- 3) Pengusaha seharusnya memelihara catatan mengenai bahan yang digunakan.

d) Pengawasan terhadap kontaminasi

Untuk mencegah terjadinya kontaminasi dari luar dan kontaminasi silang, diperlukan tindakan-tindakan sebagai berikut:

- 1) Proses produksi harus diatur sehingga dapat mencegah masuknya bahan kimia berbahaya dan bahan asing ke dalam pangan yang diolah, misalnya bahan pembersih, pecahan kaca, potongan logam, kerikil dan lain-lain;
- 2) Bahan-bahan beracun harus disimpan jauh dari tempat penyimpanan pangan dan diberi label secara jelas;
- 3) bahan baku harus disimpan terpisah dari bahan yang telah diolah atau produk akhir;
- 4) Tempat produksi harus selalu mendapat pengawasan dengan baik;
- 5) Karyawan seharusnya menggunakan alat-alat pelindung seperti baju kerja, topi dan sepatu karet serta selalu mencuci tangan sebelum masuk tempat produksi;
- 6) Permukaan meja kerja, peralatan dan lantai tempat produksi harus selalu bersih dan bila perlu didesinfeksi setelah digunakan untuk mengolah/menangani bahan baku, terutama daging, unggas dan hasil perikanan; dan
- 7) Kontaminasi bahan gelas (*glass*):

- a. Seharusnya menghindari penggunaan bahan gelas, porselen di tempat produksi, area pengemasan dan area penyimpanan;
 - b. Lampu di tempat pengolahan, pengemasan dan penyimpanan harus dilindungi dengan bahan yang tidak mudah pecah;
 - c. Di tempat produksi, pengemasan dan penyimpanan, seharusnya menggunakan wadah atau alat tara pangan dan tidak menggunakan bahan gelas;
 - d. Jika menggunakan wadah atau alat dari bahan gelas di area produksi, semua wadah atau alat dari bahan gelas harus diperiksa secara cermat sebelum digunakan dan bila ada yang pecah atau retak harus disingkirkan; dan
 - e. Bagian produksi harus mencatat kejadian gelas pecah di unit pengolahan yang mencakup waktu, tanggal, tempat, produk terkontaminasi dan tindakan koreksi yang diambil.
- e) Pengawasan proses khusus
- 1) Proses produksi khusus atau tahap lainnya yang dapat menimbulkan bahaya pada pangan olahan harus mendapat pengawasan. Proses produksi atau tahap tersebut misalnya: proses iradiasi, penutupan hermetis pada pengalengan, pengemasan vakum; dan
 - 2) Khusus untuk proses iradiasi pangan olahan harus memenuhi persyaratan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten.

Sebagai pedoman untuk memproduksi pangan yang diolah dengan baik, Standar Operasional Prosedur (SOP) menjelaskan apa, siapa, dimana, kapan, mengapa, dan bagaimana dari setiap langkah proses produksi dilakukan. Contoh SOP tersebut antara lain SOP penerimaan bahan baku, SOP pengolahan bahan baku, SOP penyimpanan bahan baku, SOP proses produksi, SOP penyimpanan produk akhir, dan SOP distribusi (Rahmawati, 2021).

Tjipto Atmoko dalam (Junita, 2019) mengatakan, “Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan suatu pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi pemerintahan berdasarkan indikator teknis, administrasi dan prosedural yang berdasarkan tugas,

prosedur kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan". Sejalan dengan pernyataan diatas Assauri dalam (Mushafa, 2022) menyatakan" proses produksi adalah cara, acuan dan teknik untuk menciptakan atau meningkatkan kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber daya (tenaga kerja, mesin, bahan, dana) yang ada". Menurut Fandi (2022), Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam proses produksi adalah dokumen yang menggambarkan tahapan suatu lini produksi, standar pemeliharaan bagi peralatan dan prosedur inspeksi serta metode pelatihan karyawan baru.

Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi adalah dokumen yang berisi serangkaian ketentuan tugas pekerjaan yang dilakukan untuk menambah nilai dari sebuah barang, tahapan standar dalam merawat peralatan produksi serta pedoman untuk karyawan dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada.

Beberapa proses produksi memerlukan waktu pemrosesan yang lama. beberapa diantaranya memerlukan beberapa tahapan proses produksi yang berulang dan berkelanjutan. Beberapa lainnya harus melalui proses produksi yang terpisah satu antara yang lain dan pada akhirnya akan digabungkan menjadi satu produk akhir.

Menurut Efendi, Dkk (2019), dalam operasidan produksi terdapat empat strategi proses dan operasi produksi :

a. Proses produksi terputus-putus (*Intermittent Process*)

Proses produksi terputus-putus ialah suatu kegiatan operasional yang menggunakan berbagai peralatan produksi yang diatur untuk menghasilkan produk secara fleksibel. Proses *intermeitten* ini merupakan sistem operasional tanpa standar baku, karena standarnya didasarkan pada keinginan pelanggan saat melakukan pemesanan.

b. Proses produksi kontinu (*Continuous Process*)

Proses produksi kontinu ialah proses produksi yang menggunakan berbagai peralatan produksi yang diatur dengan memperhatikan urutan dari setiap

tahapan kegiatan (*routing*) dalam menghasilkan produk. Dalam proses ini, arus bahannya sudah terstandarisasi.

c. Proses produksi berulang (*Repetitive Process*)

Proses produksi berulang ialah proses produksi yang memadukan fungsi *intermitten* dan *continious process*. Proses ini menggunakan berbagai jenis bagian dan bahan diantara proses yang kontinu.

d. Proses produksi masa (*mass Customization*)

Produksi masa ialah proses produksi yang memadukan *intermitten*, *continious*, dan *repetitive process* dengan mempergunakan berbagai komponen bahan dan metode skedul produksi yang memprioritaskan kecepatan pelayanan.

Meilita (2019) mengemukakan ada tiga aspek dalam melakukan produksi:

- 1) Kuantitas barang atau jasa yang dihasilkan
- 2) Bentuk barang atau jasa yang diciptakan
- 3) Distribusi temporal dan spasial dari barang dan jasa yang dihasilkan.

Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi dibuat untuk menciptakan metrik kerja standar yang membantu karyawan meningkatkan kualitas pekerjaan dan memberi perusahaan cara yang lebih mudah untuk mengevaluasi jadwal atau kinerja. Dengan harapan adanya SOP, pelaku usaha dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi karena telah melakukan produksi sesuai dengan prosedur penanganan yang baik.

2.4 Kuantitas Produksi

Kuantitas umumnya merupakan ukuran nilai pekerjaan yang dilakukan atau jumlah output yang dihasilkan dari kegiatan produksi. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) kuantitas adalah banyaknya (benda dan sebagainya). Arti lain dari kuantitas adalah angka. Menurut Sukirno “total produksi adalah jumlah yang dihasilkan oleh penjumlahan berbagai faktor produksi yang berbeda-beda dalam satu periode tertentu” (Arista, 2021). Muhammad mendefinisikan “jumlah produksi sebagai suatu barang yang dihasilkan dari kombinasi input atau faktor-faktor produksi yang telah digunakan. Jadi, jumlah produksi dapat diartikan

sebagai keseluruhan jumlah yang dihasilkan oleh suatu produksi dalam jangka waktu tertentu” (Arista, 2021)

“*Quantity* (Kuantitas) adalah segala jenis pengukuran yang berkaitan dengan jumlah pekerjaan dengan jumlah pengeluaran dan dapat dinyatakan dalam ukuran kuantitatif atau yang dapat dipadankan dengan angka” (Wungu dan Brotoharsojo, 2011). Kuantitas produk adalah jumlah yang diproduksi, digunakan, dan dikonsumsi. Dapat juga diartikan sebagai jumlah komoditas barang/jasa yang diproduksi dalam satu periode tertentu. Dalam hal ini kuantitas produksi dapat diukur pada tingkat individu, tingkat kelompok, dan tingkat organisasi. Biasanya kuantitas produk disesuaikan berdasarkan permintaan yang ada.

Menurut Safitri (2020) cara meningkatkan kuantitas produksi antara lain:

1. Intensifikasi

Intensifikasi adalah upaya dalam meningkatkan hasil produksi dengan cara memperbaiki metode kerja dan meningkatkan produktivitas faktor-faktor produksi. Misalnya dengan melakukan pemilihan bahan baku yang terbaik, menggunakan mesin-mesin dalam proses produksi, dan memberdayakan para pekerja.

2. Ekstensifikasi

Ekstensifikasi adalah upaya untuk meningkatkan hasil produksi dengan cara menambah faktor-faktor produksinya. Misalnya menambah tenaga kerja, menambah bahan baku, menambah unit mesin yang digunakan dalam proses produksi.

3. Diversifikasi

Diversifikasi adalah upaya untuk meningkatkan hasil produksi dengan cara mengembangkan atau menambah keanekaragaman jenis produk. Misalnya menambah varian rasa dari produk yang di produksi.

4. Rasionalisasi

Rasionalisasi adalah upaya dalam meningkatkan hasil produksi dengan cara menerapkan sistem manajemen yang lebih efektif dengan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi. Misalnya menghemat tenaga kerja manusia dan beralih menggunakan mesin-mesin baru.

Bedasarkan pendapat tersebut diatas maka peneliti memilih indikator kuantitas produksi adalah faktor- faktor produksi. Faktor-faktor produksi yaitu :

1) Tenaga kerja

Tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang, produk dan jasa baik untuk memenuhi kebutuhan dirinya dan masyarakat.

2) Bahan baku

Bahan baku adalah bahan yang dibeli dan digunakan untuk membuat produk akhir, produk akhir yang akan dijual kepada konsumen. Bahan baku belum mengalami proses pengolahan apa pun.

3) Modal

Modal adalah aset suatu usaha yang dapat digunakan untuk kegiatan produksi selanjutnya.

4) Peralatan Produksi

Peralatan produksi adalah sarana fisik non-manusia yang digunakan dalam produksi barang dan jasa yang mempunyai nilai ekonomi seperti bahan baku, pabrik, mesin, dan peralatan yang digunakan dalam produksi barang dan jasa.

5) Jenis-jenis produk

Jenis-jenis produk adalah segala sesuatu yang ditawarkan, dimiliki, digunakan atau disediakan oleh produsen kepada konsumen untuk memuaskan keinginan dan kebutuhan mereka.

6) Sistem Manajemen

Sistem manajemen adalah suatu metode yang digunakan atau diterapkan oleh suatu organisasi untuk mengelola berbagai unit organisasi untuk mencapai tujuan.

Untuk memenuhi semua permintaan konsumen maka perusahaan perlu meningkatkan kuantitas atau jumlah produksi dengan memanfaatkan penerapan SOP proses produksi. Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi dapat memudahkan segala pekerjaan karena setiap pekerjaan terarah sesuai keinginan dan dapat membuat sebuah perusahaan mencapai targetnya. Target yang

diinginkan sebuah perusahaan adalah laba atau keuntungan dari setiap produk yang terjual. Dalam meningkatkan kuantitas produksi perusahaan perlu melakukan beberapa inovasi SOP proses produksi, memanfaatkan teknologi, menambah faktor-faktor produksi, dan menambah jenis produk agar dapat menghasilkan produk dalam kapasitas yang lebih besar.

Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang tepat dapat meningkatkan jumlah produksi. Karena dengan SOP, proses produksi menjadi efisien artinya proses produksi dapat menghindari pemborosan bahan, energi, tenaga uang dan waktu karena setiap tugas sudah terarah, meningkatkan konsistensi artinya jumlah produk yang di produksi dan dijual setiap harinya tidak berubah, alur produksi yang dilakukan jelas karena setiap pekerja memiliki tugas dan tanggungjawab masing-masing, mencegah konflik kerja yang dapat mengakibatkan proses produksi tidak produktif, mencegah dan menghindari resiko kegagalan atau kesalahan produksi artinya setiap tahapan-tahapan produksi sudah diatur dalam SOP proses produksi, serta memberikan jaminan perlindungan kepada tenaga kerja artinya dalam melakukan proses produksi maka ada alat-alat keselamatan yang tercantum dalam SOP proses produksi

2.5 Penelitian Terdahulu

Penelitian yang berhubungan dengan analisis penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi untuk meningkatkan kuantitas produksi telah banyak dilakukan oleh peneliti-peneliti sebelumnya. Berikut adalah beberapa peneliti terdahulu :

- 1) Sherilyn Gisela (2018) yang berjudul Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur Dalam Proses Produksi Pada PT. Pertiwimas Adi Kencana. Hasil dari penelitian dan analisis yang telah diuraikan, PT Pertiwimas Adi Kencana sudah memiliki SOP dalam proses produksi. SOP yang dapat dikatakan baik apabila mencakup tujuh dimensi yaitu efisiensi, konsistensi, meminimalisasi kesalahan, penyelesaian masalah, perlindungan tenaga kerja, peta kerja, dan batas pertahanan. Hasil analisis yang dilakukan di PT. Pertiwimas Adi Kencana menunjukkan bahwa SOP dalam proses produksi perusahaan sudah efisien tetapi masih terdapat beberapa kelemahan yaitu pada dimensi

efisiensi, dimana PT. Pertiwimas Adi Kencana tidak memiliki target waktu penyelesaian produksi yang jelas. Target waktu hanya menyesuaikan keinginan dari *customer*.

Oleh karena itu karyawan dibantu dengan menggunakan mesin agar pekerjaan menjadi lebih efisien. Dimensi konsistensi, PT. pertiwimas Adi Kencana juga sudah menjadi perusahaan yang konsisten tetapi dalam membentuk konsistensi tersebut dibutuhkan karyawan yang disiplin. Dalam perusahaan ini karyawan masih sangat kurang disiplin dalam proses produksi. Oleh karena itu PT. Pertiwimas Adi Kencana menjual produk dengan kualitas yang terbaik dan mempertahankan konsistensi kualitas produk tersebut agar perusahaannya dapat dipercaya oleh konsumen. Terkait dimensi perlindungan tenaga kerja, masih terdapat kekurangan dalam pemberian peralatan khusus seperti pemberian sepatu khusus untuk karyawan produksi pada saat menarik *batch* besi, menghindarkan hubungan arus pendek, serta terkena tumpahan cat. Seperti yang sudah disebutkan di atas ada beberapa usulan perbaikan SOP yang ditambahkan, sedangkan empat dimensi lainnya yaitu meminimalisir kesalahan, penyelesaian masalah, peta kerja dan batas pertahanan sudah berjalan dengan baik dan tidak ditemukan persoalan yang serius.

