

## **ANALISIS SOP DALAM PROSES PRODUKSI ROTI GEMBONG PADA USAHA ROTI GEMBONG BITE DI SAMARINDA**

**Nur Syahdi**

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mulawarman, Jl. Muara  
Muntai No. 1 Gunung Kelua Samarinda,  
Email: nur.syahdi@gmail.com

### ***Abstract***

*The results showed that the SOP used was the SOP in the simplest form which only had a few activities and decision making. In the production process there are five stages carried out during the production process, namely, preparing raw materials, stirring the dough into a mixer, the process of rolling bread, the process of developing bread and the process of developing the dough ready to bake. Here the raw materials in the form of main raw materials namely wheat flour, capital in the form of owner's personal capital, machines in the form of tools used during the production process and work force are very influential during the production process because workforce is the main actor in the production of bread king. As one of the kingpin bread businesses in Samarinda, it is expected that the staff of the kingpin bread must continue to improve and maintain the quality of the production produced, that is bread kingpin and still maintain the quality of human resources namely labor. The most important thing must not be forgotten is that labor is a very very important factor of production in every production process that should be a benchmark to find out whether the system implemented has been implemented properly.*

**Keywords:** *SOP, Production, Raw materials, Labor, Machinery and Capital*

### **Pendahuluan**

Proses pembuatan roti merupakan proses yang sangat rumit ditinjau dari interaksi berbagai bahan baku (ingredients), proses produksi, dan tentunya kontrol terhadap setiap proses produksi. Berbagai kontrol terhadap suhu atau temperatur yang terjadi dalam memperlakukan adonan, mulai dari proses mixing, intermediate proofing, final proofing, dan pengemasan harus terjaga dengan baik dan tepat. Dalam Industri roti banyak hal akan terjadi, terutama berhubungan

dengan kualitas roti yang dihasilkan, jika setiap tahapan proses produksi tidak diperhatikan dengan benar maka hasil produksi akan gagal (UsahaBakery.com).

SOP adalah untuk memberikan pengertian tentang parameter pekerjaan, pengoperasian pekerja secara aman, efektif, efisien, konsisten serta sistematis kepada operator pekerja yang terlihat dalam pengoperasian atau pekerja (Santoso 2014). Proses produksi merupakan suatu proses yang merubah input yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja, mesin dan modal menjadi suatu hasil yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Proses produksi dan proses pengemasan produk, harus dikontrol secara spesifik dengan menerapkan SOP dalam proses produksi. Selain itu karyawan baru atau karyawan yang belum mengetahui cara-cara produksi yang biasa diterapkan dalam industri merasa kesulitan dalam bekerja sehingga hal ini menjadi kendala bagi karyawan baru tersebut. Bahan baku adalah sesuatu yang masih terdapat di dalam maupun di luar bumi yang sifatnya masih potensial dan belum dilibatkan dalam proses produksi untuk meningkatkan tersedianya barang dan jasa dalam perekonomian (Suparmoko 2008:8).

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi yang digunakan dalam melaksanakan proses produksi. Tenaga kerja adalah salah satu unsur dari perusahaan dan memiliki peran yang sangat penting dalam operasional perusahaan (Sastrohadiwiryo 2001:33). Mesin merupakan suatu peralatan yang digunakan untuk membantu manusia dalam mengerjakan produk atau bagian-bagian produk tertentu (Sofyan Assauri 2004:78).

Modal merupakan sumber-sumber ekonomi diluar tenaga kerja yang dibuat oleh manusia. Kadang-kadang modal dilihat dalam arti uang atau dalam arti keseluruhan nilai daripada sumber-sumber ekonomi non manusiawi termasuk tenaga. Itulah sebabnya bila menunjuk pada modal dalam arti luas dan umum, akan dimasukkan semua sumber ekonomi diluar tenaga kerja. Dalam pengertian ekonomi, modal adalah barang atau uang yang bersama-sama faktor produksi tanah dan tenaga kerja menghasilkan barang-barang baru (Mubyarto, 2010).

