

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

Moh. Aris Pasigai¹ Asdar² Trisna Mayanti³

Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Muhammadiyah Makassar
(arispasigai@gmail.com)

Abstrak

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

Kata kunci: Pengawasan Proses Produksi

Abstrac

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

Keywords: supervision of production process

PENDAHULUAN

Latar Belakang

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

Dengan adanya pengawasan proses produksi diharapkan dapat mengurangi produk yang cacat, sehingga jumlah hasil produksi yang kualitasnya kurang baik akan menurun. *Chocolicious Premium Cookies And Cake* merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan roti agar dapat bersaing dengan perusahaan sejenisnya, maka *Chocolicious Premium Cookies And Cake* harus memperhatikan produk yang dihasilkan. Untuk menjaga kualitas produk yang dikeluarkan maka dibutuhkan pengawasan proses produksi. Pengawasan tersebut merupakan upaya yang dilakukan oleh pihak perusahaan dalam upaya mempertahankan kualitas produk. Pengawasan merupakan hal penting dalam suatu perusahaan, terutama pada perusahaan yang bergerak dalam bidang industri. Pada perusahaan, pengawasan harus terstruktur dengan baik agar lebih terarah pelaksanaannya dilapangan, oleh karena itu dibutuhkan suatu organisasi pengawasan.

Pengawasan merupakan suatu proses dimana pimpinan ingin mengetahui apakah hasil pelaksanaan pekerjaan yang dilakukan oleh bawahan sesuai dengan rencana, perintah atau tujuan kebijaksanaan yang telah ditentukan. Dimana peran pengawasan sangat penting didalam organisasi, karena tidak terlepas dari

masalah dari penilaian, tujuan dari organisasi tersebut. Kualitas pada suatu barang terdiri atas beberapa karakteristik yang perlu dijaga dalam batas-batas tertentu. Untuk menjaga kualitas produk, dibutuhkan serangkaian kegiatan pengawasan produksi yang tergabung kedalam sistem proses produksi. Baik buruknya sistem produksi yang diterapkan suatu perusahaan dapat berpengaruh bagi pelaksanaan proses produksinya. Disinilah peran utama pengawasan proses produksi. Sebab sistem proses produksi yang dirancang dengan baik belum tentu menghasilkan proses pelaksanaan produksi yang baik apabila tidak diimbangi dengan proses pengawasan yang baik, tepat, dan cermat. Pengawasan proses produksi diperlukan untuk menjamin bahwa kualitas suatu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang ditentukan sehingga dapat memuaskan kebutuhan pelanggan. Dengan adanya pengawasan proses produksi diharapkan dapat mengurangi produk yang cacat, sehingga jumlah hasil produksi yang kualitasnya kurang baik akan menurun.

Kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan *Chocolicious Premium Cookies And Cake* bersifat kontinyu atau terus-menerus. Untuk terlaksananya semua itu diperlukan adanya suatu perencanaan dalam menentukan tujuan-tujuan perusahaan agar tujuan-tujuan itu terintegrasi dan mendapat pengawasan. Unsur ini sangat penting agar segala kegiatan dalam berproduksi dapat dilakukan secara lebih efisien dan pedoman kerjapun harus disusun. Oleh karena itu dalam proses produksi dititikberatkan pada kebijaksanaan dasar pemanfaatan fasilitas itu sendiri, sehingga dengan demikian perusahaan tersebut harus merencanakan terlebih dahulu apa-apa yang akan dikerjakan, disiapkan, dan dibutuhkan untuk menghasilkan barang, Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk meneliti bagaimana pelaksanaan pengawasan proses produksi roti, dengan judul "Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar".

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dengan metode deskriptif kualitatif. penelitian deskriptif merupakan data yang dikumpulkan berupa kata-kata, angka dan bukan kata-kata. Penelitian kualitatif menggambarkan suatu makna, pemahaman yang bertujuan untuk menemukan tentang suatu fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk

kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah, Moleong (2012:7). Alasan menggunakan jenis penelitian kualitatif karena ingin mengungkapkan suatu masalah melalui interaksi langsung pada objek yang ingin diteliti.