- 2) Novan Andi Pratama dan Afif Hakim (2023) yang berjudul Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Pada UMKM Produksi Keripik Pisang Zidan Snack Di Desa Jatimulya Kecamatan Pedes Kabupaten Karawang. Hasil dari penelitian ini adalah Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan sebuah alat bantu yang bisa mengurangi resiko kesalahan dalam proses produksi yang mana memiliki sebuah badan hukum yang jelas untuk mengikat sebuah peraturan dalam SOP tersebut. Pembuatan SOP memiliki beberapa tahapan seperti membahas hasil uji coba, merancang hasil pedoman pada SOP, menyusun pembagian yang ada di SOP dan melaksanakan pekerjaan yang sesuai pada SOP. Sebuah dasar pembuatan SOP untuk mengetahui langkah kerja produksi, keberlangsungan produksi keripik pisang dan permintaan kebutuhan konsumen.

Pada SOP ini mempunyai kualifikasi sumber daya manusia yang dibutuhkan oleh UMKM seperti, mampu bekerja sama, memiliki ketelitian dan kecermatan, mempunyai motivasi kerja dan bertanggung jawab. Pastinya SOP ini memiliki pelengkap yang menunjukkan sebuah informasi seperti ⁵⁹ keterkaitan pekerjaan, perlengkapan/peralatan pekerjaan, pencatatan/pendataan pekerjaan, bahkan sampai kesehatan dan keselamatan kerja. Sehingga dapat menciptakan gambaran sebuah proses kerja yang dapat membantu pegawai baru untuk cepat melakukan tugasnya, membantu penelusuran terhadap kesalahan-kesalahan prosedural dan menjamin proses pelayanan tetap berjalan dalam berbagai situasi yang ada pada UMKM keripik pisang.

- ⁵² 3) Azzahra Mayla V, Dahlia Putri Marsela, dan Syifa Khairunnisa (2022) yang berjudul Usulan Penerapan Sop (*Standard Operation Procedure*) Di UMKM Keripik Tempe Sari Rsa Malang. Hasil Dari penelitian ini adalah usulan SOP yang diberikan kepada UMKM Keripik Tempe Sari Rsa Malang yaitu : SOP Produksi yang dimulai dari prosedur persiapan bahan baku (memilih bahan baku yang berkualitas, melakukan transaksi membeli bahan baku dari pemasok dengan persetujuan harga oleh kedua pihak, dan mempersiapkan bahan baku dengan kebutuhan produksi sehingga tidak terjadi *overproduction*), Prosedur pengirisan tempe (karyawan diwajibkan untuk mengikuti latihan atau training sebelum mendapatkan job desc, menggunakan sarung tangan untuk keamanan karyawan dalam mengiris tempe dikarenakan masih dilakukan secara manual, memastikan tangan karyawan dalam keadaan bersih untuk mengiris tempe, dan memastikan pencahayaan yang cukup agar terhindar dari kecelakaan kerja), prosedur proses penggorengan (memastikan peralatan penggorengan tempe dalam keadaan bersih sebelum menggoreng tempe, memastikan karyawan tidak terlalu dekat dengan sumber api, memastikan tidak terjadi overflow dalam menggoreng tempe, dan menggoreng tempe dilakukan selama kurang lebih 8 menit hingga warna emas kecoklatan), prosedur proses pengemasan (pengemasan menggunakan bungkus plastik sesuai dengan standar kapasitas yang ditentukan, memastikan pengemasan tidak terdapat defect).

SOP Keuangan yang terdiri dari menerima informasi mengenai pengeluaran yang digunakan untuk membeli bahan baku dengan pemasok, mendata dan mencatat informasi mengenai pendapatan dari hasil penjualan, dan membuat laporan dari penjualan produk. SOP Pemasaran yang terdiri dari merencanakan dalam melakukan branding pada produk dari perusahaan, melakukan ekspansi dan menyebarkan cabang penjualan produk dari perusahaan, dan meminta persetujuan owner atau atasan dalam melakukan tindakan pemasaran untuk mengembangkan perusahaan.

- 102
- 4) Any Sutiadiningsih, Agung P, dan M. nur Bawono (2016) yang berjudul Penerapan mesin Pengaduk Adonan Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Kuantitas Produksi UKM Produsen Petis. Hasil penelitian ini adalah penerapan mesin pengaduk adonan petis memberikan banyak manfaat bagi pihak mitra karena permasalahan yang selama ini menghambat proses produksi dapat terselesaikan. Dengan berbagai keunggulan yang dimiliki mesin pengaduk adonan petis ini, maka pihak mitra sangat optimis usahanya akan semakin berkembang dan siap menghadapi pasar bebas dalam Masyarakat Ekonomi Asean (MEA).

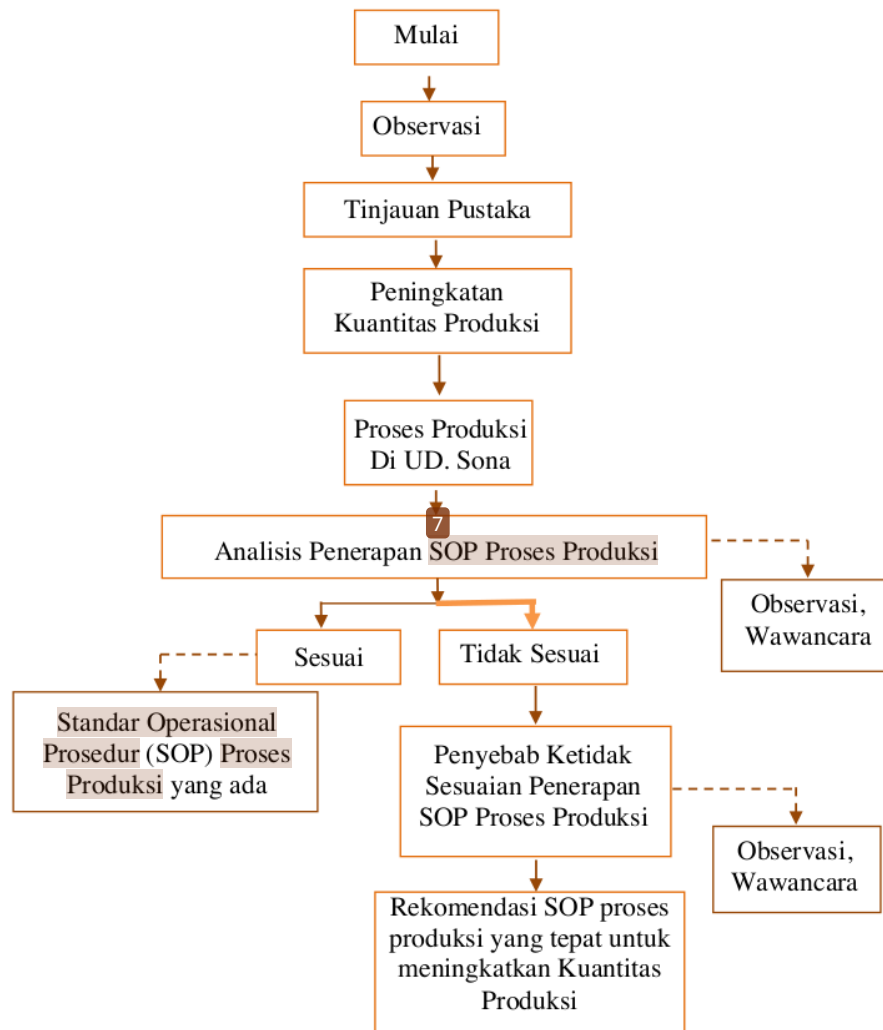
Peningkatan kualitas produk menjadi salah satu perhatian utama pihak mitra karena dengan kualitas yang baik maka dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk petis buatan pihak mitra. Meskipun kegiatan ini secara akademis telah selesai tetapi tim pelaksana terus memantau kelangsungan usaha pihak mitra agar tetap eksis dan terus berkembang sehingga meningkatkan kesejahteraan pengusaha dan karyawannya. Penerapan mesin pengaduk adonan petis membuat proses pengadukan petis menjadi 2 jam lebih cepat dari sebelumnya. Untuk mengaduk petis sebanyak 3 kwintal awalnya membutuhkan 6 jam menjadi 4 jam. Proses pengadukan menjadi lebih efektif dan efisien karena semula dikerjakan secara manual dengan tongkat kayu digantikan dengan menggunakan teknologi mesin berbasis teknologi tepat guna. Produk yang dihasilkan lebih higienis karena semula menggunakan wajan yang terbuat dari mild steel diganti tabung pengaduk yang terbuat dari stainless steel. Pengoperasian mesin lebih praktis karena tinggal menekan tombol star, mesin sudah bekerja mengaduk adonan petis.

- 5) Kurniawan Budi Pratama, Muhammad Ghufron, dan Muhammad Proyono (2018), yang berjudul Peningkatan Produksi Dan Kualitas Produk Olahan Camilan Keripik Ketela Di Kec. Trawas, Kab. Mojokerto. hasil dari penelitian menunjukkan teknologi mekanis berupa mesin rajang ketela termodifikasi multi pisau rajang guna meningkatkan varian produk berupa cacahan bentuk stik dan sawut carang mas yang dapat meningkatkan efisiensi waktu 55% sehingga proses produksi menjadi lebih cepat, kuantitas produk menjadi lebih banyak, kualitas variasi produk hingga 65%, kapasitas produk menjadi 75%, dan efisiensi produksi secara maksimal hingga 50%. hal ini tentunya dapat menaikkan tingkat keuntungan baik secara financial, waktu saat proses produksi maupun pengurangan beban tenaga kerja hingga mencapai 60%.

Proses pencacahan bentuk ketela menjadi lebih efisien dengan kualitas bentuk cacahan yang seragam baik bentuk dan ukurannya. Hal ini merupakan salah satu syarat utama dalam system Quality Control suatu produk. Kualitas suatu produk harus dikontrol sebagai jaminan pada konsumen bahwa produk yang berada dipasaran memiliki kualitas yang baik. Kualitas merupakan performa kerja yang dapat memenuhi keinginan atau kebutuhan pelanggan secara cepat dan tepat. Adapun karakteristik langsung suatu produk juga harus memenuhi penampilan, keandalan, kemudahan pengguna dan estetika. Proses pembimbingan teknis secara insentif juga dilakukan oleh tim. Hal ini dilakukan sebagai sarana evaluasi pelaksanaan kegiatan dan keberlangsungan program. Hal-hal yang mengenai kerangka monitoring yang dilakukan oleh tim meliputi: kualitas sistem alat produksi yang digunakan, Efektifitas keberfungsian alat yang sudah digunakan saat proses produksi, dan efektifitas pengelolaan mesin produksi.

4 **2.6 Kerangka Berpikir**

Kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting (Sugiyono, 2013:95).



Gambar 2.1 Kerangka Berpikir

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian

Menurut Sugiyono (2019:17) metode penelitian kualitatif sering disebut penelitian naturalistik karena penelitiannya berlangsung pada latar alam (*natural setting*). Sesuai dengan tema penelitian ini, maka peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif yang menggunakan pendekatan deskriptif (deskriptif kualitatif). Penelitian dengan pendekatan deskriptif adalah penelitian yang berupaya menjelaskan solusi permasalahan terkini berdasarkan data-data.

Melalui pendekatan ini peneliti mencoba mencari tahu, mengumpulkan data dan menjelaskan secara wajar kesalahan-kesalahan yang dilakukan oleh para pekerja selama penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada proses produksi di UD.Sona yang di gambarkan secara lisan, mengumpulkan data dan menggambarkannya secara alamiah.

3.2 Variabel Penelitian

Menurut Arikunto (2019) Variabel penelitian adalah objek penelitian atau apa saja yang menjadi titik perhatian dari suatu penelitian. Jadi Variabel penelitian dalam penelitian ini adalah Variabel Nominal dan Variabel Ordinal.

Variabel Nominal menurut Purwanto (2016) adalah variabel yang tingkat skalanya hanya memilah. Perbedaan nilai tidak mempunyai makna apapun kecuali hanya untuk keperluan memberikan tanda atau label. Perbedaan nilai tidak mempunyai sifat untuk dapat diurutkan dengan aturan tertentu karena sifatnya yang nominal. Yang termasuk dalam variabel nominal adalah agama, jenis kelamin, pekerjaan, pendidikan, Dalam penelitian ini yang menjadi variabel nominal adalah Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi. Indikator SOP proses produksi menurut Santoso (dalam mayla Dkk 2022) ada 7 hal penting dalam SOP yaitu :

- 1) Efisiensi
- 2) Konsistensi

- 3) meminimalisasi kesalahan
- 4) Penyelesaian masalah
- 5) Perlindungan tenaga kerja
- 6) Peta kerja
- 7) Batasan pertahanan

Variabel Ordinal menurut Purwanto (2016) adalah variabel yang penerapan skornya dimaksudkan untuk mengurutkan bahwa suatu objek lebih dari yang lain dalam variabel yang diukur. Dalam penelitian ini variabel ordinal adalah kuantitas produksi. indikator kuantitas produksi adalah faktor- faktor produksi :

- 1) Tenaga kerja
- 2) Bahan baku
- 3) Modal
- 4) Peralatan Produksi
- 5) Jenis-jenis produk
- 6) Sistem Manajemen

3.3

Lokasi dan Jadwal Penelitian

3.3.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini berlokasi di UD, Sona yang beralamat di Jl. Pelud Binaka Km. 12,5 arah Helefanika Desa bawadesolo, Dususn I, Kecamatan Gunungsitoli Idanoi, Kota Gunungsitoli, Sumatera utara.

3.3.2 Jadwal Penelitian

Untuk melaksanakan penelitian ini, penulis membuat jadwal sebagai panduan, sebagai berikut:

Tabel 3.3.2
Jadwal Pelaksanaan Penelitian Tahun 2023

Kegiatan	April				Mei				Juni				Juli				Agustus			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Pengajuan Judul																				

penelitian yaitu Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi dan kuantitas produksi.

3.5 Instrumen Penelitian

Menurut Arikunto (2019:203), instrumen penelitian adalah alat bantu yang digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan data agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah olehnya. Oleh karena itu dalam penelitian ini yang menjadi instrumen penelitian atau alat penelitian adalah peneliti itu sendiri serta alat-alat yang digunakan peneliti dalam penelitian seperti kertas observasi, alat tulis, alat rekam, dan daftar pertanyaan wawancara dan lain-lain yang menunjang penelitian.