Peran serta manajer sangatlah penting dalam hal ini, selain itu karyawan juga harus berperan aktif dalam pelaksanaannya. Sehubungan dengan hal itu, untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi (SOP), memerlukan (SOP) dalam proses produksi. (SOP) adalah satu instruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang berulang kali dilakukan (Hartatik, 2014). (SOP) dalam proses produksi berfungsi sebagai acuan dalam proses produksi agar proses produksi berjalan sesuai dengan harapan dan agar tidak terjadi kekeliruan.

Agar produksi gagal tersebut dapat menurun sampai angka bahwa standar produk gagal atau cacat yang telah ditentukan, maka terus melakukan suatu aktivitas pengendalian proses produksi secara baik dan benar pekerjaan produksi harus sesuai dengan standar operasi proses produksi roti gembong yang ditetapkan. Oleh karena itu, diperlukan suatu analisis pada suatu sistem produksi untuk mengetahui sejauh mana kelancaran suatu sistem produksi yang telah berlangsung dalam suatu industri. Maka dari itu penulis melakukan penelitian

mengenai “Analisis SOP dalam Produksi Roti Gembong pada Usaha Roti Gembong Bite di Samarinda”

### **Metode**

Jenis penelitian yang penulis lakukan adalah penelitian deskriptif. Metode deskriptif dapat diartikan memaparkan situasi atau peristiwa, sebagai prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan keadaan subjek atau objek penelitian, seseorang, lembaga, masyarakat dan lain-lain pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang sebagaimana adanya. Sedangkan pengertian kualitatif, sebagai produser penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata tertulis atau dari pernyataan lisan yang didapat dari hasil pengamatan.

Data primer diperoleh dari sumber data pertama atau tangan pertama atau narasumber dengan melakukan wawancara yang sesuai dengan fokus penelitian yang disediakan peneliti. Penelitian ini difokuskan pada SOP dalam Produksi Roti. Kesimpulan akhir diperoleh berdasarkan kesimpulan sementara yang telah diverifikasi, kesimpulan final ini diharapkan dapat diperoleh setelah pengumpulan data.

### **Hasil dan Pembahasan**

Hasil penelitian ini diperoleh dari hasil wawancara dengan narasumber yang telah dipilih sebelumnya sebagai sumber informasi bagi penelitian ini. Dari hasil wawancara tersebut dilakukan reduksi data dengan membuat transkrip wawancara agar dapat menemukan temuan-temuan dalam penelitian ini. Dari hasil wawancara didapatkan informasi mengenai fokus penelitian SOP dan proses produksi.

Dari keseluruhan hasil wawancara dengan Husni (*owner*) dan Bapak Adli (karyawan) yang memproduksi roti menyatakan bahwa para pelaksana SOP mampu menerima dan melaksanakan prosedur SOP dengan benar dan sesuai dengan job deskription yang sudah dibuat oleh pengelola. Dari keseluruhan hasil wawancara dengan Husni (pengelola) dan Bapak Adli (karyawan) yang memproduksi roti menyatakan bahwa para pelaksana SOP mampu menerima dan melaksanakan prosedur SOP dengan benar dan sesuai dengan job deskription yang sudah dibuat oleh pengelola.

Berdasarkan data pada tabel ini menunjukkan bahwa proses produksi Roti Gembong Bite di atas dapat dilihat bahwa dalam kurun waktu tiga bulan terhitung mulai dari bulan Januari, Februari, hingga Maret 2019 dalam proses produksi SOP diterapkan dengan baik sehingga tingkat kecacatan produk sangat rendah (1,23%) atau dengan kata lain (98,77%) sudah memenuhi standar atau bagus. Berikut di bawah ini. Grafik data produksi roti gembong bite selama bulan Januari, Februari, hingga Maret 2019.

