



**PENGAWASAN KUALITAS PROSES PRODUKSI
PADA PERUSAHAAN ROTI KISOGE JEMBER**

**THE QUALITY CONTROL OF PRODUCTION PROCESS
ON KISOGE COMPANY**

| | | |
|--------------|-----------------------|-------------------|
| Asal : | Hediah : | Klasifikasi : |
| SKRIPSI | Periode : 30 JAN 2008 | 658.5 Kip p |
| Perustateg : | | |

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Administrasi Niaga (S1) Non Reguler dan mencapai gelar Sarjana Sosial

Oleh

KIPTIYAH
NIM. 030910292035

**PROGRAM STUDI S-1 NON REGULER ADMINISTRASI NIAGA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER**

2007

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Ibunda Fatmawati dan Ayahanda Sukardi tercinta, yang telah mendo'akan, mendorong dan memberi kasih sayang dan pengorbanan yang tiada terkira selama ini.
2. Kakanda Muzayyanah dan Rivatul Hasanah tersayang , untuk pengorbanan dan perhatiannya.
3. Sofyan Tsauri yang telah setia dan sabar menemani dalam suka dan duka demi kesejukan hatiku.
4. Teman-temanku yang telah membantu dan memberi masukan demi terselesainya skripsi ini, terima kasih semua.
5. Almamater Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
6. Guru-guruku sejak SD sampai PT terhormat yang telah memberikan pendidikan dan pengajaran serta membimbing dengan penuh kesabaran.

MOTTO

“Perencanaan yang telah kita buat dengan baik dan seksama tidak akan dapat berhasil apabila tidak diikuti dengan pengawasan.” (*sistem Perencanaan dan Pengendalian*).



Idriyo Gito Sudarmo, 2000:07 (*Sistem Perencanaan dan Pengendalian Produk*)

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama: Kiptiyah

NIM: 030910292035

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya tulis ilmiah yang berjudul Pengawasan Kualitas Proses Produksi Pada Perusahaan Roti Kisoge Jember, adalah benar-benar hasil karya sendiri kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diujukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan, saya bertanggungjawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapatkan sanksi akademik jika dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 05 November 2007

Yang menyatakan,



KIPTIYAH
NIM. 030910292035

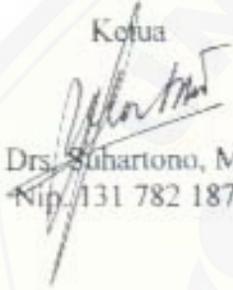
PENGESAHAN

Skripsi berjudul Pengawasan Kualitas Proses Produksi Pada Perusahaan Roti Kisoge Jember telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember pada:

Hari : Senin
Tanggal : 05 November 2007
Tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Tim Penguji.

Ketua


Drs. Suhartono, MP
Nip. 131 782 187

Sekretaris

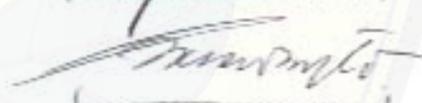

Drs. Matnur Haryono
Nip. 130 531 992

Anggota,

Drs. Suhartono, MS
Nip. 131 276 665


(.....)

Drs. Poerwanto, MA
Nip. 131 403 359

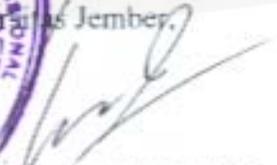

(.....)

Mengesahkan,

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Jember.




Drs. H. Ung Nasdia, B. SW, MS
Nip. 130 674 836

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Pengawasan Kualitas Proses Produksi Pada Perusahaan Roti Kisoge Jember”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar sarjana Strata Satu (S1) pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Jurusan Ilmu Administrasi, Program Studi Ekstensi Ilmu Administrasi Niaga, Universitas Jember.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan banyak pihak. Bersama salesainya penulisan skripsi ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah membantu penyelesaian skripsi ini, baik berupa murid maupun materiil kepada:

1. Drs. H. Uung Nasdia, B.SW selaku dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
2. Drs. I. Ketut Mastika, MM, selaku ketua jurusan Ekstensi Administrasi Niaga.
3. Drs. Suhartono, MP, selaku dosen wali yang telah memberi masukan tentang strategi akademis.
4. Drs. Matnur Haryono, selaku dosen pembimbing 1, dan
5. Drs. Suhartono, MS, selaku dosen pembimbing II, yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam penulisan skripsi ini.
6. Ibu Siah beserta staf karyawan perusahaan Roti Kisoge yang telah memberi ijin untuk melakukan penelitian pada perusahaan Roti Kisoge Jember.
7. Teman Teman seangkatan dan seperjuangan “Adni (NR) 2003” dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih untuk kalian semua.

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap, semoga tulisan ini bermanfaat.

RINGKASAN

Pengawasan Kualitas Proses Produksi Pada Perusahaan Roti Kisoge Jember, Kiptiyah, 030910292035.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan ingin mengetahui dan menggambarkan pengawasan proses produksi pada perusahaan Roti Kisoge Jember. Penelitian ini dilakukan selama dua bulan terhitung Tanggal 26 Juni sampai Tanggal 26 Agustus pelaksanaan penelitian sesuai dengan ijin lembaga penelitian Universitas Jember No. 3401/H25.1.2/PL.5/2007.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang mendeskripsikan sejumlah variabel yang berkenaan dengan masalah dan unit yang ingin diteliti. Penelitian ini mencoba mencari suatu uraian yang menyeluruh dan teliti dari suatu keadaan yang menguraikan sifat-sifat (karakteristik) dari suatu keadaan dan mengumpulkan fakta-fakta dari suatu kejadian. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi, observasi, dan wawancara dengan karyawan perusahaan Roti Kisoge Jember yang ditentukan. Data dari hasil penelitian diinterpretasikan dengan analisis domain dan taksonomi.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa perusahaan Roti Kisoge Jember melakukan pengawasan kualitas proses produksi dilakukan mulai dari tahap persiapan awal, tahap jalannya proses dan tahap pemeriksaan akhir, pengawasan proses produksi dilakukan oleh mandor produksi. Pengawasan dilakukan dengan menggunakan kartu pengawasan proses produksi yang nantinya di serahkan pada Kepala Bagian Produksi setelah seluruh proses produksi dilaksanakan pada hari itu. Kepala Bagian Produksi akan memindahkan laporan dari mandor produksi pada buku pengawasan proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan pada tahun 2007 sudah sesuai standart operasional perusahaan yang telah ditetapkan oleh pimpinan perusahaan Roti Kisoge Jember.