3.6 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2019:296), Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu: observasi, wawancara dan dokumentasi.

1. Observasi

Menurut Nasution dalam (Sugiyono, 2019:297), observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuan hanya dapat bekerja berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi. Observasi yang dilakukan yaitu mengamati langsung kegiatan proses produksi keripik di UD.Sona dimulai dari persiapan bahan baku sampai pada proses akhir produksi. Proses pengamatan dilakukan dengan memperhatikan kesesuaian penerapan SOP yang dilakukan oleh para pekerja di UD.Sona.

2. Wawancara

Menurut Esterberg dalam (Sugiyono 2019:304), wawan cara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Wawancara merupakan hatinya penelitian sosial. Oleh karena itu pada

penelitian ini penulis menggunakan teknik wawancara semi terstruktur agar memudahkan dalam pengumpulan datanya. Wawancara dilakukan terhadap empat narasumber yaitu pemilik UD.Sona dan tiga pekerja yang terlibat langsung dalam semua proses produksi keripik serta mengetahui semua SOP yang berlaku. Wawancara dilakukan berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, namun dimungkinkan adanya variasi pertanyaan lainnya sesuai dengan situasi saat wawancara.

3. Dokumentasi

Sugiyono (2019:314) menyatakan Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, cerita, biografi, peraturan, dan kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup dan sketsa. Dokumen berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung dan film. Dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

Hasil penelitian dari observasi dan wawancara telah di dapatkan oleh peneliti dan didukung oleh dokumen-dokumen berbentuk tulisan, gambar, atau dokumen, seperti data sejarah perusahaan, diagram alir proses produksi, data atau gambar kegiatan proses produksi, laporan jumlah produksi dan dokumen SOP proses produksi.

3.7 Teknik Analisa Data

Teknik analisis data model Miles dan Huberman dalam (Sugiyono 2019:321), aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus-menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan dan verifikasi.

I. Pengumpulan Data (*Data Collection*)

Menurut Sugiyono (2019:322), kegiatan utama pada setiap penelitian adalah pengumpulan data. Pengumpulan data dilakukan sehari-hari, mungkin berbulan-bulan, hingga data yang diperoleh akan banyak. Mulai dari

awal penelitian melakukan pengamatan terhadap objek-objek atau situasi yang diteliti, semua hal yang dilihat dan didengar di dokumentasikan baik itu dalam bentuk foto atau pun tulisan. Sehingga peneliti memperoleh banyak data yang sangat bervariasi.

II. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Menurut Sugiyono (2019:323), data yang diperoleh dari lapangan cukup banyak, untuk itu maka perlu dicatat secara teliti dan rinci. Seperti telah dikemukakan, semakin lama peneliti ke lapangan, maka jumlah data akan semakin banyak, kompleks dan rumit, maka perlu segera dilakukan analisis data melalui reduksi data. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan. Reduksi data dapat dibantu dengan peralatan elektronik seperti komputer mini, dengan memberikan kode pada aspek-aspek tertentu.

III. Penyajian data (*Data Display*)

Dalam penelitian kualitatif, penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart* dan sejenisnya. Yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks yang bersifat naratif. Dengan mendisplaykan data, maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut. Selanjutnya disarankan, dalam melakukan display data, selain dengan teks naratif juga dapat berupa, grafik, matrik, *network* (jejaring kerja), dan *chart* (Sugiyono, 2019:325).

IV. Penarikan Kesimpulan (*Conclusion Drawing*)

Sugiyono (2019:329) mengemukakan, Penarikan kesimpulan atau verifikasi adalah kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti

yang valid dan konsisten saat peneliti kembali mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

Dengan demikian kesimpulan dalam penelitian kualitatif mungkin dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak, karena seperti telah dikemukakan bahwa masalah dan rumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah penelitian berada di lapangan.

BAB IV

PEMBAHASAN

26

4.1 Profil Lokasi Penelitian

4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Bapak Adrianus Larosa bersama istrinya Meriani Harefa, Penduduk Desa Bawodesolo Kecamatan Gunungsitoli Idanoi, dengan usaha kerasnya berkreasi bisnis melalui kegiatan pembuatan keripik dari Kamumu atau Kimpul dengan nama usaha kecil “Kripik Balado Kamumu Sona”.

Sona dapat diartikan sebagai singkatan dari “Starer Orang Nias Asli”. Usaha ini dimulai pada Tahun 2014 berlokasi Di Desa Saewe Kecamatan Gunungsitoli berhubung karena berkembang maka rumah produksi ini pindah Di Sifalaete Ulu Kecamatan Gunungsitoli sampai dengan April Tahun 2017. Tanggal 25 april Tahun 2017 tempat produksi keripik kamumu “Balado Sona” pindah Di Bawodesolo Kecamatan Gunungsitoli Idanoi sampai dengan sekarang.

Setelah sukses dalam usaha sebelumnya, yakni usaha keripik balado singkong Di Kota Padang Sumatera Barat pada tahun 2001 sampai dengan 2014. Bermodalkan pengetahuan dan pengalaman, itulah yang mendorong bapak Adrianus dan istrinya untuk mengembangkan usahanya di Nias. Berbagai pelatihan, pembinaan dibidang manajemen usaha, keuangan dan teknik pengolahan, telah diikuti baik Di Padang, Medan dan Gunungsitoli. bahkan tahun 2012 sampai dengan 2014 telah menjadi *Tenant Incubator Universitas andalas* dan tahun 2018 mendapat sertifikat usaha berproduk Halal. Selama menjalankan usahanya bapak Adrianus Larosa melengkapi semua surat-surat yang dibutuhkan dalam melaksanakan atau membuka usaha. Sekarang ini bapak Adrianus telah memiliki sertifikat produk Halal yang berlaku sampai selamanya, Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Surat Izin Usaha Industri yang di dapatkan pada tahun 2018, Sertifikat Produksi Pangan IRT yang di dapatkan pada tahun

2020, Surat Tanda Daftar Perusahaan (Perusahaan Perorangan) yang di dapat pada tahun 2017.

Usaha ini ternyata semakin lancar perkembangannya karena pengelolaannya yang baik, cermat, promotif dan inovatif, melalui penerapan teknologi tepat guna seperti penggunaan bahan baku lokal dan bumbu yang diolah sendiri (bukan bumbu impor/siap saji) tanpa menggunakan bahan pengawet.

Produk keripik yang di produksi oleh Bapak Adrianus dan istrinya telah menjawab kebutuhan konsumen. Para peminat keripik yang di produksi mencapai luar daerah sehingga keripik Kamumu Sona ¹⁰⁰ menjadi salah satu oleh-oleh yang wajib dibeli. Walaupun ada juga usaha kecil lainnya yang bergerak di bidang yang sama namun itu baru muncul setelah produk Kamumu Sona populer di pasaran.

Pada perkembangannya pesanan produk Kamumu Sona tiap hari kian meningkat, kini Kamumu Sona sudah beredar di beberapa market di Gunungsitoli dan sekitarnya.

⁶ 4.1.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi

Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi :

- I. Mulai kegiatan produksi jam 08.00 pagi hingga selesai dengan menggunakan alat atau perlengkapan produksi yaitu pelindung rambut, sarung tangan (kain dan plastik), sandal dan celemek.
- II. Bahan Keripik Kamumu
 1. kamumu atau kimpul
 2. Cabai merah
 3. Gula pasir
 4. Minyak goreng (merek Sunco)
 5. Bawang putih
 6. Bawang merah
 7. Limau kapas

8. Plastik kemasan

III. Bahan Keripik Pisang kepok/Batu

1. Pisang kepok
2. Minyak goreng (merek Sunco)
3. Garam
4. Plastik kemasan

IV. Cara Mengolah Keripik Pisang dan kamumu

1. Kamumu atau pisang di kupas menggunakan alat pengupas lalu di cuci
2. Setelah di cuci baru di ketam menggunakan ketam manual hingga habis
3. Sesudah di ketam lalu di cuci atau bilas sebanyak 4 (empat) kali
4. Kemudian ditiriskan
5. Sesudah di tiriskan lalu digoreng hingga matang

V. Cara Mengolah Bumbu Balado

1. Panaskan minyak goreng
2. lalu masukkan **bawang putih dan bawang merah yang telah di haluskan**
3. Masak bawang hingga kering lalu masukkan cabe yang telah di haluskan
4. Setelah cabe wangi lalu masukkan asam
5. Setelah itu masukkan gula
6. Masak bumbu hingga masak merata lalu campurkan kamumu yang telah di goreng kedalam bumbu yang sudah masak.

VI. Perbandingan Bahan Bumbu

Setiap 1 Kg cabe merah maka :

75 la	: 2 Kg
Bawang putih	: 1 Ons
Bawang merah	: 1,5 Ons
Asam	: 3 Buah
Minyam goreng	: 1 Liter

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi Di UD. Sona Berdasarkan Indikator SOP Proses produksi

Berdasarkan hasil pengamatan sebelumnya bahwa pekerja di UD. Sona dalam melaksanakan produksi masih belum di jalankan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP), salah satu contohnya adalah dalam proses produksi bagian pengupasan, dimana SOP yang seharusnya adalah mengupas bahan baku dengan menggunakan alat pengupas buah. Akan tetapi para pekerja mengupas bahan baku dengan menggunakan pisau dapur yang mengakibatkan terbuangnya sebagian daging umbi kimpul. Serta pada proses produksi bagian pengirisan, Sop yang seharusnya adalah mengiris habis bahan baku. namun pada proses itu tidak semua bahan baku teriris habis. Menurut Tjipto Atmoko dalam (Junita, 2019), Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi merupakan suatu pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja perusahaan berdasarkan indikator-indikator teknis, administrasi dan prosedural sesuai tata kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan.

40
Tabel 4.2

Informan Penelitian

No.	Nama	Jabatan
1	Bapak Adrianus Larosa	Pemilik Usaha
2	Ibu Meriani Harefa	Istri sekaligus Pekerja
3	Ibu Eni	Pekerja
4	Ibu Ida	Pekerja

a. Efisiensi

Pekerjaan yang lebih cepat namun tidak hanya cepat saja, melainkan sesuai dengan tujuan atau target hasil yang ingin diraih dapat dibilang efisien. Menurut Sedarmayanti (2014) Efisiensi adalah ukuran tingkat penggunaan sumber daya dalam suatu proses, semakin sedikit sumber daya yang digunakan maka prosesnya semakin efisien. Kegiatan produksi Di UD. Sona diharapkan terlaksana dengan tujuan dan harapan yang ditetapkan oleh pemilik usaha. Apakah dalam melakukan proses produksi telah dilaksanakan secara efisien sesuai dengan SOP yang ada Di UD. Sona ?. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona, pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahwa :

“ Dalam proses produksi yang dilakukan selama ini sepengetahuan saya, para pekerja melaksanakan kegiatan produksi sesuai dengan kebiasaan yang sudah dilakukan dari awal usaha ini dimulai. Tapi mungkin ada beberapa bagian produksi yang memang tidak sesuai dengan SOP, di karenakan terbatasnya peralatan atau mesin yang di gunakan dalam kegiatan produksi. Sehingga itu mengakibatkan kegiatan produksi jadi terlambat dan tidak mencapai jumlah produksi yang diinginkan”

Jadi, Bapak Adrianus Larosa mengatakan bahwa para pekerja memang masih belum efisien dalam menerapkan SOP yang ada dalam setiap kegiatan produksi. Hal tersebut terjadi karena kekurangan alat-alat produksi Di UD. Sona seperti mesin-mesin yang dapat mempercepat proses produksi. Nah hal tersebut dapat mengakibatkan tidak efisiennya kegiatan produksi. Namun, selain hal diatas selanjutnya Ibu Meriani harefa sebagai pekerja Di UD. Sona yang diwawancarai pada hari Selasa 23/07/2024, mengatakan bahwa :

“saya dan para pekerja lain melakukan kegiatan produksi sesuai dengan yang sudah diajarkan atau diberitahukan oleh pemilik usaha. Kalau soal SOP atau penerapannya saya tidak terlalu paham tentang itu. Pokoknya saya mengerjakan apa yang saya tau dan bisa”

Jadi, Ibu Meriani Harefa hanya menjalankan tugasnya sebagai pekerja saja tanpa memperhatikan SOP yang ada Di UD. Sona. serta tidak mengetahui secara spesifik apa saja SOP yang ada dan hanya melakukan

kegiatan produksi sesuai arahan dari pemilik usaha. Ketidaktahuan tentang SOP ini dapat mengurangi efisiensi dalam penerapan SOP Di UD. Sona.

b. Konsistensi

Konsistensi adalah hal-hal yang tetap, atau tidak berubah-ubah dan dapat dikalkulasikan dengan tepat. kalkulasi itu penting untuk kemajuan sebuah perusahaan. misalnya yang berkaitan dengan produksi, pendistribusian, dan penjualan di pasar. Apakah penerapan SOP dalam kegiatan produksi sudah dilakukan secara konsisten untuk menghasilkan jumlah produksi yang konsisten juga ?. Berdasarkan wawancara dari Bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona, pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Untuk saat ini para pekerja sudah bisa dikatakan konsistennya dalam kegiatan produksi meskipun masih tetap saja ada beberapa hal yang masih harus diajarkan soal penerapan SOP yang seharusnya mereka lakukan dalam kegiatan produksi. Sedangkan untuk jumlah produksi, tidak bisa dikatakan konsisten karena jumlah produksi atau produk yang kita hasilkan tergantung dengan jumlah bahan baku yang kita miliki”

Jadi, Bapak Adrianus Larosa berpendapat bahwa para pekerjanya memang sudah melakukan kegiatan produksi secara konsisten walau masih ada sedikit yang harus diberitahukan soal penerapan SOP yang seharusnya, itu artinya masih kurangnya pengenalan tentang SOP kepada para pekerja. Namun untuk jumlah produksi yang di hasilkan masih tidak konsisten karena jumlah produksi atau produk yang dihasilkan bergantung pada bahan baku yang ada setiap produksinya. Selain hal diatas selanjutnya Ibu Meriani Harefa sebagai pekerja Di UD. Sona yang diwawancarai pada hari senin 22/07/2024, mengatakan bahwa :