**Tabel 1. Data Jumlah Produksi Pada Usaha Roti Gembong Bite Pada Bulan Januari Hingga Bulan Maret Tahun 2019**

| Bulan    | Hasil produksi roti | Jumlah produksi roti cacat % | Jumlah produksi roti sesuai standar % |
|----------|---------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| Januari  | 1.080               | 15 (1,38%)                   | 1.065 (98,62%)                        |
| Februari | 980                 | 7 (0,71%)                    | 973 (99,29%)                          |
| Maret    | 1.180               | 18 (1,35%)                   | 1.162 (98,48%)                        |
| Jumlah   | 3.240               | 40 (1,23%)                   | 3.200 (98,77%)                        |

sumber: data diolah (2019)

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Husni (*owner*), Bapak Adli (kepala koki) dan Bapak Firman (Asisten koki) dapat diketahui bahwa dalam proses produksi pembuatan roti dibutuhkan standar kualitas bahan baku dan daya tahan bahan baku agar kualitas roti gembong baik dan sesuai dengan standar pasaran. Dari hasil wawancara dengan Bapak Husni (*owner*) dan Bapak Adli (Kepala koki) dapat diketahui bahwa setiap karyawan harus memiliki keahlian atau keterampilan khusus dalam membuat roti dan sebelum menjadi karyawan perlu diberikan pelatihan khusus agar para karyawan yang belum berpengalaman memiliki gambaran akan apa yang harus dipersiapkan untuk proses pembuatan roti.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Husni (*owner*) dapat diketahui bahwa alat-alat yang digunakan selama proses produksi memiliki standar kualitas yang ditentukan pemilik dan memiliki daya tahan alat yang disesuaikan dengan jangka waktu pemakai alat tersebut agar mendapatkan hasil produksi yang baik dan memuaskan. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Husni (*owner*) dapat diketahui bahwa sumber modal yang diperoleh dalam membangun usaha produksi roti gembong adalah modal sendiri atau dana pribadi Bapak Husni tanpa ada kerja sama dengan pihak lain dan modal awal yang digunakan sebesar Rp2.500.000 per dua minggu untuk pembuatan roti gembong.

Berdasarkan hasil penelitian dari indikator-indikator yang telah disajikan di atas dengan menggunakan analisis deskriptif maka penulis mencoba untuk membahas hasil dari penelitian pada para karyawan Roti Gembong Bite di Samarinda, agar para karyawan roti gembong lebih mengetahui SOP yang ada dalam tempat usaha. Adapun teori-teori ataupun hasil penelitian empiris yang terdahulu oleh peneliti sebelumnya akan digunakan dalam melakukan pembahasan hasil penelitian, apakah teori atau hasil penelitian empiris tersebut mendukung, menolak atau bertentangan dengan hasil penelitian.

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa SOP sudah baik dan dijalankan dengan benar hal ini berarti sejalan dengan teori Purnamasari (2015:13) yang

menyatakan bahwa SOP adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan dengan sebaik-baiknya sesuai dengan visi, misi untuk mencapai tujuan suatu industri. Jika setiap karyawan menjalankan *Standard Operating Procedure* yang ditetapkan oleh perusahaan maka kegiatan proses produksi akan mendapatkan hasil maksimal yang diharapkan oleh perusahaan. Dan menurut Ekotama (2015:41) mengatakan bahwa SOP dibuat untuk menyederhanakan proses kerja supaya hasilnya optimal tetapi efisien.

Kelemahan dari SOP yang digunakan adalah kurangnya pengawasan dan evaluasi terhadap SOP yang ditetapkan pada kinerja para karyawan. Kelebihan dari SOP yang digunakan adalah SOP yang digunakan sangat sederhana sehingga para karyawan dapat dengan mudah memahami dan menjalankan dengan benar SOP yang ditetapkan oleh pemilik. Dari hasil penelitian pada Roti Gembong Bite di Samarinda diketahui bahwa SOP yang diterapkan dalam proses produksi yaitu mengikuti aturan tertulis yang sudah diterapkan oleh *owner*.