Hasil dari penelitian yang dilakukan adalah pelaksanaan pengawasan kualitas proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan Roti Kisoge Jember sudah cukup efektif, hal itu dibuktikan dengan jumlah produk yang rusak masih dalam batas toleransi perusahaan yaitu 5%. Pengawasan pada proses produksi memegang peranan yang sangat penting bagi perusahaan Roti Kisoge Jember.

ABSTRACT

Quality controlling of production process at Bread of kisoge firms Jember, Kiptiyah, 030910292035.

The purpose of this research is to known and describe controlling of production process at Bread of Kisoge firms Jember, this research is conducted during two months beginning June 16 until August 26 according to permission Institute of Research University of Jember Nu. 3401/H25.1.2/Pl..5/2007

This research is using qualitative method with descriptive approach. Descriptive research is a research that conducted by described number of variables involving with unit and problem to be checked. This research is try to looking for a breakdown whole and carefully from a situation elaborating the characteristic a situation and collecting facts from an occurrence. The technique of data collecting arc documentation, observation, and interview with employees of Bread of Kisoge firms Jember have been determined. Data from result of research interpreted with domain analysis and taxonomy.

Based to research has been conducted is known that Bread of Kisoge firms Jember conducted the quality controlling of production process beginning from preparation, processing, and final controlling phase. The controlling of production process has been conducted by production foreman. The controlling done using card of controlling to production process which then delivered to Superintendent of Production after all production process executed on that. Superintendent of Production will transfer the report from foreman of production to the controlling notes on production process that conducted by company. In 2007 have according operational firms standard which have been determined by head of Bread of Kisoge firms Jember. Result of research is execution of quality controlling of production process that conducted by Bread of Kisoge firms Jember have effective, that is proved with amount of damage product within tolerance of company that is 5%. The controlling of production process play importance rules for Bread of Kisoge firms Jember.

DAFTAR ISI

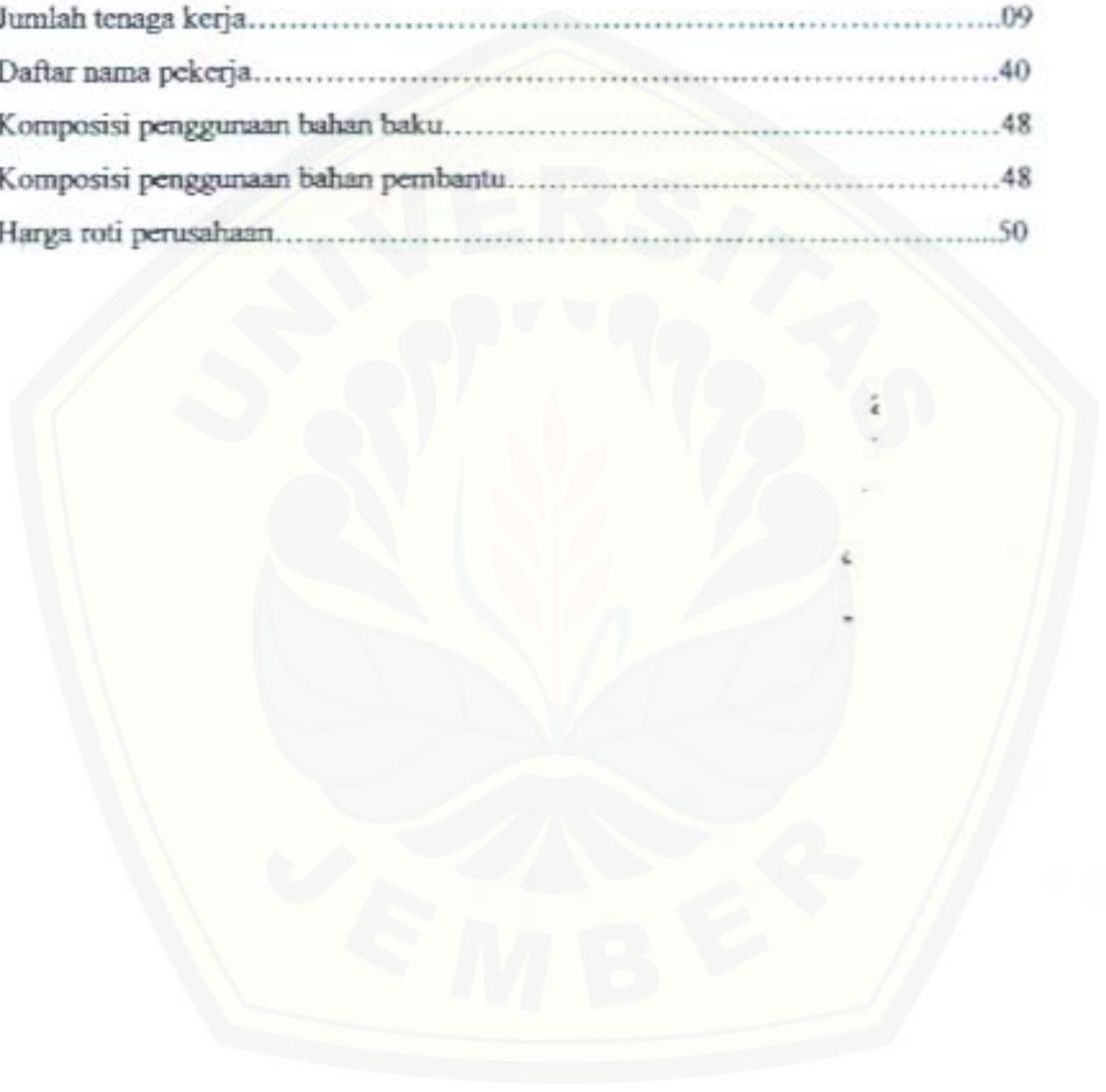
| | Halaman |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PERSEMBAHAN..... | ii |
| HALAMAN MOTTO..... | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN..... | iv |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | v |
| KATA PENGANTAR..... | vi |
| RINGKASAN..... | vii |
| ABSTRAK..... | viii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR TABEL..... | xii |
| DAFTAR GAMBAR..... | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiv |
| BAB I. PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| 1.2 Perumusan Masalah..... | 5 |
| 1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian..... | 6 |
| 1.3.1 Tujuan Penelitian..... | 6 |
| 1.3.2 Manfaat Penelitian | 6 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA..... | 7 |
| 2.1 Landasan Teori..... | 7 |
| 2.1.1 Konsepsi Manajemen Produksi..... | 7 |
| 2.1.2 Pengertian Produksi..... | 7 |
| 2.1.3 Ruang Lingkup Manajemen Produksi..... | 8 |
| 2.2 Konsepsi Pengawasan..... | 9 |
| 2.2.1 Pengertian Pengawasan..... | 9 |
| 2.2.2 Jenis-jenis Pengawasan..... | 11 |