“Sudah konsisten, karna setiap rangkaian proses produksi selalu selesai dalam satu hari produksi, mulai dari tahap awal hingga tahap akhir, dan untuk hasil produksi atau jumlah produk yang di hasilkan setiap produksi itu selalu berubah-ubah”

Jadi, Ibu Meriani Harefa menambahkan bahwa para pekerja sudah konsisten dalam melakukan kegiatan produksinya setiap hari, akan tetapi untuk jumlah produk yang di hasilkan masih belum konsisten. Selanjutnya

ditambahkan oleh seorang pekerja lagi yaitu Ibu Eni sebagai pekerja Di UD. Sona yang diwawancarai pada hari Selasa 23/07/2024/, mengatakan bahwa:

“Proses produksi yang kami lakukan selama ini sudah konsisten dilakukan sesuai dengan kebiasaan atau tatacara produksi yang sering dan sudah kami tau. Untuk jumlah produk jadinya bergantung pada berapa banyak kami menggunakan bahan baku”

Jadi, pendapat Ibu Eni membenarkan pernyataan Ibu Meriani Harefa dan Bapak Adrianus Larosa bahwa seluruh kegiatan prodksi dilakukan secara konsisten seperti yang biasa dilakukan dan diketahui oleh para pekerja walaupun di beberapa bagian pasti ada saja SOP proses produksi yang tidak dijalankan atau salah dalam penerapannya.

c. Meminimalisir Kesalahan

57 Standar Operasional Prosedur (SOP) sudah menjadi panduan pasti yang membimbing tiap pekerja dalam menjalankan aktivitas kerjanya secara sistematis. SOP juga berfungsi sebagai penunjuk arah untuk memastikan aktifitas yang dilakukan pekerja secara rutin dan meminimalkan kesalahan. Oleh karena itu, Bagaimana SOP proses produksi dapat meminimalisasi kesalahan produksi Di UD. Sona ?. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona, pada hari Senin, 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Dalam SOP Proses Produksi yang telah dibuat terdapat arahan-arahan yang jelas mengenai tugas dan tanggungjawab para pekerja serta terdapat pula pion-poin yang bertujuan untuk menjaga keselamatan dan keamanan para pekerja selama proses produksi dilakukan. Seperti pada saat proses pengupasan dalam SOP ada poin yang mengharuskan para pekerja untuk menggunakan sarung tangan kain agar tangan para pekerja tidak terluka selama produksi berlangsung”.

Jadi, Bapak Adrianus Larosa berpendapat bahwa SOP yang ada saat ini telah tercantum arahan yang jelas tentang apa yang harus dilakukan oleh setiap pekerjanya dalam kegiatan produksi, dan terdapat juga alat keselamatan kerja yang harus digunakan setiap pekerja ketika melakukan kegiatan produksi. Selanjutnya Ibu Eni sebagai pekerja Di UD. Sona, yang diwawancarai pada hari Senin, 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Selama ini tidak pernah terjadi kesalahan dalam produksi yang kami lakukan dan tidak pernah juga terjadi kecelakan saat proses produksi berlangsung”.

Jadi, Ibu Eni berpendapat kalau SOP yang ada mencantumkan tentang hal yang harus dilakukan saat kegiatan produksi dan alat keselamatan apa yang harus dipakai agar tidak terjadi kecelakaan kerja. Sependapat dengan Ibu Eni, Ibu Ida sebagai pekerja Di UD. Sona yang di wawancarai pada hari selasa 23/07/2024, mengatakan bahawa:

“Tidak ada kesalahan dalam setiap kegiatan produksi yang selama ini kami lakukan dan saya bahkan pekerja lain juga tidak pernah mengalami kecelakaan selama bekerja”

Jadi, menurut Ibu Ida selama ini mereka tidak pernah melakukan kesalahan dalam bekerja atau dalam melakukan kegiatan produksi dan mereka tidak pernah mengalami kecelakaan kerja karena dalam SOP tercantum alat keselamatan yang harus mereka gunakan dalam proses produksi.

d. Penyelesaian Masalah

Salah satu alat yang dapat mengidentifikasi kemungkinan masalah dan menjadikan para pekerja tunduk, dengan begitu konflik yang terjadi antar pekerja dapat diatasi dengan relatif mudah dengan adanya SOP. Pihak-pihak yang berselisih paham bahwa wajib mengikuti SOP dan melanjutkan pekerjaan sesuai dengan aturan, sehingga harapan atau tujuan dapat tercapai. Bagaimana cara menyelesaikan konflik itu antar pekerja dalam kegiatan produksi agar proses produksi tidak terganggu?. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona, pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahawa:

“Dalam menjalankan usaha ini saya mempekerjakan pekerja yang terdiri dari orang-orang terdekat saya, salah satunya istri saya yang membantu saya dan yang lain merupakan kerabat terdekat saya yang juga tinggal satu rumah dengan saya. Jadi tidak pernah terjadi konflik diantara para pekerja saya, sebab masing-masing mengerjakan pekerjaan dengan fokus dan serius tanpa harus menyinggung yang lain dan kegiatan produksi dilakukan secara gotong royong artinya dalam satu proses produksi dikerjakan ramai-ramai hingga selesai”.

Jadi, menurut Bapak Adrianus Larosa tidak akan terjadi konflik antar pekerja pada usaha miliknya sebab para pekerja nya terdiri dari orang-orang terdekatnya saja dan mustahil terjadi konflik karna para pekerjanya mengerjakan perjaan dengan fokus dan serius sehingga tidak menimbulkan konflik.

e. Perlindungan Tenaga Kerja

Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam hal ini dimaksud untuk melindungi hal-hal yang berkaitan dengan personal pekerja sebagai loyalitas perusahaan, dan pekerja sebagai individu secara personal. SOP memberikan batasan yang jelas secara sistematis agar kedua hal tersebut tidak tercampur aduk dan menimbulkan persoalan yang sulit diatasi. Perlindungan tenaga kerja diharapkan dapat memberikan lingkungan kerja yang aman, adil, dan sehat. Bagaimana SOP Proses Produksi memberikan perlindungan terhadap tenaga kerja dalam setiap proses produksi?. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona, pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Seperti yang saya katakan sebelumnya bahwa dalam SOP tercantum poin-poin yang membahas tentang keselamatan kerja. Diluar dari pion-pion yang tercantum dalam SOP, lingkungan yang dijadikan sebagai tempat produksi juga aman dan sehat untuk para pekerja sehingga proses produksi dapat berlangsung tanpa adanya kekhawatiran soal keselamatan kerja. hak para pekerja baik itu cuti apabila sedang dalam kondisi tidak sehat, hak dalam memperoleh upah atau gaji, jam kerja yang wajar dan beberapa hak yang lain.”

Jadi, Bapak Adrianus mengatakan bahwa tempat produksinya sudah aman dan sehat untuk para pekerja dan semua hak yang memang harus didapatkan oleh para pekerja terpenuhi dan keselamatan mereka selama kegiatan produksi terjamin dalam SOP. Selanjutnya Ibu Ida sebagai pekerja Di Ud. Sona yang diwawancarai pada hari Selasa 23/07/2024, berpendapat bahwa:

“Selama saya bekerja lingkungan saya bekerja selalu aman dan sehat terhindar dari hal-hal yang dapat membuat saya terluka atau tidak nyaman. Semua yang menjadi hak atau yang memang menjadi bagian saya selalu diberikan, apabila saya sakit, saya

tidak dipaksa untuk bekerja melainkan saya disuruh untuk berobat dan istirahat”.

Jadi, Ibu Ida merasa nyaman dengan lingkungan nya bekerja serta mendapat semua haknya dan diberi waktu istirahat apa bila kondisinya sedang tidak sehat.

17 f. Peta Kerja

Peta kerja adalah dimana semua aktivitas sudah tertata rapi bisa dijalankan dalam pikiran masing-masing sebagai suatu kebiasaan yang pasti. peta kerja menjadi lebih fokus dan tidak melebar kemana-mana karna adanya efisiensi sehingga para pekerja fokus pada tugasnya masing-masing. peta kerja mendukung aktivitas yang lebih disiplin, sehingga kemajuan perusahaan dapat tercapai. Bagaiman peta kerja atau pola kerja yang ada di UD. Sona?. Berdasarkan Wawancara dengan Bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona, pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Pada pelaksanaan kegiatan produksi sudah diatur pukul 07.30 wib sudah mulai dilakukan pengupasan hingga selesai. Dan setiap bagian produksi itu ditangani oleh semua orang secara bersama-sama. Misalnya pada proses pengupasan itu dilakukan oleh semuanya hingga selesai begitu pula pada bagian produks lain nya dikerjakan secara bersama-sama.”

Jadi, Bapak Adrianus Larosa mengatakan memang pola kerja sudah diatur dimulai dari jam 07.30 hingga selesai serta semua bagian proses produksi dikerjakan secara bersama-sama. selanjutnya Ibu Meriani Harefa yang diwawancarai pada hari Selasa 23/07/2024, mengatakan bahwa :

“Selama ini kami melakukan kegiatan produksi secara gatong royong, menyelesaikan satu persatu tahapan produksi bersama-sama.”

Ibu Eni juga berpendapat hal yang sama ketika diwawancarai pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Kami memulai kegiatan produksi pada pagi hari dan kami mengerjakan setiap tahapan produksi bersama-sama.”

Ibu Ida juga memberikan pendapat yang sama ketika diwawancarai pada hari Selasa 23/07/2024, mengatakan bahwa:

“Tidak ada pembagian tugas seperti siapa mengerjakan apa atau siapa melakukan apa, semuanya kami kerjakan bersama-sama”

Jadi dalam hal ini pola kerja memang sudah ada akan tetapi masih krang dalam hal pembagian tugas atau pembagian wilayah kerja kepada para pekerja.

g. Batasan Pertahanan

78
Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan benteng yang kokoh karena menguraikan secara eksplisit setiap aspek operasional bisnis, Secara prosedural segala aktivitas perusahaan atau pun organisasi sudah tertata dengan jelas. jadi apabila ada hal-hal yang menggoyahkan perusahaan atau organisasi dapat diatasi dengan adanya SOP. Apakah SOP Proses Produksi sudah menjadi batasan atau benteng yang kokoh dari pesaing di industri yang sama?. Berdasarkan wawancara Bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Dalam menjalankan usaha dibidang makanan sudah pasti ada pesaing di pasarnya, jika dilihat dari yang selama ini saya jalankan dapat dikatakan bahwa usaha saya tidak kalah saing dari para pesaing yang juga berada di industri yang sama. Saya tidak menganggap pihak lain sebagai kompetitor sehingga saya berusaha untuk menjauhkan usaha mereka, saya lebih ke arah terus belajar untuk mengembangkan usaha saya supaya dapat dikenal oleh semua orang dan produk yang saya hasilkan bisa terjual habis di pasaran serta memperbaiki kesalahan-kesalahan yang masih terjadi selama kegiatan produksi. Jadi menurut saya SOP Proses Produksi yang sudah ada sekarang ini dapat menjadi benteng yang kokoh dari persaingan pasar.”

Jadi, Bapak Adrianus Larosa menjalankan usaha dengan jujur sebab meskipun ada saingan tetapi tidak dianggap sebagai saingan sehingga tidak muncul keinginan untuk menjatuhkan pesaing, melainkan yang dilakukan adalah terus mempelajari atau terus mengembangkan usaha supaya dapat dikenal oleh seluruh masyarakat. Mengembangkan produk dan memperbaiki kekurangan dalam kegiatan produksi adalah hal yang paling utama dilakukan.

4.2.2 Penerapan Indikator kuantitas Produksi Di UD. Sona

Kuantitas produksi adalah nilai atau jumlah dari produk yang dihasilkan setiap kali kegiatan produksi terjadi. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan pada setiap kegiatan produksi, kuantitas atau jumlah dari produk yang dihasilkan selalu berubah atau jumlahnya berbedabeda setiap kali dilakukan produksi.

a. Tenaga Kerja

pekerja atau sering juga disebut tenaga kerja merupakan orang-orang yang mengerjakan atau menyelesaikan setiap tahap pada kegiatan produksi. Tenaga kerja mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan produk akhir yang diinginkan baik itu barang atau pun jasa dengan memanfaatkan peralatan produksi. Berapa banyak tenaga kerja yang bekerja dalam seluruh rangkaian produksi serta perlu atau tidak penambahan tenaga kerja untuk meningkatkan jumlah produksi?. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Dalam skala usaha saya yang masih kecil saya mempekerjakan 3 orang pekerja salah satu dari pekerja itu sendiri adalah istri saya, dengan jumlah pekerja yang segitu saja saya dapat melakukan kegiatan produksi dengan lancar jadi menurut saya masih belum saatnya untuk menambah tenaga kerja.”