Untuk pengembangan SOP dalam proses produksi kami selalu menerapkan SOP dalam setiap produksi untuk mendapatkan kualitas sesuai standar kami. Sejauh ini dalam proses produksi roti menggunakan SOP yang kami terapkan berjalan dengan sinergis dan untuk SOP itu sendiri berjalan sesuai dengan ketentuan yang kami tetapkan. Dalam proses produksi Roti Gembong Bite di Samarinda pernah mengalami kegagalan dalam memproduksi roti dikarenakan ada kelalaian dalam proses produksi biasanya seperti lupa mematikan oven dan menyalakan timer yang menyebabkan roti gagal dan hangus.

Jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu Irawati (2016) dapat diketahui dari hasil penelitian dimana SOP yang digunakan adalah Slowcharth Swimlane dan naratif SOP pada proses produksi. Hal ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan penulis karena SOP yang digunakan adalah SOP dalam bentuk sederhana yang hanya memiliki kegiatan dan pengambilan keputusan yang sedikit.

Dalam penelitian ini ada beberapa tahapan proses produksi yang dilakukan oleh para karyawan terlebih dahulu. Pertama mempersiapkan bahan baku seperti tepung terigu, gula pasir, dan garam lalu memasukkannya kedalam mixer dengan kecepatan minimum. Setelah itu siapkan susu cair dan telur kedalam mixer, kemudian aduk dengan kecepatan medium lalu tunggu hingga adonan menjadi mengumpal. Kemudian masukan pengembang roti, aduk hingga merata dalam adonan, angkat dan siapkan proses penggulangan roti. Dilanjutkan dengan proses pengembangan roti, masukkan adonan yang sudah disiapkan kedalam mesin pengembang roti agar roti cepat mengembang kira-kira waktu yang dibutuhkan kurang lebih 45 menit. Setelah proses pengembangan roti selesai dilanjutkan dengan proses pengembangan adonan siap panggang untuk setiap proses pemanggangan roti agar dibutuhkan waktu sekitar 20 sampai 25 menit. Sambil dicek terus-menerus saat timernya sudah menunjukkan angka 20, untuk menjaga

kualitas roti agar tidak gosong dan tidak mentah. Setelah roti matang olesi dengan butter khusus roti yang disiapkan.

Hal ini berarti bahwa proses produksi sejalan dengan teori Ayhari (2002:31) bahwa produksi merupakan suatu kegiatan, cara, metode ataupun teknik menambahkan kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan faktor produksi yang ada. Sesuai dengan hasil yang didapatkan proses produksi Roti Gembong Bite Samarinda bertahap dan sesuai dengan langkah-langkah pembuatan roti hal tersebut dapat dilihat dari cara, metode dan proses produksi roti gembong.

Berdasarkan hasil penelitian bahan baku memiliki rana penting di dalam produksi yang dimana bahan baku merupakan bahan yang membentuk sebagian besar produk jadi dan dapat digunakan selama dalam proses produksi bahan baku yang digunakan oleh rumah produksi roti gembong ini adalah tepung terigu yang mana selain tepung terigu terdapat bahan baku utama lain yang digunakan selama proses produksi roti gembong yaitu: gula pasir, susu, telur, dan ragi roti. Adapun bahan penolong yang digunakan selama produksi roti gembong yaitu: air, mentega, garam dan isian rasa roti.