| | |
|---|-----------|
| 2.2.3 Manfaat Pengawasan Kualitas..... | 12 |
| 2.3 Konsepsi Kualitas..... | 13 |
| 2.3.1 Pengertian Kualitas | 13 |
| 2.3.2 Sudut Pandang Kualitas Menurut Konsumen | 14 |
| 2.4 Konsepsi Pengawasan Kualitas | 15 |
| 2.4.1 Pengawasan Kualitas | 15 |
| 2.4.2 Ruang Lingkup Pengawasan Kualitas..... | 16 |
| 2.5 Proses Produksi..... | 17 |
| 2.5.1 Pengertian Proses Produksi..... | 17 |
| 2.5.2 Jenis-jenis Proses Produksi..... | 18 |
| 2.5.3 Pengawasan Proses Produksi..... | 19 |
| 2.5.4 Tujuan Pengawasan Proses Produksi..... | 20 |
| 2.5.5 Jenis-jens pengawasan Proses Produksi..... | 21 |
| 2.5.6 Fungsi Pengawasan Proses Produksi..... | 22 |
| 2.5.7 Ruang Lingkup Pengawasan Proses Produksi..... | 23 |
| BAB III. METODE PENELITIAN | 26 |
| 3.1 Tipe Penelitian | 26 |
| 3.2 Tahap-Tahap Penelitian..... | 27 |
| 3.2.1 Tahap Awal Penelitian | 27 |
| 3.2.2 Tahap Penentuan Karakteristik Informen..... | 27 |
| 3.2.3 Tahap Pengumpulan Data..... | 28 |
| 3.2.4 Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data..... | 29 |
| 3.2.5 Tahap Analisis Data..... | 30 |
| 3.2.6 Model Analisis..... | 30 |
| 3.2.7 Tahap Penarikan Kesimpulan..... | 32 |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 33 |
| 4.1 Gambaran Umum Perusahaan..... | 33 |
| 4.1.1 Sejarah Berdirinya..... | 33 |
| 4.1.2 Tujuan Perusahaan..... | 35 |

| | |
|--|--------------|
| 4.1.3 Struktur Organisasi..... | 36 |
| 4.1.4 Personalia Perusahaan..... | 39 |
| 4.1.5 Aktivitas Produksi..... | 42 |
| 4.1.6 Organisasi Perusahaan..... | 44 |
| 4.1.7 Hasil Produksi..... | 46 |
| 4.1.8 Bahan Baku..... | 47 |
| 4.1.9 Pemasaran | 48 |
| 4.1.10 Kebijakan harga Jual..... | 49 |
| 4.2 Deskripsi Hasil Penelitian | 50 |
| 4.2.1 Pengawasan Kualitas prose Produksi..... | 50 |
| 4.2.2 Peran pimpinan Dalam pengawasan Kualitas Produk..... | 69 |
| 4.3 Interpretasi..... | 75 |
| BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN..... | 77 |
| 5.1 kesimpulan..... | 77 |
| 5.2 Saran..... | 79 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 80 |
| LAMPIRAN..... | |