Jadi Bapak Adrianus Larosa merasa belum saatnya tenaga kerja ditambah karena dengan tenaga kerja yang ada sekarang kegiatan produksi sudah terlaksana dengan baik.

b. Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam kegiatan produksi. Bahan baku dibeli dan digunakan secara habis dalam proses produksi, bahan baku adalah bentuk awal dari produk akhir yang diterima oleh konsumen serta bahan baku belum mengalami proses pengolahan. Berapa banyak bahan baku yang diperlukan dalam sekali produksi dan berapa banyak jumlah produk yang dihasilkan dari banyaknya bahan baku yang terpakai?. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Adrianus Larosa pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Saya membeli kimpul sebanyak 100 kg dan pisang sebanyak 6 tandan setiap sekali produksi. Dari banyaknya bahan baku kimpul yang saya beli dapat dihasilkan produk akhir sebanyak 250 kemasan ziplock ukuran 20 x 25. Begitu pula dengan bahan baku pisang yang saya beli dapat menghasilkan 108 kemasan ziplock ukuran 20 x 25. “

Jadi, Bapak Adrianus larosa melakukan sekali produksi dengan bahan baku kimpul sebanyak 100 kg dan bahan baku pisang sebanyak 6 tandan untuk menghasilkan 250 kantong keripik kimpul dan 108 kantong keripik pisang.

c. Modal

Modal merupakan biaya yang dihabiskan untuk melakukan kegiatan produksi. Modal yang dimaksud dalam hal ini adalah biaya yang digunakan dalam sekali produksi yakni mulai dari pembelian bahan baku hingga pendistribusian produk ke tangan konsumen. Berapa banyak modal yang dibutuhkan untuk melakukan sekali produksi mulai dari pembelian bahan baku hingga pendistribusian produk kepada konsumen?. Berdasarkan wawancara dengan bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona, pada hari senin 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“ketika melakukan sekali produksi saya mengeluarkan modal sekitar Rp. 1.421.000,-
 Gamumu (per kilo) = Rp. 6.000 x 100 Kg = Rp. 600.000,-
 Pisang (per tandan) = Rp. 20.000 x 6 tandan = Rp. 120.000,-
 Cabe merah (per kilo)= Rp. 50.000 x 4 Kg = Rp. 200.000,-
 Bawang merah (1 Kg) =Rp. 35.000
 Bawang putih (1/2 Kg) = 40. 10.000
 Gula (per kilo) = Rp. 19.000 x 8 Kg = Rp. 152.000,-
 Minyak Goreng Sunco (per liter) = 18.000 x 15 Liter = 270.000,-
 Asam (12 buah) = Rp. 30.000
 Garam (4 bungkus) = Rp. 4000 “

Jadi, Bapak Adrianus Larosa telah menguraikan semua pengeluaran yang diperlukan untuk sekali produksi dan memberikan total pengeluaran sebesar Rp 1.421.000,- setiap sekali produksinya.

d. Peralatan Produksi

Peralatan produksi adalah sesuatu yang dalam bentuk non-manusia atau terdiri dari alat-alat yang berguna untuk membantu pekerjaan manusia

agar lebih mudah dan cepat. Peralatan produksi dapat berupa mesin, perkakas, peralatan dan alat bantu lain yang digunakan dalam produksi. peralatan produksi dapat digunakan untuk mengubah bahan mentah atau bahan baku menjadi bahan jadi secara otomatis atau pun semiotomatis hingga memiliki nilai ekonomis atau nilai jual. Apa saja peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi serta perlu atau tidak menggunakan mesin-mesin yang bertujuan untuk mempermudah proses produksi?. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Adrianus Larosa sebagai pemilik UD. Sona pada hari Senin 22/07/2024, mengatakan bahwa:

“Ada beberapa peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi yaitu: pisau dapur, sarung tangan (kain dan plastik), pelindung rambut, ember (untuk wadah tempat bahan baku), alat pengiris manual, wajan (untuk Menggoreng), kompor gas dan tabung gas, alat perekat kemasan tempat produk jadi, fiber (tempat penampungan produk jadi) dan lain-lain. Saya memang memiliki keinginan untuk membeli alat-alat seperti mesin yang dapat mempercepat jalannya produksi akan tetapi keinginan tersebut masih belum bisa terwujud untuk sekarang, mungkin kedepannya ditempat produksi saya akan ada mesin nya.”

Jadi, Bapak Adrianus Larosa menjabarkan peralatan produksi yang selama ini digunakan akan tetapi semua masih dalam bentuk peralatan manual dan Bapak Adrianus Larosa merencanakan membeli peralatan produksi yang lebih otomatis atau mesin yang dapat mempercepat proses produksi.

e. Jenis-jenis Produk

Jenis-jenis produk adalah macam-macam produk yang ditawarkan oleh produsen kepada konsumen, yang dapat dimiliki dan dimanfaatkan maupun dikonsumsi supaya dapat memuaskan kebutuhan maupun keperluan konsumen. Apa saja jenis-jenis produk yang diproduksi di UD.Sona dan berapa banyak di produksi setiap sekali produksi?

“Di UD. Sona ini, kita memiliki 4 jenis produk diantaranya ada keripik kimpul original, keripik kimpul balado, keripik pisang , dan kacang siput dalam sekali produksi kita dapat menghasilkan keripik kimpul original 150 kemasan , keripik kimpul balado 100 kemasan, keripik pisang 108 kemasan dan kacang siput 15 kemasan. Dengan jumlah produk yang dihasilkan menurut saya dapat memenuhi kebutuhan pasar.“

Jadi, Di UD. Sona ada beragam jenis produk yang dapat menjadi varian pilihan bagi para konsumen, mulai dari keripik kimpul original, keripik kimpul balado, keripik pisang, dan kacang siput. Jumlah yang dihasilkan dari setiap jenis produk cukup banyak dan dapat memenuhi keinginan konsumen.

f. Sistem Manajemen

Sistem manajemen adalah kerangka kerja yang digunakan untuk mengelola kegiatan-kegiatan yang berbeda dan mencapai tujuan yang ditetapkan oleh suatu usaha. Sistem manajemen mencakup perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian. Bagaimana sistem manajemen yang digunakan di UD. Sona apakah sudah meningkatkan jumlah produksi atau tidak?

“Seperti yang saya bilang sebelumnya seluruh rangkain produksi yang dilakukan sudah jelas dan terarah. Beberapa produk yang dihasilkan akan di kirim ke beberapa market seperti Goden Mart, Celia Mart, Alfamidi dan di Indomaret serta beberapa produk lainnya di sisakan di etalase yang ada di rumah. Serta kami menerima pesanan lewat online. Puji Tuhan semua hasil produksi yang ada habis terjual.”

Jadi, Sistem manajemen yang digunakan Bapak Adrianus adalah menitipkan produk pada market, menerima langsung pembelian dirumah serta melalui online.

76

Data-data yang dihasilkan peneliti dari hasil wawancara dan kemudian dianalisis sehingga tertuang dalam penyajian data berikut ini :

Tabel 4.2.2

Tabulasi Hasil Wawancara

No	Indikator	Jawaban responden	Kesimpulan
1.	Efisiensi	Dalam proses produksi yang dilakukan selama ini, para pekerja melaksanakan kegiatan	Proses produksi dilakukan dengan mengikuti kebiasaan yang sudah dilakukan

		<p>produksi sesuai dengan kebiasaan yang sudah dilakukan dari awal usaha ini dimulai. Tapi mungkin ada beberapa bagian produksi yang memang tidak sesuai dengan SOP, di karenakan terbatasnya peralatan atau mesin yang di gunakan dalam kegiatan produksi. Sehingga itu mengakibatkan kegiatan produksi jadi terlambat dan tidak mencapai jumlah produksi yang diinginkan.</p>	<p>dari awal namun tidak dipungkiri bahwa masih ada kesalahan dalam penerapan SOP yang mengakibatkan tidak efisien nya kegiatan produksi.</p>
2.	Konsistensi	<p>Proses produksi yang kami lakukan selama ini sudah konsisten dilakukan sesuai dengan kebiasaan atau tatacara produksi yang sering dan sudah diketahui, meskipun masih tetap saja ada beberapa hal yang masih harus diajarkan soal penerapan SOP yang seharusnya mereka lakukan dalam kegiatan produksi. Untuk</p>	<p>Para pekerja sudah konsisten dalam melaksanakan produksi walau dalam penerapan SOP masih ada yang perlu diajarkan dan di beritahukan. Konsistensi jumlah produksi tergantung jumlah bahan baku</p>

		jumlah produk jadinya bergantung pada berapa banyak digunakan bahan baku	
3.	Meminimalisasi Kesalahan	Dalam SOP Proses Produksi yang telah dibuat terdapat arahan-arahan yang jelas mengenai tugas dan tanggungjawab para pekerja serta terdapat pula pion-poin yang bertujuan untuk menjaga keselamatan dan keamanan para pekerja selama proses produksi dilakukan. Seperti pada saat proses pengupasan dalam SOP ada poin yang mengharuskan para pekerja untuk menggunakan sarung tangan kain agar tangan para pekerja tidak terluka selama produksi berlangsung	Meminimalisasi kesalahan tujuan yang penting untuk efisiensi dan peningkatan kuantitas produksi. Di UD. Sona sudah ada cara meminimalisasi kesalahan.
4.	Penyelesaian Masalah	Di UD. Sona para pekerja terdiri dari orang-orang terdekat, salah satunya adalah istri dari pemilik dan yang lain merupakan kerabat	Pemilik merupakan seseorang yang berperan penting dalam menyelesaikan masalah atau pun konflik antar pegawai.

		<p>terdekat pemilik yang juga tinggal satu rumah dengan pemilik. Jadi tidak pernah terjadi konflik diantara para pekerja, sebab masing-masing mengerjakan pekerjaan dengan fokus dan serius tanpa harus menyinggung yang lain dan kegiatan produksi dilakukan secara gotong royong artinya dalam satu proses produksi dikerjakan ramai-ramai hingga selesai.</p>	
5.	Perlindungan Tenaga Kerja	<p>Selama bekerja lingkungan bekerja selalu aman dan sehat terhindar dari hal-hal yang dapat membuat terluka atau tidak nyaman. Semua yang menjadi hak atau yang memang menjadi bagian selalu diberikan, apabila sakit, tidak dipaksa untuk bekerja melainkan disuruh untuk berobat dan istirahat.</p>	<p>Perlindungan tenaga kerja Di UD. Sona telah di perhatikan oleh pemilik sehingga tercipta lingkungan kerja yang aman dan sehat. Serta semua hak pekerja diberikan.</p>
6.	Peta Kerja	<p>Pelaksanaan kegiatan produksi sudah diatur pukul 07.30 wib sudah</p>	<p>Peta kerja atau pola kerja yang ada menjadi panduan meskipun pola</p>

		<p>mulai dilakukan pengupasan hingga selesai. Dan setiap bagian produksi itu ditangani oleh semua orang secara bersama-sama. Misalnya pada proses pengupasan itu dilakukan oleh semuanya hingga selesai begitu pula pada bagian produksi lainnya dikerjakan secara bersama-sama. Tidak ada pembagian tugas seperti siapa mengerjakan apa atau siapa melakukan apa, semuanya dikerjakan bersama-sama.</p>	<p>kerjanya tidak terdokumentasi tapi telah dilakukan walau tidak ada aturan khusus tentang tugas yang dikerjakan oleh seorang pekerja.</p>
7.	Batasan pertahanan	<p>Dalam menjalankan usaha sudah pasti ada pesaing, selama ini UD. Sona tidak kalah saing dari para pesaing. Para pesaing bukanlah kompetitor, dalam menjalankan usaha harus lebih ke arah terus belajar untuk mengembangkan usaha supaya dapat dikenal oleh semua orang dan</p>	<p>Pada UD. Sona SOP Proses Produksi sudah menjadi batasan pertahanan yang kokoh untuk menjaga keamanan dan ketertiban pada tempat usaha serta untuk menghadapi pesaing.</p>

		<p>84</p> <p>produk yang dihasilkan bisa terjual habis di pasaran serta memperbaiki kesalahan-kesalahan yang masih terjadi selama kegiatan produksi. Jadi SOP Proses Produksi yang sudah ada sekarang ini dapat menjadi benteng yang kokoh dari persaingan pasar.</p>	
8.	Tenaga Kerja	Dalam skala usaha yang masih kecil hanya dipekerjakan 3 (Tiga) orang pekerja, dengan 3 (Tiga) orang dapat melakukan kegiatan produksi dengan lancar. Jadi belum saatnya untuk menambah tenaga kerja.	Penambahna tenaga kerja tergantung skala usahanya.
9.	Bahan Baku	Membeli bahan baku kimpul sebanyak 100 kg dan bahan baku pisang 6 tandan untuk sekali produksi.	Bahan baku di beli sesuai dengan kebutuhan produksi, yang juga akan menghasilkan jumlah produk berdasarkan jumlah bahan baku.
10.	Modal	Dalam sekali produksi Dibutuhkan modal sebesar Rp. 1.421.000,-	Modal yang dikeluarkan untuk sekali produksi Di UD. Sona diperkirakan secara jelas agar tidak terjadi kerugian.

11.	Peralatan Produksi	Peralatan produksi yang dimiliki saat ini masih dalam bentuk manual, akan tetapi sudah ada rencana untuk membeli mesin yang dapat membantu kegiatan produksi.	Peralatan produksi baik itu manual atau pun otomatis dalam bentuk mesin dapat dimanfaatkan untuk keberlangsungan kegiatan produksi.
12.	Jenis-jenis Produk	Jenis-jenis produk yang ada Di UD. Sona adalah keripuk kimpul original, keripik kimpul balado, keripik pisang, kacang siput.	Jenis-jenis produk bertujuan untuk memberikan variasi rasa yang akan ditawarkan kepada konsumen.
13.	Sistem Manajmen	Seluruh rangkain produksi yang dilakukan sudah jelas dan terarah. Beberapa produk yang dihasilkan di titip di beberapa market seperti Goden Mart, Celia Mart, Alfamidi dan di Indomaret serta beberapa produk lainnya di sisakan di etalase yang ada di rumah. Serta menerima pesanan lewat online.	Sistem manajemen UD. Sona di rancang dengan baik sehingga dari awal tahap produksi hingga akhir dapat selesai dan mencapai target dari pesanan yang diminta oleh konsumen.

10 4.3 Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi Untuk Meningkatkan Kuantitas Produksi Di UD. Sona

62
Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi merupakan suatu pedoman untuk melakukan pekerjaan sesuai dengan fungsi dan

arahan yang diberikan. Arnina (2016:31) menjelaskan bahwa Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah serangkaian instruksi kerja tertulis yang dilakukan (terdokumentasi) mengenai proses penyelenggaran administrasi perusahaan, bagaimana dan kapan harus dilakukan, dimana dan oleh siapa dilakkan. Dokumen yang menguraikan kegiatan produksi yang dilakukan sehari-hari dengan maksud untuk memastikan bahwa pekerja melaksanakan pekerjaannya secara tepat dan sesuai dan konsisten guna mencapai tujuan, menghasilkan hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan sebelumnya.

Berdasarkan temuan penelitian yang diperoleh peneliti ditempat penelitian Di UD. Sona ada beberapa pekerja yang belum efisien dan konsisten dalam melaksanakan pekerjaannya dikarenakan ada SOP Proses Produksi yang tidak dijalankan secara sesuai, sehingga masih diperlukannya pengajaran tentang SOP yang ada.

Alur proses produksi :

I. Mulai

Pada pengamatan di lapangan peneliti menemukan bahwa produksi dilakukan dari pagi hari yang dimulai pada jam 08.00 WIB hingga selesai. Cepat atau lama nya kegiatan produksi selesai itu bergantung pada banyaknya pesanan produk yang masuk pada hari itu dan memenuhi kekurangan produk pada hari sebelumnya. Seluruh alat atau perlengkapan yang di gunakan untuk produksi telah di sediakan dan di pakai oleh para pekerja. Oleh karena itu dalam hal mulai dan selesai kerja tidak konsisten atau berubah-ubah setiap harinya. Kegiatan produksi juga tidak konsisten dilakukan oleh para pekerja dikarenakan keterbatasan tenaga kerja jadi produksi tidak selalu di lakukan setiap hari. Menurut Any s. Dkk (2016:19) produksi yang dilakukan secara manual akan mengakibatkan tenaga kerja cepat capek sehingga pekerjaan jadi lebih lama.