Kelemahan dari bahan baku adalah kurangnya perhatian terhadap penyeleksian bahan baku yang mudah kadaluarsa sehingga bahan baku yang biasanya tahan sampai dengan 1 bulan apabila dimasukkan kedalam kulkas bisa menjadi hanya bertahan selama kurang lebih 15 hari saja. Kelebihan dari bahan baku adalah bahan baku yang digunakan hanya sedikit dan bahan baku tersebut dapat ditemukan dengan mudah atau bukan bahan-bahan yang langka. Setiap bahan baku mempengaruhi standar kualitas adonan dalam pembuatan roti karena kualitas bahan baku sangat penting dalam pembuatan adonan roti agar hasil roti gembong tidak bantat. Standar kualitas bahan baku yang utama harus menggunakan tepung yang berprotein tinggi dan menggunakan bahan yang tidak kadaluarsa. Selama proses produksi pembuatan roti sisa bahan baku yang tidak digunakan disimpan di dalam kulkas agar daya tahan bahan baku dapat tahan selama satu bulan.

Berdasarkan hasil penelitian sumber daya manusia atau tenaga kerja juga memiliki peran yang tidak kalah pentingnya dengan faktor-faktor produksi lainnya, yang dimana semua kegiatan produksi yang dilakukan dikerjakan oleh karyawan sesuai dengan *job description* masing-masing. Kelemahan dari tenaga kerja adalah tenaga kerja yang dimiliki hanya sebanyak 2 orang saja sehingga proses produksi yang dilakukan berjalan lambat dan juga dapat mempengaruhi jumlah hasil produksi.

Kelebihan dari tenaga kerja adalah kedua karyawan yang dimiliki mempunyai keterampilan khusus yang cukup baik dalam melakukan semua tahapan proses produksi roti gembong dan mereka dapat merangkap pekerjaan selain dari bagian produksi juga dapat melakukan pekerjaan bagian pemasaran. Semua proses produksi dilakukan oleh kepala koki dan asisten koki dimulai menimbang bahan baku, mempersiapkan bahan baku dan semua tahapan langkah-

langkah yang ada selama proses produksi secara penuh dikendalikan oleh mereka. Di dalam memproduksi roti gembong setiap karyawan memang diberikan pelatihan khusus untuk membuat roti dan mereka memang harus dituntut memiliki keterampilan dalam membuat roti karena proses produksi pembuatan roti yang cukup panjang dan harus detail untuk setiap perhitungan bahan baku pembuatan roti.

Hal ini berarti unsur tenaga kerja sejalan dengan teori Sastrohadiwiryo (2001:33) menyatakan bahwa tenaga kerja merupakan salah satu unsur dari perusahaan dan memiliki peran yang sangat penting dalam operasional. Oleh karena itu tenaga kerja tidak dapat dipisahkan dengan unsur lainnya, untuk mewujudkan tujuan dan mendistribusikan hasil proses kerja maka dibutuhkan tenaga kerja untuk melaksanakannya.

Berdasarkan hasil penelitian modal merupakan salah satu faktor yang membantu selama produksi itu terjadi dengan tujuan meningkatkan jumlah dari hasil produksi perusahaan, karena tanpa adanya modal proses produksi tidak dapat berjalan dengan semestinya selain itu dengan adanya modal dapat menunjang kegiatan produksi dari usaha tersebut agar dapat memperoleh hasil produksi secara maksimal. Kelemahan dari modal adalah modal yang dimiliki terbatas dikarenakan hanya mengandalkan modal pribadi pemilik sendiri. Oleh karena itu, bahan baku dan hasil yang diproduksi terbatas karena kurangnya modal yang dimiliki.

Kelebihan dari modal adalah pemilik tidak perlu memikirkan untuk membagi hasil keuntungan kepada mitra kerja ataupun memikirkan membayar kredit dari hasil peminjaman modal usaha karena modal yang dimiliki modal pribadi pemilik. Modal yang digunakan pada saat produksi adalah modal sendiri atau murni dana pribadi pemilik. Modal tersebut digunakan untuk keperluan membeli bahan baku untuk kebutuhan produksi. Untuk modal awal *owner* biasanya menstok barang per dua minggu jadi dalam sebulan ada dua kali stok penyediaan barang, jadi rata-rata perdua minggu pengeluarannya sekitar kurang lebih Rp 2.500.000.