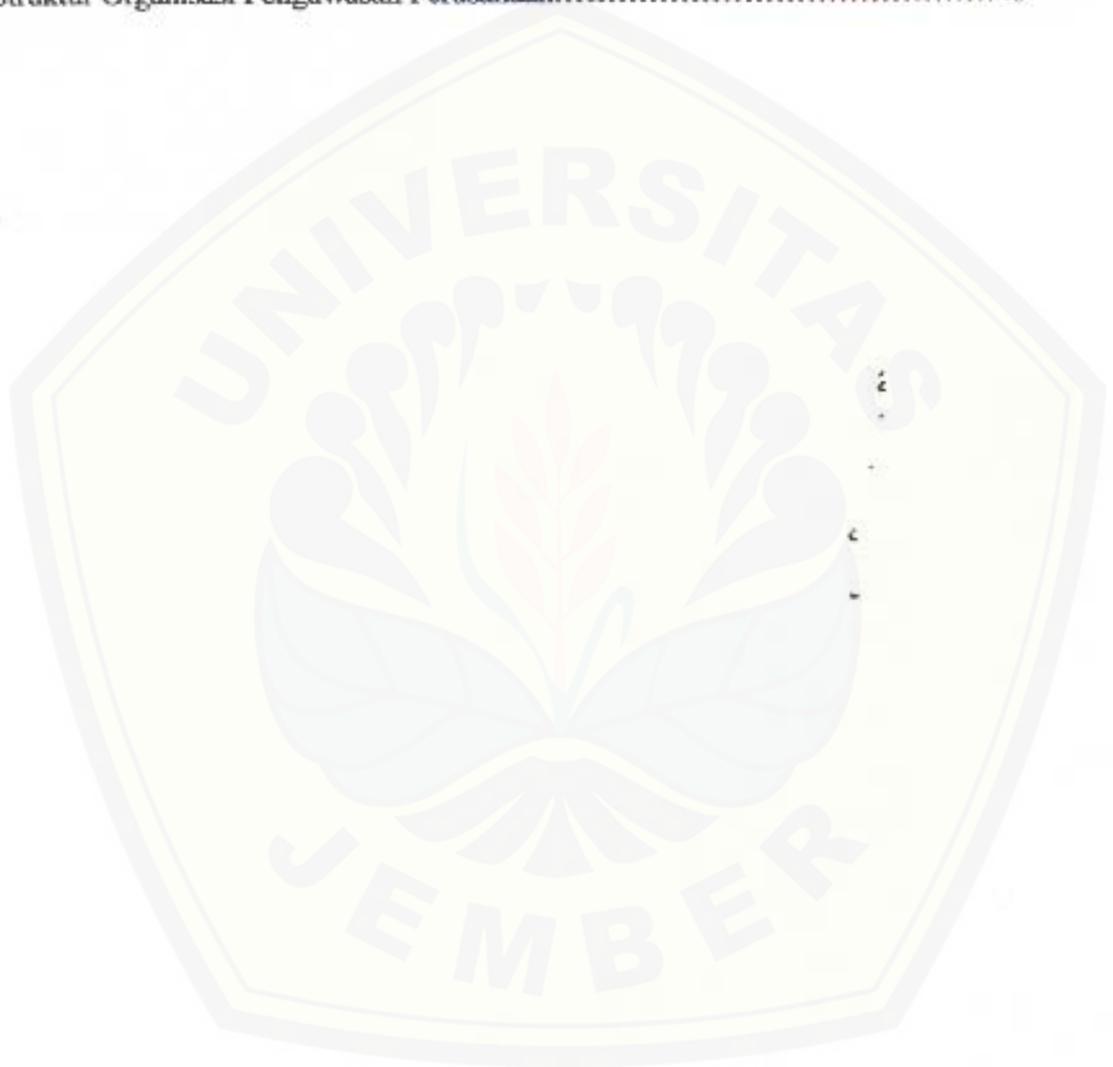
DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| 1.1 Data perusahaan pesaing..... | 03 |
| 1.2 Jumlah produk rusak..... | 05 |
| 4.1 Jumlah tenaga kerja..... | 09 |
| 4.2 Daftar nama pekerja..... | 40 |
| 4.3 Komposisi penggunaan bahan baku..... | 48 |
| 4.4 Komposisi penggunaan bahan pembantu..... | 48 |
| 4.5 Harga roti perusahaan..... | 50 |



DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|--|----------------|
| 3.1 Model Analisis..... | 31 |
| 4.1 Struktur Organisasi Perusahaan..... | 36 |
| 4.2 Struktur Organisasi Pengawasan Perusahaan..... | 45 |



DAFTAR LAMPIRAN

- A. Matrik analisis domain pada perusahaan Roti Kisoge Jember
- B. Matrik analisis taksonomi pada perusahaan Roti Kisoge jember
- C. Tehnik pengumpulan data
- D. Dokumentasi perusahaan Roti Kisoge Jember
- E. Surat izin penelitian dari Lembaga Penelitian Universitas Jember
- F. Surat izin penelitian dari perusahaan Roti Kisoge Jember





BABI. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia bisnis di negara berkembang akhir-akhir ini ditandai dengan semakin besarnya konsumen dalam usaha pencarian kepuasan atas pemenuhan kebutuhan, yang mana tidak lagi terbatas pada pemenuhan kebutuhan. Pokok, tetapi juga kebutuhan sekunder maupun tersier. Perkembangan semacam ini secara tidak langsung akan mendorong konsumen untuk lebih mengutamakan produk-produk berkualitas. Kenyataan-kenyataan seperti ini merupakan celah yang dapat dimanfaatkan oleh perusahaan-perusahaan untuk mengembangkan bisnisnya termasuk juga perusahaan industri. Perusahaan industri itu sendiri merupakan organisasi bisnis yang melakukan aktivitas-aktivitas untuk mempertinggi guna ekonomi suatu barang. Ini berarti menciptakan atau memperbanyak guna atau menyelenggarakan jasa-jasa.

Kegiatan pokok yang dilakukan oleh perusahaan industri adalah mengubah input menjadi output, tanpa melalui proses ini perusahaan tidak dapat menghasilkan produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Kegiatan produksi tersebut dilakukan secara kontinyu atau terus-menerus. Dalam perusahaan industri kualitas hasil produksi merupakan salah satu faktor yang penting karena berhasil tidaknya hasil produksi suatu perusahaan terjual, salah satunya dipengaruhi oleh kualitas produk. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan adalah bahan baku, tenaga kerja, mesin dan peralatan yang digunakan.

Keberhasilan suatu perusahaan akan tercapai apabila perusahaan mampu mencapai tujuan yang diharapkan. Pada dasarnya setiap perusahaan memiliki tujuan umum yang sama, perusahaan diciptakan untuk lebih mengefisienkan pemanfaatan dan pengelolaan sumber daya yang dimiliki untuk mendapatkan keuntungan, mempertahankan keuntungan, dan atau meningkatkan keuntungan yang telah diperoleh. Mendirikan suatu perusahaan bukanlah hal yang mudah, tetapi memelihara dan mengembangkan perusahaan yang sudah didirikan merupakan pekerjaan yang

jauh lebih berat lagi, karena persoalan-persoalan akan selalu muncul baik dari luar maupun dari luar perusahaan. Dari berbagai macam masalah yang ada dalam perusahaan, masalah produksi merupakan masalah yang memerlukan perhatian yang besar serta penanganan yang serius, dalam suatu perusahaan produksi merupakan suatu kegiatan yang sangat penting, bahkan bila dikatakan bahwa produksi adalah dapur sebuah perusahaan. Apabila kegiatan produksi dari suatu perusahaan terhenti, maka kegiatan dalam perusahaan itu juga terhenti. Demikian apabila terdapat berbagai macam hambatan yang mengganggu kegiatan produksi, maka kegiatan lain dalam perusahaan juga akan terganggu. Untuk mengurangi gangguan dan hambatan dalam produksi, maka sudah selayaknya perusahaan melakukan manajemen dengan sebaik-baiknya diantaranya melakukan tindakan pengawasan, khususnya pengawasan kualitas proses produksi.