II. Pengupasan



Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh peneliti pada proses pengupasan para pekerja menggunakan pisau dapur. UD. Sona mendapatkan

bahan baku dari para penjual dimana bahan baku diantar
kan oleh para penjual ke lokasi produksi Di UD. Sona.
52 Pembelian bahan baku di sesuaikan dengan produksi
harian keripik kimpul yang diinginkan atau sesuai
kemampuan para pekerja.

Pada tahap ini pekerja akan mengerok kulit luar kimpul terlebih dahulu baru kulit bagian dalam di kupas. Proses pengerokan kulit luar dilakukan karena pemilik memanfaatkan kulit kimpul sebagai tambahan makanan ternak. Pengupasan yang dilakukan dengan menggunakan pisau dapur menghasilkan ukuran kulit yang terbuang lebih tebal dan mengakibatkan semakin kecilnya ukuran kimpul yang akan diolah menjadi keripik. Seharusnya jika para pekerja memakai alat pengupas untuk mengupas kulit kimpul maka kulit yang terbuang bisa lebih tipis dan dapat menambah jumlah produk keripik yang dihasilkan sebab tidak ada bagian dalam kimpul yang terbuang.

59 Dalam hal ini para pekerja tidak menerapkan Standar Operasional
Prosedur (SOP) yang seharusnya. Pada tahap pengupasan ini para pekerja mengerjakannya secara bersamaan dengan pembagian dua (2) orang yang mengerok kulit luar dan satu (1) orang yang mengupas kulit bagian dalam. Namun pembagian tugas tersebut akan berubah jika bahan baku yang hendak di kupas tinggal sedikit.

III. Pencucian



Berdasarkan pengamatan peneliti tahap pencucian hanya di lakukan oleh satu (1) orang dan pencucian dilakukan sebanyak dua (2) kali hingga bersih. Proses ini dilakukan pada air mengalir yang di tnpung pad sebuah baskom besar. 25 Hal ini memerlukan air yang banyak, waktu yang lama dan sepenuhnya menggunakan tenaga manusia.

Menurut Hadi Santosa Dkk (2022), mengatakan prose 25 pencucian bahan baku merupakan bagian yang tidak boleh diabaikan, karena kebersihan bahan baku serta alat-alat yang digunakan berpengaruh pada kualitas pengolahan.

Pencucian bahan kimpul dan pisang masih dilakukan secara manual tidak menggunakan mesin sehingga memakan waktu lama ketika mencuci.

IV. Pengirisan



Berdasarkan pengamatan peneliti, tahap pengirisan ini hanya dilakukan oleh satu orang menggunakan ketam manual. Tahap ini memerlukan kehati-hatian pekerja sebab alat yang digunakan sangat tajam sehingga berpotensi mengakibatkan pekerja dapat terluka. Proses pengirisan bahan baku menggunakan ketam memiliki hasil yang tipis sehingga keripik yang dihasilkan renyah.

Menurut A. Muhammad Idkhan (2017:13), mengatakan bahwa tahapan pengirisan bahan baku merupakan tahapan utama dalam proses produksi aneka produk keripik, karena berpengaruh terhadap kuantitas serta kualitas produk keripik yang diproduksi. Di tahap pengirisan ini para pekerja diharuskan mengiris bahan baku hingga habis namun pada penerapannya bahan baku tidak habis teriris dan masih tersisa. Kuriawan Budi P. Dkk (2018:701) mengemukakan Keterbatasan teknologi yang dihadapi oleh pemilik usaha di sebabkan karena keterbatasan teknologi mekanis sehingga berdampak pada proses produksi tidak maksimal. Untuk itu perlu adanya penguatan teknologi untuk meningkatkan efisiensi dan produktifitas kerja pelaku usaha olahan camilan keripik kimpul dengan harapan akan bisa meningkatkan efisiensi dan kuantitas produksi.



Bahan baku yang diiris akan ditampung pada sebuah baskom besar yang telah diisi air dan hasil kimpul atau pisang yang telah diiris akan kembali dicuci sebanyak 4 kali guna menghilangkan potensi keripik akan menempel satu sama lain ketika digoreng, penirisan dilakukan oleh para pekerja lain.

V. Penggorengan



Berdasarkan pengamatan peneliti pada tahap ini para pekerja akan terlebih dahulu memanaskan minyak di

wajan, lalu setelah minyak panas maka kimpul atau pisang yang sudah selesai di tiriskan di masukan kedalam wajan berisi minyak panas.

Penggorengan merupakan proses pemindahan panas dan uap air secara simulan yang memerlukan energi panas untuk menguapkan kandungan air dari bahan baku yang dipindahkannya yang dipindahkan dari permukaan bahan baku yang digoreng dengan minyak sebagai media penghantar panas. Tujuan penggorengan adalah mengurangi kadar air dari bahan baku, kehilangan kadar air selama proses penggorengan merupakan akibat dari penguapan yang disebabkan oleh pemanasan (Noriyanti, 2013).

Proses penggorengan dilakukan oleh satu orang karena wajan penggorengan hanya satu. Selagi di aduk-aduk dalam minyak panas keripik akan di tambahkan dua sendok air garam yang telah di larutkan dengan air panas akan tetapi proses ini biasanya sering sekali terlupa. Kegiatan menggoreng dilakukan dengan terus diaduk-aduk yang mengakibatkan pekerja cepas lelah dan capek serta kepanasan karena berdekatan langsung dengan api yang cukup besar. Dalam proses ini menggunakan kompor gas dan dalam sekali produksi dapat menghabiskan 4 hingga 6 tabung gas ukuran 3 Kg.

VI. penirisan dan pendinginan



Berdasarkan pengamatan peneliti, pada tahap ini keripik kimpul dan pisang yang telah masak akan di tiriskan dan di dinginkan di atas meja yang telah di lapisi oleh kertas yang dapat menyerap minyak. Bayak atau sedikitnya minyak yang diserap oleh keripik akan memengaruhi rasa, tekstur, serta penampakan atau tampilan keripik (Rahman, 2011).

Tahap ini dilakukan oleh dua (2) orang pekerja. Penirisan atau pendinginan dilakukan agar keripik tidak mengandung terlalu banyak minyak. Keterbatasan ukuran meja yang di gunakan untuk mendinginkan keripik mengakibatkan ada saja keripik yang tumpah atau jatuh ke lantai saat di letakan di

atas meja. Setelah keripik dingin maka keripik di letakkan dalam kantong plastik bening yang jumbo ukuran 75 x 130 cm dan di letakkan di dalam fiber.

VII. pembuatan sambal

Berdasarkan pengamatan peneliti, pembuatan sambal di lakukan oleh semua pekerja. Dalam sekali produksi dibutuhkan sekitar 4 Kg cabe, 1Kg bawang merah, $\frac{1}{2}$ Kg bawang putih, 8 Kg gula, 12 buah asam (jeruk leomon), 1 bungkus garam, 2 liter minyak. Sambal akan di goreng terlebih dahulu di mulai dari memasukkan minyak pada wajan hingga panas, lalu memasukkan **bawang merah dan bawang putih yang telah di haluskan** ditunggu hingga wangi, di susul dengan cabe yang telah di haluskan, kemudian di tambahkan air asam dan garam, di masak hingga matang. Pada pencampuran sambal dengan keripik di pastikan sambal harus sudah masak terlebih dahulu baru di campurkan dengan keripik.

VIII. pengemasan



Bardasarkan pengamatan peneliti, pada bagian ini keripik yang sudah matang akan di kemas kedalam kemasan. Kemasan yang di gunakan di UD Sona adalah kemasan ziplock dan kemasan biasa yang di rekatkan dengan alat perekat plastik. Setiap kemasan di isi keripik seberat $\frac{1}{4}$ Kg. Tahap ini di lakukan oleh semua pekerja dengan menjaga ke higienisan produk menggunakan sarung tangan dan penutup rambut. Setelah semua keripik di kemas maka keripik ditata di dalam fiber dan di etalase.

IX. produk jadi

Berdasarkan pengamatan peneliti, ada 4 (Empat) jenis produk yang di hasilkan oleh UD. Sona. Ke-empat jenis produk itu adalah keripik kimpul original, keripik kimpul balado, keripik pisang, dan kacang siput. Semua produk itu di jual di etalase, di order oleh beberapa market dan di order oleh para konsumen melalui pemesanan via Whatsapp. Pengiriman produk di lakukan langsung oleh pemilik tanpa menyewa jasa kirim.





KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti pada UD. Sona Desa Bawodesolo Kecamatan Gunungsitoli Idanoi, maka peneliti dapat menarik kesimpulan. Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi yang ada masih belum maksimal dilakukan oleh para pekerja. Misalnya pada tahap pengupasan dan pengirisan. Proses pengupasan harus menggunakan alat pengupas akan tetapi para pekerja menggunakan pisau dapur. Proses pengirisan di lakukan hingga bahan baku habis akan tetapi pada pengerjaannya bahan baku masih tertinggal bonggolnya, artinya bahan baku tidak habis di proses semua. Pada proses pendinginan ada saja keripik yang tumpah atau jatuh dikarenakan ukuran meja tempat keripik di dinginkan terlalu kecil. Ketidak tahuan beberapa pekerja tentang SOP itu lah yang membuat penerapan SOP tidak maksimal, keadaan dimana penerapan SOP tidak maksimal dapat menghambat kegiatan produksi. Dalam penerapan SOP, pemilik memiliki peran yang penting dalam mengajarkan atau memberitahukan kepada para pekerja bahwa SOP perlu di terapkan sepenuhnya dalam setiap kegiatan produksi.

Seluruh rangkain kegiatan produksi yang masih dilakukan dengan manual yang bergantung pada kecepatan para pekerja dalam mengerjakan pekerjaannya, sehingga produk yang di hasilkan sering kali tidak mencapai target yang diinginkan atau tidak efisien. Pembagian tugas yang tidak merata juga dapat menjadi penyebab jumlah produk tidak sesuai harapan atau berubah dari jumlah produk yang di hasilkan pada kegiatan produksi sebelumnya. Kegiatan produksi juga tidak konsisten dilakukan oleh para pekerja dikarenakan keterbatasan tenaga kerja jadi produksi tidak selalu di lakukan setiap hari. Tidak di tambahnya pekerja di karenakan skala usaha yang masih kecil sehingga pemilik merasa bahwa dengan pekerja yang ada sekarang sudah cukup untuk melakukan produksi. Penambahan pekerja atau alat yang berfungsi untuk mempercepat dan mempermudah kegiatan produksi sangat di perlukan agar jumlah atau kuantitas produksi dapat meningkat.

26 5.2. Saran

Dari hasil analisis data penelitian maka peneliti memeberikan saran kepada pemilik UD. Sona antara lain:

Memberikan pemahaman kepada para pekerja bahwa Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi adalah hal yang harus di terapkan secara menyeluruh agar kegiatan produksi lebih efisien dan konsisten. Memberikan pengarahan yang jelas kepada pekerja berkaitan dengan tugas dan tanggungjawab mereka agar kegiatan produksi lebih terarah dan teratur. Menambah pekerja yang membantu kegiatan produksi agar bahan baku yang dapat diolah dan produk yang dihasilkan lebih banyak. Menambah alat atau mesin yang dapat mempermudah pekerjaan sehingga waktu produksi lebih singkat serta kuantitas produksi lebih banyak.

6 5.3. Keterbatasan Penelitian

Dari penelitian ini terdapat beberapa keterbatasan yang mempengaruhi hasil penelitian antara lain:

- 1) Dalam melakukan penelitian ini, peneliti mengalami keterbatasan waktu, tenaga, dan kemampuan
- 2) Peneliti hanya melakukan pengkajian pada penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi Di UD. Sona
- 3) Hasil penelitian dan perolehan data yang telah dilakukan oleh peneliti masih kurang sempurna, maka diharapkan adanya peneliti lanjutan mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Proses Produksi untuk meningkatkan kuantitas produksi di UD. Sona dengan metode yang berbeda, informan yang lebih luas agar penelitian ini semakin berkembang.

Daftar Pustaka

- A, Qotrun. (2021). Memahami Variabel Penelitian: Jenis-jenis & Tips Untuk Merumuskannya. Gramedia Blog. (Online) <https://www.gramedia.com/literasi/variabel-penelitian/> diakses 07 Septemer 2023
- Arikunto. (2019). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Arista, Anggun Mega. (2021). Analisis Pengaruh Faktor Produksi Usaha Tani Jagung Di Desa Ngepoh Kecamatan Tanggunggunung. *Jurnal UIN Satu Tulungagung*. Vol- (online) <http://repo.uinsatu.ac.id/24418/> diakses 02 Juni 2023
- Efendi, Suryono, Dkk. (2019). manajemen Operasional, Edisi ke-1, Penerbit LPU-UNAS, Jakarta Selatan.
- Gishella Sherilyn. (2018). Analisis Penerapan Standard Operational Prosedure Dalam Proses Produksi Pada PT. Pertiwimas Adi Kencana. *Jurnal AGORA*. Vol 6 (2),-
- Meilita, Yola. (2019). Analisis Perilaku Ekonomi Rumah Tnagga Usaha Tani Karet Kabupaten Musi Rawas Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal UMY*. Vol- (online) <http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/29428/Naskah%20Publikasi.pdf?sequence=11&isAllowed=y> diakses 12 Mei 2023
- Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara (PERMENPAN No. PER/21/M-PAN/11/2008) tentang *Manfaat Standar Operasional Prosedur (SOP) Secara Umum*. (Online), <https://accounting.binus.ac.id/2021/12/01/mengenal-manfaat-dan-cara-pembuatan-sop-yang-baik/> diakses 13 Mei 2023
- Pratama, Riza Arif. (2020). Optimalisasi Kualitas dan Kuantitas Produksi Keripik dengan menggunakan alat Pemotong Semi-Otomatis di Desa pacalan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. vol 1(2). 40-44
- Pratama, Novan Andi dan Hakim, Afif. (2023). Penerapan Standard Operating Prosedure (SOP) Pada UMKM Produksi Keripik Pisang Zidan Snack Di

Desa Jatimulya Kecamatan Pedes Kabupaten Karawang, *Abdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, Vol 2(1), 3732-3748.