Fokus Penelitian

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

Pemilihan Lokasi dan Situs Penelitian

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

Sumber Data

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

a. Data Primer

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

b. Data Sekunder

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

Pengumpulan Data

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

a. Pengamatan (*Observasi*)

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

b. Wawancara (*interview*)

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

c. Dokumentasi

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

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

Instrumen Penelitian

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

- a. Instrumen kunci (*instrument key*) dalam penelitian kualitatif merupakan instrument kunci karena peneliti harus terjun langsung untuk melakukan penelitian lapangan dan mengumpulkan data.
- b. Instrumen pedoman wawancara (*interview guide*), dimana pedoman wawancara yang disusun sebelum peneliti turun lapangan dan bertemu langsung dengan narasumber. Struktur pedoman wawancara tergantung pada kebutuhan penelitian akan jawaban pertanyaan serta kenyamanan pada proses wawancara.
- c. Instrumen dokumentasi, pada dokumentasi yang menjadi alat bantu yaitu alat rekam biasa terdiri dari kamera atau perekam suara. Sebagai instrumen penelitian, alat rekam mempermudah peneliti melakukan pengumpulan data.

Teknis Analisis

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

diteliti. Analisis data diawali dengan penelusuran dan pencarian cacatan pengumpulan data, dilanjutkan dengan mengorganisasikan dan menata data tersebut kedalam unit-unit, melakukan sintesis, penyusunan pola dan memilih yang penting dan esensial sesuai dengan aspek yang dipelajari dan diakhiri dengan membuat kesimpulan dan laporan. Teknik analisis data yang digunakan deskriptif kualitatif. Dimana deskriptif kualitatif menggambarkan suatu makna fenomena atau kejadian dari data yang didapat dilapangan dalam bentuk uraian informasi melalui wawancara mendalam dengan menggunakan pedoman wawancara. Adapun langkah-langkah dalam teknik analisis data dalam penelitian ini adalah :

a. Reduksi Data

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

b. Penyajian Data

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

c. Penarikan Kesimpulan

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

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

Metode deskriptif juga membantu peneliti mengetahui bagaimana caranya mencapai tujuan yang diinginkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Pada bagian ini peneliti akan memaparkan fokus dari penelitian yaitu bagaimana pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* Kota Makassar, dimana penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Pada penelitian deskriptif kualitatif, peneliti dituntut dapat memaparkan, menjelaskan, menggambarkan dan menggali data berdasarkan apa yang telah diucapkan, dirasakan dan dilakukan oleh sumber data sebagaimana adanya yang terjadi di lapangan melalui wawancara dengan membagikan daftar pertanyaan.

a. Karakteristik Informan

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

Tabel 4.2

Karakteristik Informan Berdasarkan Posisi Pekerjaan

Nama	Posi
Mustikawati,	Manag
Vivi	Asisten
Hild	Admin Produksi
Nita	<i>Packin</i>
Irwa	<i>Operator Grilling</i>

Sumber: Hasil olahan data 2018

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

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

b. Deskripsi Hasil Wawancara

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

c. Pengawasan proses produksi

Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti terhadap Mustikawati, S.Sos sebagai manager *Chocilicious Premium Cookies And Cake*. Apakah diperlukan pengawasan pada proses produksi ? Kemudian beliau menjawab:

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

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

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

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

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

Pengawasan dalam suatu proses produksi ? beliau kembali menjawab:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

“Faktor-faktor yang diterapkan dalam meningkatkan produk yaitu:

- 1. Kita harus mempertahankan kualitas produk dengan menjaga dan mempertahankan bahan baku yang digunakan sesuai*

dengan resep kemudian hanya menggunakan bahan-bahan yang betul-betul terstandar

2. Dengan memperhatikan penyimpanan apakah sudah bersih atau tidak.

Pembahasan

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

1. Pengawasan Proses Produksi

Dalam kegiatan produksinya *Chocolicious Premium Cookies And Cake* sebagai industri yang memproduksi makanan yang bermerek *Chocolicious*. *Chocolicious Premium Cookies And Cake* melakukan pengawasan dengan menggunakan metode SOP (standar operasional prosedur) yaitu pengawasan dimana adanya standarisasi pelaksanaa Setiap prosedur mengenai tata kelola pelaksanaan kegiatan proses produksi roti. Adapun bagian-bagian yang diawasi selama proses produksi berlangsung adalah:

a. Proses Pencampuran Bahan

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

b. Proses *Rounding* (pembulatan)