Proses produksi yang dilaksanakan oleh perusahaan dengan menggunakan sumberdaya dalam sistem produksinya memerlukan pengawasan proses produksi untuk dapat meningkatkan efisiensi produknya. Pengawasan proses produksi dilakukan agar penyimpangan-penyimpangan yang terjadi dapat segera diketahui dan diperbaiki. Jadi dalam menjalankan proses produksi tidak terlepas dari kegiatan pengawasan proses produksi karena apabila terjadi penyimpangan dapat diketahui dengan segera dan selanjutnya diusahakan agar penyimpangan yang terjadi ditekan sekecil mungkin untuk menjamin tercapainya tujuan serta terlaksananya rencana yang telah ditetapkan dalam sistem produksi.

Pengawasan proses produksi merupakan faktor yang sangat penting, sebab tanpa adanya pengawasan proses produksi akan menghambat kelancaran proses produksi dalam perusahaan yang bersangkutan. Pengawasan proses produksi merupakan salah satu faktor yang cukup besar pengaruhnya terhadap kualitas produk akhir, terutama untuk beberapa produk, misalnya untuk produk makanan, dalam menjalankan proses produksi yang baik akan menghasilkan produk yang berkualitas akan tetapi bila dari awal pengawasan proses produksi yang tidak memenuhi syarat akan sulit untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Oleh karena itu sangat

penting bagi perusahaan untuk melakukan pengawasan proses produksi baik dari penyiapan bahan, pencampuran, pencetakan, pengovenan, pendinginan, dan pengemasan.

Berkaitan dengan pengawasan proses produksi untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas, penulis menghubungkannya dengan perusahaan Roti Kisoge yang merupakan perusahaan yang bergerak dibidang makanan, dimana perusahaan Roti Kisoge terletak di Jl. Raya Sultan Agung IV/65 Jember, merupakan satu-satunya perusahaan yang memproduksi makanan yaitu roti, perusahaan Roti Kisoge yang berkembang di kota Jember ini juga memiliki banyak pesaing. Perusahaan pesaing dari produk sejenis menjadi sebuah ancaman di masa yang akan datang. Apabila produk yang di hasilkan oleh perusahaan tidak memiliki keunggulan pihak perusahaan akan kalah dalam bersaing, kemudian akan mengalami kerugian. Perusahaan pesaing dengan jumlah produksi pada masing-masing perusahaan yang berada di kota jember dapat di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1.1 Data Perusahaan Pesaing dan Jumlah Penjualan (dalam satuan buah)

| Perusahaan Pesaing dan Jumlah Penjualan (dalam satuan buah) | | |
|---|-----------|---------|
| Perusahaan Roti | Tahun | |
| | 2006 | 2007 |
| SIP | 274.972 | 323.275 |
| WINA | 1.265.612 | 629.464 |
| ALOHA | 333.287 | 437.544 |
| PRIMA | 152.238 | 167.835 |
| 46 | 93.224 | 101.907 |
| MULTI RASA | 158.255 | 175.847 |

Sumber Data: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Jember 2007.

Perusahaan-perusahaan pesaing tersebut mendorong perusahaan roti kisoge untuk bisa memberikan yang terbaik dan berbeda dari yang di berikan perusahaan lain kepada konsumen karena produk yang di hasilkan adalah sama, yaitu roti, di mana bahan baku yang digunakan juga sama yaitu tepung terigu, telur, mentega, dan gula. Melihat tingkat persaingan tersebut, maka perusahaan Roti Kisoge menyiasati yaitu

melalui pengawasan proses produksi. Pengawasan proses produksi sangat penting dilakukan pada perusahaan ini. Dikatakan oleh kepala produksi:

“Mengingat pentingnya pengawasan proses produksi maka perusahaan Roti Kisoge melakukan pengawasan pada tahap penyiapan bahan, tahap pengadukan, tahap pencetakan, tahap pengovenan, tahap pendinginan, dan tahap pembungkusan.

Pengawasan proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan Roti Kisoge adalah mengawasi tahap pelaksanaan proses pembuatan roti dari penerimaan bahan baku sampai produk siap untuk dijual. Pada proses pembuatan roti ini melalui beberapa tahapan yaitu tahap penyiapan bahan, tahap pencampuran, tahap pencetakan, tahap pengovenan, tahap pengeringan, tahap pengemasan, barulah kemudian roti siap untuk dijual. Pada setiap tahapan proses pembuatan ini akan diawasi pengawas atau mandor. Pengawas atau mandor ini dibagi menjadi dua yaitu mandor tehnik dan mandor produksi, mandor tehnik mengawasi bagian mesin, peralatan, dan kendaraan bila ada kerusakan di bagian tersebut maka mandor tehnik yang harus bertanggung jawab, sedangkan mandor produksi mengawasi jalannya proses produksi antara lain tahap penyiapan bahan sampai dengan produk roti siap untuk dijual, dalam hal ini mandor produksi juga melakukan pencatatan hasil produksi dan jumlah produk yang rusak, mandor produksi dan mandor tehnik bertanggung jawab langsung pada kepala produksi, bila terdapat penyimpangan ataupun hambatan dalam proses produksi maka mandor melaporkan kepada kepala produksi. Berikut adalah tabel kerusakan produk roti pada perusahaan Roti Kisoge Jember.