- Pranata, Kurniawan Budi, Dkk. (2018). Peningkatan Produksi Dan Kualitas Produk Olahan Camilan Keripik Ketel Di Kec. Trawas, Kab. Mojokerto. *Journal of innovation And Applied Tecknology*, Vol 4 (1), 700-703.
- Rusdiana, H.A. (2014). Manajemen Operasi, Edisi ke-1, Penerbit CV Pustaka Setia, Bandung.
- Safitri, S. Nuraini. (2020). Proses Produksi: 4 Cara Tingkatkan Kuantitas dan Kualitas. [Online] Tersedia <https://www.mas-software.com/blog/apa-itu-proses-produksi> diakses 07 Mei 2023
- Setyorini D.A. Dkk. (2020). Kualitas dan Kuantitas Produksi Susu Sapi di Kemitraan PT. Greenfields Indonesia Ditinjau dari Ketinggian Tempat. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol15(4),426-433.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Edisi ke-2 cetakan ke-1). Alfabeta, Bandung.
- Sutiadiningsih, Any, Dkk. (2016). Penerapan Mesin Pengaduk Adonan Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Kuantitas Produksi UKM Produsen Petis. *Jurnal ABDI* , Vol 2 (1), 16-20.
- Tuwoso. (2020). Peningkatan Kualitas dan Kuantitas Produksi Industri Kecil Pangan Berbasis Ubi Jalar Di Kota wisata Batu. *Jurnal Pengabdian Pendidikan dan Teknologi*. Vol 1(1), 58-64
- V Azzahra Mayla. (2022). Usulan Penerapan SOP (Standard Operation Procedure) Di UMKM Keripik Tempe Sari Rasa Malang. *Seminar dan Konferensi Nasional Vol- , 1-9*.
- Wahjono, Sentot Iman dan Marina, Anna. (2022). manajemen Produksi dan Operasi, (Online), <https://www.google.com/search?q=Manajemen+Produksi+dan+operasi+> diakses 01 Juni 2023

DRAF WAWANCARA

I. Data Responden

- 1) Nama :
- 2) Jenis Kelamin :

II. Daftar Pertanyaan

- 1) Apakah dalam melakukan proses produksi telah dilakukan secara efisien sesuai dengan SOP yang ada ?
- 2) Apakah penerapan SOP dalam kegiatan produksi sudah dilakukan secara konsisten untuk menghasilkan jumlah produksi yang konsisten juga ?
- 3) Bagaimana SOP proses produksi dapat meminimalisasi kesalahan produksi Di UD. Sona ?
- 4) Bagaimana cara menyelesaikan konflik antar pekerja dalam kegiatan produksi agar proses produksi tidak terganggu ?
- 5) Bagaimana SOP proses produksi memberikan perlindungan kepada tenaga kerja dalam setiap kegiatan produksi ?
- 6) Bagaimana peta kerja atau pola kerja yang ada Di UD. Sona?
- 7) Apakah SOP proses produksi Di UD. Sona sudah menjadi batasan atau benteng pertahanan yang kokoh dari pesaing di industri yang sama?
- 8) Berapa orang tenaga kerja yang bekerja pada seluruh rangkaian proses produksi serta perlu atau tidak penambahan tenaga kerja untuk meningkatkan jumlah produksi ?
- 9) Berapa banyak bahan baku yang diperlukan dalam sekali produksi dan berapa banyak jumlah produksi yang dihasilkan dari banyaknya bahan baku yang terpakai?
- 10) Berapa banyak modal yang dibutuhkan untuk melakukan sekali produksi mulai dari pembelian bahan baku hingga pendistribusian produk ke konsumen ?
- 11) Apa saja peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi serta perlu atau tidak menggunakan mesin-mesin yang bertujuan untuk mempermudah proses produksi ?

- 12) Apa saja jenis-jenis produk yang di produksi Di UD. Sona dan berapa banyak diproduksi setiap sekali produksi ?
- 13) Bagaimana sistem manajemen yang digunakan Di UD. Sona apakah sudah meningkatkan jumlah produksi atau tidak ?

Dokumentasi Wawancara Informan Pertama

I. Data Responden

- 1) Nama : Bapak Adrianus Larosa
- 2) Jenis Kelamin : Laki-laki

II. Daftar Pertanyaan

- 1) Apakah dalam melakukan proses produksi telah dilakukan secara efisien sesuai dengan SOP yang ada ?

“Dalam proses produksi yang dilakukan selama ini sepengetahuan saya, para pekerja melaksanakan kegiatan produksi sesuai dengan kebiasaan yang sudah dilakukan dari awal usaha ini dimulai. Tapi mungkin ada beberapa bagian produksi yang memang tidak sesuai dengan SOP, di karenakan terbatasnya peralatan atau mesin yang di gunakan dalam kegiatan produksi. Sehingga itu mengakibatkan kegiatan produksi jadi terlambat dan tidak mencapai jumlah produksi yang diinginkan.”

- 2) Apakah penerapan SOP dalam kegiatan produksi sudah dilakukan secara konsisten untuk menghasilkan jumlah produksi yang konsisten juga ?

“Untuk saat ini para pekerja sudah bisa dikatakan konsisiten dalam kegiatan produksi meskipun masih tetap saja ada beberapa hal yang masih harus diajarkan soal penerapan SOP yang seharusnya mereka lakukan dalam kegiatan produksi. Sedangkan untuk jumlah produksi, tidak bisa dikatakan konsisten karena jumlah produksi atau produk yang kita hasilkan tergantung dengan jumlah bahan baku yang kita miliki”

- 3) Bagaimana penerapan SOP proses produksi dapat meminimalisasi kesalahan produksi Di UD. Sona ?

“Dalam SOP Proses Produksi yang telah dibuat terdapat arahan-arahan yang jelas mengenai tugas dan tanggungjawab para pekerja serta terdapat pula pion-poin yang bertujuan untuk menjaga keselamatan dan keamanan para pekerja selama proses produksi dilakukan. Seperti pada saat proses pengupasan dalam SOP ada poin

yang mengharuskan para pekerja untuk menggunakan sarung tangan kain agar tangan para pekerja tidak terluka selama produksi berlangsung

- 4) Bagaimana cara menyelesaikan konflik antar pekerja dalam kegiatan produksi agar proses produksi tidak terganggu ?

“Dalam menjalankan usaha ini saya mempekerjakan pekerja yang terdiri dari orang-orang terdekat saya, salah satunya istri saya yang membantu saya dan yang lain merupakan kerabat terdekat saya yang juga tinggal satu rumah dengan saya. Jadi tidak pernah terjadi konflik diantara para pekerja saya, sebab masing-masing mengerjakan pekerjaan dengan fokus dan serius tanpa harus menyinggung yang lain dan kegiatan produksi dilakukan secara gotong royong artinya dalam satu proses produksi dikerjakan ramai-ramai hingga selesai”

- 5) Bagaimana SOP proses produksi memberikan perlindungan kepada tenaga kerja dalam setiap kegiatan produksi ?

“Seperti yang saya katakan sebelumnya bahwa dalam SOP tercantum poin-poin yang membahas tentang keselamatan kerja. Diluar dari poin-poin yang tercantum dalam SOP, lingkungan yang dijadikan sebagai tempat produksi juga aman dan sehat untuk para pekerja sehingga proses produksi dapat berlangsung tanpa adanya kekhawatiran soal keselamatan kerja. hak para pekerja baik itu cuti apabila sedang dalam kondisi tidak sehat, hak dalam memperoleh upah atau gaji, jam kerja yang wajar dan beberapa hak yang lain”

- 6) Bagaimana peta kerja atau pola kerja yang ada Di UD. Sona?

“Pada pelaksanaan kegiatan produksi sudah diatur pukul 07.30 wib sudah mulai dilakukan pengupasan hingga selesai. Dan setiap bagian produksi itu ditangani oleh semua orang secara bersama-sama. Misalnya pada proses pengupasan itu dilakukan oleh semuanya hingga selesai begitu pula pada bagian produks lain nya dikerjakan secara bersama-sama.”

- 7) Apakah SOP proses produksi Di UD. Sona sudah menjadi batasan atau benteng pertahanan yang kokoh dari pesaing di industri yang sama?

“Dalam menjalankan usaha dibidang makanan sudah pasti ada pesaing di pasarnya, jika dilihat dari yang selama ini saya jalankan dapat dikatakan bahwa usaha saya tidak kalah saing dari para pesaing yang juga berada diindustri yang sama. Saya tidak menganggap pihak lain sebagai kompetitor sehingga saya berusaha untuk menjauhkan usaha mereka, saya lebih ke arah terus belajar untuk mengembangkan usaha saya supaya dapat dikenal oleh semua orang dan produk yang saya hasilkan bisa terjual habis di pasaran serta memperbaiki kesalahan-kesalahan yang masih terjadi selama kegiatan produksi. Jadi menurut saya SOP Proses Produksi yang sudah ada sekarang ini dapat menjadi benteng yang kokoh dari persaingan pasar”

- 8) Berapa orang tenaga kerja yang bekerja pada seluruh rangkaian proses produksi serta perlu atau tidak penambahan tenaga kerja untuk meningkatkan jumlah produksi ?

“Dalam skala usaha saya yang masih kecil saya mempekerjakan 3 orang pekerja salah satu dari pekerja itu sendiri adalah istri saya, dengan jumlah pekerja yang segitu saja saya dapat melakukan kegiatan produksi dengan lancar jadi menurut saya masih belum saatnya untuk menambah tenaga kerja.”

- 9) Berapa banyak bahan baku yang diperlukan dalam sekali produksi dan berapa banyak jumlah produksi yang dihasilkan dari banyaknya bahan baku yang terpakai?

“Saya membeli kimpul sebanyak 100 kg dan pisang sebanyak 6 tandan setiap sekali produksi. Dari banyaknya bahan baku kimpul yang saya beli dapat dihasilkan produk akhir sebanyak 250 kemasan ziplock ukuran 20 x 25. Begitu pula dengan bahan baku pisang yang saya beli dapat menghasilkan 108 kemasan ziplock ukuran 20 x 25. “

- 10) Berapa banyak modal yang dibutuhkan untuk melakukan sekali produksi mulai dari pembelian bahan baku hingga pendistribusian produk ke konsumen ?

“ketika melakukan sekali produksi saya mengeluarkan modal sekitar Rp. 1.421.000,-

Gamumu (per kilo) = Rp. 6.000 x 100 Kg = Rp. 600.000,-

Pisang (per tandan) = Rp. 20.000 x 6 tandan = Rp. 120.000,-

Cabe merah (per kilo)= Rp. 50.000 x 4 Kg = Rp. 200.000,-

Bawang merah (1 Kg) =Rp. 35.000

Bawang putih ($\frac{1}{2}$ Kg) = Rp. 10.000

Gula (per kilo) = Rp. 19.000 x 8 Kg = Rp. 152.000,-

Minyak Goreng Sunco (per liter) = 18.000 x 15 Liter = 270.000,-

Asam (12 buah) = Rp. 30.000

Garam (4 bungkus) = Rp. 4000”

- 11) Apa saja peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi serta perlu atau tidak menggunakan mesin-mesin yang bertujuan untuk mempermudah proses produksi ?

“Ada beberapa peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi yaitu: pisau dapur, sarung tangan (kain dan plastik), pelindung rambut, ember (untuk wadah tempat bahan baku), alat pengiris manual, wajan (untuk Menggoreng), kompor gas dan tabung gas, alat perekat kemasan tempat produk jadi, fiber (tempat penampungan produk jadi) dan lain-lain. Saya memang memiliki keinginan untuk membeli alat-alat seperti mesin yang dapat mempercepat jalannya produksi akan tetapi keinginan tersebut masih belum bisa terwujud untuk sekarang, mungkin kedepannya ditempat produksi saya akan ada mesin nya”

- 12) Apa saja jenis-jenis produk yang di produksi Di UD. Sona dan berapa banyak diproduksi setiap sekali produksi ?

“Di UD. Sona ini, kita memiliki 4 jenis produk diantaranya ada kripik kimpul original, kripik kimpul balado, kripik pisang , dan kacang siput dalam sekali produksi kita dapat menghasilkan kripik kimpul original 150 kemasan , kripik kimpul balado 100 kemasan, kripik

pisang 108 kemasan dan kacang siput 15 kemasan. Dengan jumlah produk yang dihasilkan menurut saya dapat memenuhi kebutuhan pasar”

- 13) Bagaimana sistem manajemen yang digunakan Di UD. Sona apakah meningkatkan umlah produksi atau tidak ?

“Seperti yang saya bilang sebelumnya seluruh rangkain produksi yang dilakukan sudah jelas dan terarah. Beberapa produk yang dihasilkan akan di kirim ke beberapa market seperti Goden Mart, Celia Mart, Alfamidi dan di Indomaret serta beberapa produk lainnya di sisakan di etalase yang ada di rumah. Serta kami menerima pesanan lewat online. Puji Tuhan semua hasil produksi yang ada habis terjual”

Dokumentasi Wawancara Informan Kedua

I. Data Responden

- 1) Nama : Ibu Meriani Harefa
- 2) Jenis Kelamin : Perempuan

II. Daftar Pertanyaan

- 1) Apakah dalam melakukan proses produksi telah dilakukan secara efisien sesuai dengan SOP yang ada ?
“saya dan para pekerja lain melakukan kegiatan sesuai dengan yang sudah diajarkan atau diberitahukan oleh pemilik usaha. kalau soal SOP atau penerapannya saya tidak terlalu paham tentang itu. Pokoknya saya mengerjakan apa yang saya tau dan bisa”
- 2) Apakah penerapan SOP dalam kegiatan produksi sudah dilakukan secara konsisten untuk menghasilkan jumlah produksi yang konsisten juga ?
“Sudah konsisten, karna setiap rangkain proses produksi selalu selesai dalam satu hari produksi, mulai dari tahap awal hingga tahap akhir, dan untuk hasil produksi atau jumlah produk yang di hasilkan setiap produksi itu selalu berubah-ubah”
- 3) Bagaimana penerapan SOP proses produksi dapat meminimalisasi kesalahan produksi Di UD. Sona ?
“Pada pelaksanaan kegiatan produksi kami tidak mengalami kesalahan karna kegiatan ini merupakan dunia kami, dan sudah kami jalani selama beberapa tahun. Jadi kecil kemungkinan kami melakukan kesalahan”
- 4) Bagaimana cara menyelesaikan konflik antar pekerja dalam kegiatan produksi agar proses produksi tidak terganggu ?
“Kami menjalankan kegiatan produksi sesuai arahan yang diberikan dan menjalankan setiap pekerjaan yang diberikan tanpa mengatur pekerja yang lain, sehingga tidak timbul konflik”
- 5) Bagaimana SOP proses produksi memberikan perlindungan kepada tenaga kerja dalam setiap kegiatan produksi ?