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

c. Proses *Intermediet Proofing*

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

d. Proses *Moulding* (mencetak)

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

e. Proses *Panning*

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

f. Proses Final *Proofing* (pemeriksaan akhir)

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

g. Proses *Depanning*

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

h. Proses Pengemasan

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

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

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan pembahasan maka hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengawasan proses produksi roti pada *Chocolicious Premium Cookies And Cake* berjalan secara efektif dan terarah dengan menggunakan metode SOP (standar operasional prosedur) yaitu pengawasan yang dilakukan secara intens dan objektif mulai dari proses pencampuran bahan sampai dengan proses pengemasan.
2. Pengawasan juga dilakukan terhadap karyawan yang bertugas pada saat proses produksi roti berlangsung agar bisa mengetahui apakah bahan-bahan sudah layak digunakan atau tidak dan juga untuk mengetahui apakah proses produksinya sudah berjalan dengan lancar atau belum karena jika belum maka bisa mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

Saran

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

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Wahab, Solichin. 2008. *Pengantar Analisis Kebijakan Publik*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi Revisi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Universitas Indonesia.
- Dwi Puspita Sari, 2012. *Pengendalian Proses Produksi Garmen Pada PT*.
Busana Mas Surabaya: Skripsi, (Online).
- Arif Widyastuti, 2010. *Pengawasan Proses Produksi Sebagai Salah Satu Upaya Untuk Menjaga Kualitas Produk Udang Beku Pada PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi: Skripsi, (Online)*.
- Dani Dwi Ariyanto, et al. 2013. *Pelaksanaan Pengawasan Proses Produksi Kopi Luwak Dalam Upaya Menjaga Kualitas Pada Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara (PTPN) XII (Persero) Kebun Kalisat Jampit Bondowoso: Artikel Ilmiah, (Online)*
- Nugroho, Edi. 2016. *Pelaksanaan Pengawasan Prosedur Purchase Order (Po) Pada PT Showa Indonesia Di Bekasi. Jurnal Lentera Bisnis, (Online), Vol 5, No 2*.
- Gunawan, Candra. 2014. *Implementasi Pengendalian Kualitas dengan Metode Statistik Proses Produksi Pakaian Bayi di PT Dewi Murni Solo: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya, (Online), Vol 3, No 2*.
- Derry Satrio Polomarto, dkk. 2013. *Implementasi Pengendalian Kualitas Pada Proses Produksi Karton Kotak Makan Duplex 22x22x8cm UD Wing On Surabaya: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya, (Online), Vol 2, No 2*.
- Senan, Mastika K, Suhartono. 2013. *Implementasi Pengawasan Proses Produksi Pada UD New Water Hasta Agung Jember. Artikel Ilmiah, (Online)*.

- Yani, A.R. 2017. *Pengaruh Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku dan Pengawasan Mutu Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Industri Otomotif*. Jurnal Manajemen (Online), Vol,13 No 2.
- Wijayanti, dkk. 2016. *Pengawasan Bahan Baku dan Mutu yang Efektif Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi pada PT Alove Bali*. E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata (Online), Vol.5, No.1.
- Ariska Efa Yuliana, et al. 2013. *Pengendalian Proses Produksi Kedelai Edamame Beku (Frozen Edamame Soybeans) Pada PT. Mitratani Dua Tujuh Jember*. Artikel Ilmiah, (Online) Yusuf, Muri. 2014. *Metode Penelitian*. Ed.1, Prenadamedia Group: Jakarta <https://www.academia.edu>: diakses 20 Februari 2018. <http://repository.unej.ac.id>: diakses 20 Februari 2018. <file:///C:/Users/User>: diakses 20 Februari 2018. <http://repository.unej.ac.id>: diakses 24 Februari 2018 <http://download.portalgaruda.org>: diakses Februari 2018