Tabel 1.2: Jumlah Produk Rusak Perusahaan Roti Kisoge 2006.

| Bulan | Target Produksi | Realisasi Produk | | | | | |
|----------|-----------------|------------------|-------|-----------------|------|-------------------|------|
| | | Baik | | Rusak | | | |
| | | Bks | % | Proses Produksi | | Tidak laku dijual | |
| Bks | % | | | Bks | % | | |
| Januari | 29.226 Bks | 29.136 | 99,69 | 20 | 0,07 | 70 | 0,24 |
| Pebruari | 24.758 Bks | 24.644 | 99,66 | 40 | 0,14 | 74 | 0,20 |

| | | | | | | | |
|---------------|--------------------|----------------|-------|------------|------|------------|------|
| Maret | 29.226 Bks | 29.139 | 99,70 | 15 | 0,05 | 72 | 0,25 |
| April | 26.500 Bks | 26.422 | 99,70 | 10 | 0,04 | 68 | 0,26 |
| Mei | 29.226 Bks | 29.141 | 99,71 | 17 | 0,06 | 68 | 0,23 |
| Juni | 26.500 Bks | 26.424 | 99,71 | 9 | 0,03 | 67 | 0,23 |
| Juli | 29.226 Bks | 29.141 | 99,71 | 15 | 0,05 | 70 | 0,26 |
| Agustus | 29.226 Bks | 29.151 | 99,74 | 12 | 0,04 | 63 | 0,22 |
| September | 26.500 Bks | 26.425 | 99,72 | 13 | 0,05 | 64 | 0,23 |
| Oktober | 29.226 Bks | 29.149 | 99,74 | 20 | 0,07 | 67 | 0,19 |
| November | 26.500 Bks | 26.428 | 99,73 | 24 | 0,09 | 48 | 0,18 |
| Desember | 29.226 Bks | 29.152 | 99,75 | 17 | 0,06 | 87 | 0,19 |
| Jumlah | 333.310 Bks | 333.352 | | 212 | | 848 | |

Sumber Data: Perusahaan Roti Kisoge 2007

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa produk rusak masih dalam batas-batas kewajaran terbukti kurang dari 1% produk yang rusak dalam satu bulan, kerusakan terjadi pada saat proses produksi dan pemasaran. Kerusakan yang terjadi pada waktu proses produksi yaitu pada tahap pengovenan, kerusakan yang terjadi waktu proses produksi sekitar 0,06%, kerusakan ini tidak dapat diperbaharui, sedangkan akibat tidak laku dijual sekitar 0,25% tetapi kerusakan ini perusahaan mengambil alih, produk roti masih dapat diperbaiki yaitu dengan cara dijadikan roti kering, hal ini dilakukan oleh perusahaan karena untuk menghindari kerugian. tetapi perusahaan memberikan toleransi 5% dari kerusakan produk dalam satu bulan. Jadi kerusakan yang terjadi pada perusahaan Roti Kisoge pada tabel diatas masih dapat ditoleransi. Hal itu menunjukkan bahwa pelaksanaan pengawasan kualitas proses produksi yang dilakukan perusahaan sudah berjalan cukup efektif.

1.2 Perumusan Masalah

Dalam penelitian ilmiah terhadap suatu obyek penelitian tertentu, suatu karya ilmiah dapat dikatakan baik apabila dapat memenuhi standar kelayakan penulisan serta mempunyai perumusan masalah yang jelas. Dimana perumusan masalah ini

tersusun secara baik dan sistematis. Perusahaan Roti Kisoge Jember dalam usaha untuk menghasilkan produksi yang berkualitas senantiasa di hadapkan pada berbagai permasalahan. Permasalahan yang di maksud adalah hambatan, kesulitan ataupun tantangan untuk mencapai tujuan perusahaan. Hambatan atau kesulitan tersebut memerlukan suatu pemecahan dan sekaligus jawaban-jawaban untuk mencari jalan keluar yang dirasakan sesuai dengan tujuan perusahaan.

Dari uraian di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah **“Bagaimana pelaksanaan pengawasan kualitas proses produksi pada perusahaan Roti Kisoge Jember”?**

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas maka tujuan dalam penelitian ini adalah mendeskripsikan pelaksanaan pengawasan bahan baku untuk menjaga kualitas produk roti pada perusahaan Roti Kisoge Jember.

1.3.2 Manfaat Penelitian

a. Bagi Peneliti

Untuk mendapatkan gelar sarjana administrasi niaga pada jurusan administrasi dan menambah wawasan serta pengalaman bagi penulis dapatkan dibangku kuliah.

b. Bagi Perusahaan

Dapat membantu mengatasi masalah yang terjadi dalam perusahaan dan menambah pengetahuan serta wawasan yang lebih luas bagi pimpinan dan karyawan perusahaan.

c. Bagi Lembaga Universitas

Diharapkan dapat memberikan kegunaan akademis yaitu sebagai bahan perpustakaan bagi mahasiswa terutama dalam bidang manajemen produksi khususnya mengenai kualitas bahan baku.



BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

Proses pemecahan masalah perlu disusun konsepsi dasar atau landasan teori yang tepat melalui suatu teori yang dapat dipertanggungjawabkan dan sumber dalil yang dikemukakan oleh para ahli yang ada hubungannya dengan penelitian. Adapun yang perlu dijabarkan dalam konsepsi dasar adalah sebagai berikut:

2.1.1 Konsepsi Manajemen Produksi

Seringkali kita mendengarkan orang berbicara tentang manajemen, demikian juga dalam hubungannya dengan pelaksanaan proses produksi. Namun demikian, kadang-kadang masih terdapat berbagai penafsiran yang berbeda-beda mengenai pengertian manajemen menurut Handoko (2000:08) "manajemen adalah Proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan". Sedangkan menurut Heizer (2004:04), "manajemen produksi adalah Serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah *input* menjadi *output*". Pengertian-pengertian diatas dapat mengetahui pengertian dari manajemen produksi ini, yaitu merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber-sumber daya yang berupa sumber daya manusia, sumber daya alat dan sumber daya dana serta bahan baku secara efektif dan efisien, untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) suatu barang atau jasa.

2.1.2 Pengertian Produksi

Barang-barang atau jasa yang sering kita temui baik di toko-toko di pasar maupun di pusat perbelanjaan lainnya, yang biasa dikonsumsi oleh para konsumen itu merupakan hasil dari produksi. Bagian produksi pada umumnya selalu berusaha untuk dapat memproduksi pada tingkat paling optimal, sehingga dari kegiatan produksi

pada tingkat yang optimal ini akan diperoleh berbagai macam penghematan sehingga biaya produksi per unit produk dapat ditekan serendah-rendahnya. Dengan demikian maka efisien produksi akan dapat terlaksana didalam perusahaan tersebut.