“Kami menggunakan alat-alat keselamatan yang sudah disediakan saat melakukan pekerjaan”

6) Bagaimana peta kerja atau pola kerja yang ada Di UD. Sona?

“Selama ini kami melakukan kegiatan produksi secara gatong royong, menyelesaikan satu persatu tahapan produksi bersama-sama.”

7) Apakah SOP proses produksi Di UD. Sona sudah menjadi batasan atau benteng pertahanan yang kokoh dari pesaing di industri yang sama?

“Menurut saya sepertinya sudah karna setiap hari pasti selalu ada yang ingin membeli keripik”

Dokumentasi Wawancara Informan Ketiga

I. Data Responden

- 1) Nama : Ibu Eni
- 2) Jenis Kelamin : Perempuan

II. Daftar Pertanyaan

- 1) Apakah dalam melakukan proses produksi telah dilakukan secara efisien sesuai dengan SOP yang ada ?
“Kegiatan produksi kita lakukan seperti biasanya, kita mulai pagi selesai kadang-kadang sore atau malam, Saya juga tidak tahu kalau itu efisien atau tidak”
- 2) Apakah penerapan SOP dalam kegiatan produksi sudah dilakukan secara konsisten untuk menghasilkan jumlah produksi yang konsisten juga ?
“Proses produksi yang kami lakukan selama ini sudah konsisten dilakukan sesuai dengan kebiasaan atau tatacara produksi yang sering dan sudah kami tau. Untuk jumlah produk jadinya bergantung pada berapa banyak kami menggunakan bahan baku”
- 3) Bagaimana SOP proses produksi dapat meminimalisasi kesalahan produksi Di UD. Sona ?
“Selama ini tidak pernah terjadi kesalahan dalam produksi yang kami lakukan dan tidak pernah juga terjadi kecelakaan saat proses produksi berlangsung”
- 4) Bagaimana cara menyelesaikan konflik antar pekerja dalam kegiatan produksi agar proses produksi tidak terganggu ?
“Tidak pernah terjadi konflik, jadi saya tidak tahu cara menyelesaikannya, biasanya bapak yang akan menyelesaikan kalau ada masalah. Tapi sampai saat ini tidak ada konflik apa-apa”
- 5) Bagaimana SOP proses produksi memberikan perlindungan kepada tenaga kerja dalam setiap kegiatan produksi ?
“Kalau untuk perlindungan ketika kegiatan produksi, itu semua sudah disediakan dan kita gunakan”

- 6) Bagaimana peta kerja atau pola kerja yang ada Di UD. Sona?
“Kami memulai kegiatan produksi pada pagi hari dan kami mengerjakan setiap tahapan produksi bersama-sama”
- 7) Apakah SOP proses produksi Di UD. Sona sudah menjadi batasan atau benteng pertahanan yang kokoh dari pesaing di industri yang sama?
“Kalau menurut saya usaha bapak sudah bersaing dengan usaha keripik lain karena kita tetap ada penjualan setiap harinya.

Dokumentasi Wawancara Informan keempat

I. Data Responden

- 1) Nama : Ibu Ida
- 2) Jenis Kelamin : Perempuan

II. Daftar Pertanyaan

- 1) Apakah dalam melakukan proses produksi telah dilakukan secara efisien sesuai dengan SOP yang ada ?
“saya bekerja seperti biasa, saya mengerjakan semua yang disuruh sesuai dengan yang diajarkan”
- 2) Apakah penerapan SOP dalam kegiatan produksi sudah dilakukan secara konsisten untuk menghasilkan jumlah produksi yang konsisten juga ?
“setiap produksi kita selalu menyelesaikan semua tahapannya meskipun kita baru selesai bekerja pada malam hari. hasil yang kami dapat setiap produksi berbeda”
- 3) Bagaimana SOP proses produksi dapat meminimalisasi kesalahan produksi Di UD. Sona ?
“Tidak ada kesalahan dalam setiap kegiatan produksi yang selama ini kami lakukan dan saya bahkan pekerja lain juga tidak pernah mengalami kecelakaan selama bekerja”
- 4) Bagaimana cara menyelesaikan konflik antar pekerja dalam kegiatan produksi agar proses produksi tidak terganggu ?
“Kita semua keluarga jadi tidak ada yang bisa membuat kami konflik, apa lagi pekerjaan yang kami lakukan gampang tidak terlalu berat”
- 5) Bagaimana SOP proses produksi memberikan perlindungan kepada tenaga kerja dalam setiap kegiatan produksi ?
“Selama saya bekerja lingkungan saya bekerja selalu aman dan sehat terhindar dari hal-hal yang dapat membuat saya terluka atau tidak nyaman. Semua yang menjadi hak atau yang memang menjadi bagian saya selalu diberikan, apabila saya sakit, saya tidak dipaksa untuk bekerja melainkan saya disuruh untuk berobat dan istirahat”

- 6) Bagaimana peta kerja atau pola kerja yang ada Di UD. Sona?
“Tidak ada pembagian tugas seperti siapa mengerjakan apa atau siapa melakukan apa, semuanya kami kerjakan bersama-sama”
- 7) Apakah SOP proses produksi Di UD. Sona sudah menjadi batasan atau benteng pertahanan yang kokoh dari pesaing di industri yang sama?
“Menurut saya sudah, karena bapak memikirkan semuanya dengan sungguh-sungguh, mulai dari tahap produksi awal hingga akhir”

ANALISIS SOP PROSES PRODUKSI UNTUK MENINGKATKAN KUANTITAS PRODUKSI DI UD. SONA DESA BAWADESOLO KECAMATAN GUNUNGSITOLI IDANOI KOTA GUNUNGSITOLI

ORIGINALITY REPORT

19%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

1	digilib.iain-palangkaraya.ac.id Internet	163 words — 1%
2	repository.iainpare.ac.id Internet	123 words — 1%
3	eprints.umm.ac.id Internet	91 words — 1%
4	repository.ub.ac.id Internet	85 words — 1%
5	repository.unas.ac.id Internet	85 words — 1%
6	dspace.uui.ac.id Internet	79 words — 1%
7	repository.unej.ac.id Internet	74 words — 1%
8	repository.staidaf.ac.id Internet	71 words — < 1%
9	docplayer.info Internet	70 words — < 1%

10	etheses.iainponorogo.ac.id Internet	68 words — < 1%
11	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet	67 words — < 1%
12	ejournal.ummuba.ac.id Internet	66 words — < 1%
13	repository.radenintan.ac.id Internet	60 words — < 1%
14	eprints.walisongo.ac.id Internet	57 words — < 1%
15	repositori.kemdikbud.go.id Internet	55 words — < 1%
16	repository.uma.ac.id Internet	49 words — < 1%
17	id.123dok.com Internet	41 words — < 1%
18	jurnal.dharmawangsa.ac.id Internet	41 words — < 1%
19	repository.bsi.ac.id Internet	37 words — < 1%
20	sipora.polije.ac.id Internet	37 words — < 1%
21	Deswita Natalia, Ana Fitrotun Nisa. "IMPLEMENTASI MODIFIKASI KURIKULUM PADA MATA PELAJARAN IPA DI SEKOLAH DASAR INKLUSI (STUDI	36 words — < 1%

-
- 22 www.coursehero.com 36 words — < 1%
Internet
-
- 23 Yanti Yandri Kusuma. "Analisis Kesiapan Guru Kelas Dalam Mengimplementasikan Pembelajaran Tematik Di Masa Pandemi Covid-19 di SD Pahlawan", Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK), 2021 35 words — < 1%
Crossref
-
- 24 repository.umsu.ac.id 35 words — < 1%
Internet
-
- 25 media.neliti.com 31 words — < 1%
Internet
-
- 26 repository.ar-raniry.ac.id 30 words — < 1%
Internet
-
- 27 repository.uinjkt.ac.id 30 words — < 1%
Internet
-
- 28 eprints.unm.ac.id 26 words — < 1%
Internet
-
- 29 etheses.uinmataram.ac.id 26 words — < 1%
Internet
-
- 30 fkip.umpr.ac.id 26 words — < 1%
Internet
-
- 31 blog.ub.ac.id 25 words — < 1%
Internet

32	eprints.uny.ac.id Internet	24 words — < 1%
33	repository.widyatama.ac.id Internet	24 words — < 1%
34	www.gramedia.com Internet	24 words — < 1%
35	www.researchinlanders.be Internet	24 words — < 1%
36	es.scribd.com Internet	23 words — < 1%
37	eprints.uns.ac.id Internet	22 words — < 1%
38	www.neliti.com Internet	22 words — < 1%
39	123dok.com Internet	21 words — < 1%
40	theses.uin-malang.ac.id Internet	21 words — < 1%
41	fdocuments.net Internet	21 words — < 1%
42	ojs.unm.ac.id Internet	21 words — < 1%
43	repository.uin-suska.ac.id Internet	21 words — < 1%

repository.unjaya.ac.id

44	Internet	21 words — < 1%
45	jiat.ub.ac.id Internet	20 words — < 1%
46	journal.universitaspahlawan.ac.id Internet	20 words — < 1%
47	blog.widiyanata.com Internet	18 words — < 1%
48	eprints.umg.ac.id Internet	18 words — < 1%
49	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet	18 words — < 1%
50	repositori.uma.ac.id Internet	18 words — < 1%
51	repository.unikama.ac.id Internet	18 words — < 1%
52	idec.ft.uns.ac.id Internet	17 words — < 1%
53	repository.upi.edu Internet	17 words — < 1%
54	wproject.org Internet	17 words — < 1%
55	Faevman Buala Zebua, Ayler B. Ndraha, Yupiter Mendrofa, Emanuel Zebua. "ANALISIS GAYA KEPEMIMPINAN KETUA PANWASLU KECAMATAN GUNUNGSITOLI IDANOI DALAM TAHAPAN PEMILU TAHUN	16 words — < 1%

2024 DI KECAMATAN GUNUNGSITOLI IDANOI", JM BI UNSRAT
(Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi Universitas Sam
Ratulangi)., 2024

Crossref

56	digilib.sttkd.ac.id Internet	16 words — < 1%
57	www.pengadaanbarang.co.id Internet	16 words — < 1%
58	repository.teknokrat.ac.id Internet	15 words — < 1%
59	journal.ubpkarawang.ac.id Internet	14 words — < 1%
60	repository.upbatam.ac.id Internet	14 words — < 1%
61	bpm.univpgri-palembang.ac.id Internet	13 words — < 1%
62	library.polmed.ac.id Internet	13 words — < 1%
63	Salsabila Salsabila, Zuhrizal Fadhly, Cut Asmaul Husna. "Analisis Strategi Reformasi Administrasi Pelayanan Publik Melalui SIAK di Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Aceh Barat", <i>Journal of Administration, Governance, and Political Issues</i> , 2024 Crossref	12 words — < 1%
64	adoc.pub Internet	12 words — < 1%
65	g637.wordpress.com Internet	

12 words — < 1%

66 journal.unimar-amni.ac.id
Internet

12 words — < 1%

67 core.ac.uk
Internet

11 words — < 1%

68 edoc.pub
Internet

11 words — < 1%

69 repository.its.ac.id
Internet

11 words — < 1%

70 ardy-zuardi.blogspot.com
Internet

10 words — < 1%

71 jurnal.unigal.ac.id
Internet

10 words — < 1%

72 roboguru.ruangguru.com
Internet

10 words — < 1%

73 M Ayub Ardhirakmanto, Sri Rahayuningsih, Ana Komari. "Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Industri Tenun Ikat "Medali Mas" Kediri", JURMATIS : Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknik Industri, 2020
Crossref

9 words — < 1%

74 ar.scribd.com
Internet

9 words — < 1%

75 dapur-spesial.blogspot.com
Internet

9 words — < 1%

76 digitallib.iainkendari.ac.id
Internet

		9 words — < 1%
77	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet	9 words — < 1%
78	eprints.umsb.ac.id Internet	9 words — < 1%
79	repository.iainkudus.ac.id Internet	9 words — < 1%
80	tipstrikmasakan.blogspot.com Internet	9 words — < 1%
81	www.scribd.com Internet	9 words — < 1%
82	zheeraan.blogspot.com Internet	9 words — < 1%
83	Batriatul Alfa Dila. "Standard Operating Procedure Preservasi Koleksi di Perpustakaan (Studi Kasus di Perpustakaan Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Yogyakarta)", <i>Pustabiblia: Journal of Library and Information Science</i> , 2020 Crossref	8 words — < 1%
84	aanwijayanto.blogspot.com Internet	8 words — < 1%
85	beritakotamakassar.com Internet	8 words — < 1%
86	digilib.unimed.ac.id Internet	8 words — < 1%

87	diniyahputeri.org Internet	8 words — < 1%
88	ejournal.iainbengkulu.ac.id Internet	8 words — < 1%
89	ejurnal.unisri.ac.id Internet	8 words — < 1%
90	eprints.undip.ac.id Internet	8 words — < 1%
91	johannessimatupang.wordpress.com Internet	8 words — < 1%
92	mutupendidikan.com Internet	8 words — < 1%
93	repository.ampta.ac.id Internet	8 words — < 1%
94	repository.bakrie.ac.id Internet	8 words — < 1%
95	repository.iainpalopo.ac.id Internet	8 words — < 1%
96	repository.umnaw.ac.id Internet	8 words — < 1%
97	repository.uph.edu Internet	8 words — < 1%
98	riahmeeng.blogspot.com Internet	8 words — < 1%

smart.stmikplk.ac.id

99	Internet	8 words — < 1%
100	travelingyuk.com Internet	8 words — < 1%
101	ecampus.iainbatusangkar.ac.id Internet	7 words — < 1%
102	ejournal.idia.ac.id Internet	7 words — < 1%
103	eprints.perbanas.ac.id Internet	6 words — < 1%
104	repository.iainpurwokerto.ac.id Internet	6 words — < 1%

EXCLUDE QUOTES ON
EXCLUDE BIBLIOGRAPHY ON

EXCLUDE SOURCES OFF
EXCLUDE MATCHES OFF