Hal ini sejalan dengan teori Sukirno (2009), Modal didefinisikan sebagai biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak habis dalam sekali proses produksi. Semakin tinggi tingkat modal suatu industri, maka tingkat penggunaan faktor produksi pun akan semakin meningkatkan output produksi suatu perusahaan.

## **Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah penulis kemukakan dari fokus penelitian yaitu Analisis SOP (*Standard Operating Prosedure*) Dalam Produksi Roti Gembong Pada Usaha Roti Gembong Bite di Samarinda maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: SOP (*Standard Operating Prosedure*) dalam produksi pada usaha Roti Gembong Bite di Samarinda adalah SOP dalam bentuk yang sederhana yang hanya memiliki kegiatan dan pengambilan keputusan

yang sedikit. Hasil dari menganalisis SOP pada Roti Gembong Bite di Samarinda diketahui bahwa SOP yang diterapkan dalam proses produksi sudah mengikuti aturan yang tertulis yang telah diterapkan oleh owner. Untuk pengembangan SOP dalam proses produksi *owner* selalu melakukan inovasi dalam menerapkan SOP. Adapun saran-saran yang dapat disampaikan adalah Sebaiknya dalam penerapan SOP perlu dilakukan penyesuaian dan evaluasi yang lebih aktif. Hal ini harus dilakukan dengan tujuan agar SOP yang telah dibuat benar-benar sesuai dengan kondisi keadaan yang ada dilapangan, sehingga SOP dijadikan pedoman serta dapat meminimalisir kelalaian dalam proses produksi dan mengurangi produksi roti gagal atau hangus.

### **Daftar Pustaka**

- Appley, Lee 2010 *Pengertian Manajemen* Yogyakarta Balai Pembimbingan Administrasi, UGM.
- Assauri, 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi revisi. Lembaga penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Assauri, 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Revisi. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Daft, 2006. *Manajemen*, Edisi Keenam. Jakarta: Salemba Empat
- Ekotama, S. 2015. *Pedoman Mudah Menyusun Sop*, Yogyakarta : Medpress
- Handoko, 2008. *Manajemen Personalia Sumber Daya Manusia*. Edisi Kedua. Yogyakarta:BPFE
- Hasibuan, 2011 *Manajemen, Pengertian*. Masalah edisi revisi Jakarta : Bumi Askara.
- Idrus, Muhammad. 2009 *Metode Penelitian Ilmu Sosial*. Jakarta: Erlangga
- Kinicki, Angelo dan Brian K. Williams. "Management A Practical Introduction", Mc Graw Hill, New York, 2009
- Kriyantono, Rahmat. 2008. *Teknik Praktis Riset Komunikasi*. Jakarta Kencana PrenadaMedia Grup
- Muhammad. 2009. *Metode Penelitian Ilmu Sosial*. Jakarta: Erlangga
- Prawirosentono, Suyadi. 2006. *Manajemen Operasi, Analisis dan Studi Kasus*. Edisi Ketiga. Bumi Aksara. Jakarta.
- Purnamasari, 2015. *Paduan Menyusun SOP (Standard Operating Procedure)*. Yogyakarta: KOBIS
- Reider. 2002. *Operational Review Maximum Result At Efficient Cost*, 3 Th Edition, John Wiley And Sons Inc
- Robbins, P. Stephen dan Mary Coulter. 2010. *Manajemen* Edisi Kesepuluh. Jakarta: Erlangga
- Siswanto, 2010. *Pengantar Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara
- Subagyo. 2006. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Penerbit BPFE
- Sugiyono. 2009. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung Alfabeta
- Tampubolon. 2006. *Manajemen Operasional*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Taufik. 2013 *Pengertian SOP*. Diakses melalui Taufikamsyah.