Produksi yang optimal, perusahaan dapat menekan biaya produksi untuk setiap unit produk, sehingga harga jual produk diharapkan dapat bersaing dengan produk sejenis dari perusahaan lain. Disini berarti bahwa adanya barang atau jasa tersebut mengharuskan adanya usaha atau kegiatan untuk menambah atau menciptakan kegunaan barang atau jasa tersebut. Menurut Heizer (2004:04) yang dimaksud produksi adalah "Proses penciptaan barang dan jasa". Sedangkan menurut Suyadi (2005:05) yang dimaksud "produksi adalah Membuat atau menghasilkan suatu barang dari berbagai bahan lain".

Perusahaan pada umumnya bertujuan untuk memenuhi target produksi pelayanan permintaan dari konsumen akan barang atau jasa yang di produksinya, maka dalam meningkatkan volume produksi salah satu usaha yang dapat dilakukan ialah dengan melakukan pengawasan akan kualitas bahan bakunya. Dengan demikian jelaslah bahwa dengan pengawasan kualitas proses produksi yang tepat akan memudahkan perusahaan untuk mencapai standar kualitas produk, apabila standar kualitas produk tercapai sehingga bisa merealisasikan volume produksi dan bisa merealisasi permintaan konsumen yang harus dipenuhi. Pada saat mereka membutuhkannya, sedangkan yang dimaksud volume produksi adalah jumlah atau kuantitas dari hasil kegiatan produksi tersebut. Kegiatan produksi sendiri selalu berhubungan dengan produktivitas perusahaan.

2.1.3 Ruang lingkup manajemen produksi

Manajemen produksi merupakan suatu proses manajemen yang melatih beberapa keputusan dalam bidang-bidang persiapan produksi. Keputusan-keputusan yang akan diambil ini merupakan perencanaan jangka pendek, jangka menengah maupun jangka panjang. Dengan demikian dapat disebut bahwa ruang lingkup dari

manajemen produksi terdiri dari tiga hal, yaitu perencanaan sistem produksi, sistem pengendalian produksi, serta sistem Informasi produksi.

Perencanaan sistem produksi dipersiapkan dan disusun sebelum perusahaan yang bersangkutan melakukan kegiatan operasi Perusahaan, perencanaan itu meliputi perencanaan produk, perencanaan lokasi pabrik, perencanaan letak fasilitas produksi, perencanaan lingkungan kerja dan perencanaan standar produksi. Apabila perencanaan sistem produksi perusahaan sudah selesai disusun, maka hal yang dipersiapkan selanjutnya adalah sistem pengendalian produksi yang meliputi pengendalian bahan baku, pengendalian proses produksi, pengendalian tenaga kerja, pengendalian biaya produksi, pengendalian kualitas dan pemeliharaan. Selanjutnya adalah sistem informasi produksi. Sistem informasi produksi sangat penting bagi perusahaan karena dalam pelaksanaan produksi suatu perusahaan merupakan kegiatan-kegiatan yang saling berhubungan satu sama lain. Kurangnya informasi dalam masing-masing bagian dalam perusahaan akan berakibat pada terjadinya kesalahan-kesalahan pelaksanaan proses produksi (Ahyari 2002).

2.2 Konsepsi Pengawasan

2.2.1 Pengertian Pengawasan

Pengawasan merupakan salah satu fungsi manajemen yang fundamental. Pengawasan berkaitan erat dengan fungsi manajemen yang lain, pengawasan mutlak sebagai kontrol dan pengendalian terhadap penyimpangan-penyimpangan yang terjadi dengan harapan apa yang di jalankan perusahaan sesuai dengan tujuan yang telah di rencanakan. Manulang (1996:128) mengemukakan definisi dari pengawasan adalah sebagai berikut "Pengawasan diartikan sebagai suatu proses untuk menetapkan pekerjaan apa yang sudah dilaksanakan, menilainya dan bila perlu mengoreksi dengan maksud supaya pelaksanaan pekerjaan sesuai dengan rencana semula". Sedangkan Assauri (1998:25) mengemukakan tentang pengawasan sebagai berikut:

“Pengawasan merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin agar kegiatan produksi dan operasi yang dilaksanakan sesuai dengan apa yang telah direncanakan dan apabila terjadi penyimpangan maka penyimpangan tersebut dapat dikoreksi sehingga apa yang diharapkan dapat tercapai”.

Berdasarkan beberapa pendapat pengawasan diatas dapatlah dijelaskan bahwa pengawasan pada dasarnya merupakan suatu proses pengamatan daripada pelaksanaan seluruh kegiatan perusahaan untuk menjamin agar semua pekerjaan yang telah dan sedang dilaksanakan dapat berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Mengingat bahwa pada dasarnya dalam kegiatan apapun sering terjadi kekeliruan sehingga terjadi penyimpangan yang tidak diinginkan, maka fungsi pengawasan merupakan fungsi manajemen yang tidak dapat diabaikan, dengan pengawasan akan dapat diketahui hasil yang telah dicapai, telah sesuai dengan yang direncanakan atau belum. Jika terjadi penyimpangan atas rencana yang telah digariskan maka pengawasan berfungsi menekan serendah mungkin sehingga dapat mencegah dan memperbaiki penyimpangan-penyimpangan yang tidak diinginkan. Pada prinsipnya pengawasan dimaksudkan agar kegiatan produksi dapat diarahkan untuk menjamin terdapatnya kontinuitas dan koordinasi kegiatan dalam usaha mengolah dan menyesuaikan hasil produksi sesuai dengan bentuk, kualitas, kuantitas, dan waktu yang diinginkan serta dalam batas-batas biaya.

Pengawasan sendiri mempunyai beberapa tahapan, Sitorus (1995:01) mengatakan bahwa tahapan pengawasan ada empat antara lain:

- a. Harus ada sebuah rencana.
- b. Laporan dari pekerjaan actual harus dibuat dan dipelihara.
- c. Pekerjaan actual harus secara kontinu dibandingkan dan di evaluasi dengan rencananya.
- d. Harus diambil tindakan koreksi dalam operasi produksi, apabila hasil evaluasi menunjukkan perlunya tindakan demikian.

Pendapat diatas dapat diketahui bahwa selain diperlukan sebuah rencana, tindakan, korektif juga diperlukan dalam pengawasan. Tindakan korektif dilakukan untuk memperbaiki kesalahan yang terjadi, setelah kesalahan dikoreksi proses dapat berjalan kembali sesuai tujuan. Kesimpulan lain yang bisa diperoleh dari pendapat

diatas adalah bahwa langkah pertama dari pengawasan adalah perencanaan, selanjutnya mengukur kinerja sesuai dengan standar atau tidak. Setelah diukur, tindakan yang dilakukan adalah memutuskan untuk mengambil tindakan korektif atau tidak.

Pengawasan diperlukan untuk melakukan tindakan-tindakan agar tujuan perusahaan dapat tercapai sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Menurut pendapat Handoko (2000:26), fungsi pengawasan mencakup tiga unsur antara lain:

- 1) Penetapan standar.
- 2) Mengukur pelaksanaan dengan standar.
- 3) Mengambil tindakan koreksi yang diperlukan bila pelaksanaan menyimpang.

Pendapat diatas dapat diketahui fungsi dari pengawasan. Pengawasan mempunyai fungsi untuk menemukan kelemahan dan kesalahan. Kelemahan dan kesalahan yang dimaksud adalah ketidaksesuaian dengan standar yang telah ditetapkan, setelah menetapkan standar maka perlu tindakan korektif, tindakan korektif dilakukan untuk memperbaiki kesalahan yang terjadi, tetapi tidak hanya melakukan perbaikan melainkan mencegah pengulangan dari kesalahan yang telah dilakukan.

2.2.2 Jenis-jenis Pengawasan

Perusahaan untuk dapat menjalankan kegiatan produksinya dengan baik tanpa adanya hambatan memerlukan suatu pengawasan. Berkaitan dengan hal ini, Ahyari (2000:52) menyebutkan mengenai jenis-jenis pengawasan sebagai berikut:

a. Pengawasan proses produksi

Pengawasan proses produksi ini menyangkut produk apa yang akan dihasilkan, berapa yang akan diproduksi dalam periode tertentu. Bagaimana cara menyelesaikan, kapan akan dimulai dan kapan akan selesai. Selain hal-hal diatas, aspek lain yang perlu diperhatikan adalah penentuan urutan dan proses produksi, penentuan jadwal produksi, pemberian perintah kerja, evaluasi dan tindak lanjut dari pelaksanaan kegiatan proses produksi perusahaan.

b. Pengawasan Bahan Baku

Schubungan dengan hal ini, perusahaan dituntut untuk dapat menentukan jumlah persediaan yang tepat agar tidak mengalami gangguan dalam proses produksinya, juga dapat melakukan penghematan-penghematan dalam penyediaan-persediaan

bahan baku selain itu, beberapa hal yang perlu diperhatikan adalah analisis jumlah pembelian, frekuensi pembelian, adanya ketidak pastian bahan baku serta penilaian persediaan bahan baku.

c. Pengawasan Tenaga Kerja

Tenaga kerja mempunyai peranan yang vital dalam kegiatan perusahaan, dalam hal ini menentukan baik buruknya kualitas proses produksi perusahaan. Dengan dilaksanakannya pengawasan tenaga kerja yang baik diharapkan proses produksi dalam perusahaan akan berjalan dengan baik antara lain dengan adanya perekrutan tenaga kerja secara langsung, alokasi tenaga kerja secara langsung, training yang baik, pengukuran kerja yang akurat, penggunaan metode kerja yang sesuai dengan pekerjaan dan penggunaan model yang cocok untuk pemecahan masalah tenaga kerja.

d. Pengawasan Biaya Produksi

Untuk dapat melaksanakan pengawasan biaya produksi dalam perusahaan dengan baik, perusahaan dapat mempergunakan berbagai model dan metode pengawasan biaya produksi yang cocok dengan permasalahan yang dihadapi antara lain penggunaan anggaran produksi, penerapan konsep biaya relevan dan analisis pulang pokok.

e. Pengawasan Kualitas

Kualitas produk mempunyai peranan yang cukup penting dalam mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan. Masyarakat pada umumnya akan berpikir lebih kritis daripada tahun-tahun sebelumnya sehingga pembelian yang dilakukan selalu mempertimbangkan kualitas produk yang ditawarkan. Dengan demikian pengawasan kualitas merupakan suatu kebutuhan yang mutlak bagi perusahaan.

2.2.3 Manfaat Pengawasan

Perusahaan semakin menyadari pentingnya fungsi pengawasan yaitu sebagai fungsi manajemen untuk menjamin bahwa apa yang ditetapkan sebagai tujuan organisasi dapat dicapai dengan semestinya. Menurut Harahap (2001:44) manfaat dari adanya pengawasan adalah sebagai berikut:

- 1) Tujuan akan diwujudkan lebih cepat, murah dan lebih mudah dicapai
- 2) Menciptakan suasana keterbukaan, kejujuran dan transparansi
- 3) Menimbulkan saling percaya dan menghilangkan rasa curiga dalam organisasi
- 4) Menumbuhkan perasaan aman dihati setiap orang dalam organisasi sehingga mendorong kondisi jiwa yang sehat
- 5) Memupuk perasaan memiliki atas organisasi
- 6) Meningkatkan rasa tanggungjawab personil
- 7) Meningkatkan iklim persaingan yang sehat sehingga mereka yang berprestasi akan lebih dihargai

- 8) Meningkatkan rasa percaya diri dan meningkatkan produktivitas yang pada akhirnya akan meningkatkan laba perusahaan
- 9) Pimpinan dapat lebih memfokuskan perhatian kepada masalah lain yang lebih besar untuk kepentingan jangka panjang perusahaan karena operasi dan kegiatan perusahaan diasumsikan sudah dalam pengawasan yang baik.
- 10) Akan memperlancar operasi, komunikasi dan kegiatan perusahaan karena semua serba terbuka, jelas, lurus dan tidak ada yang disembunyikan
- 11) Merupakan persyaratan dalam "good corporate governance"

2.3 Konsepsi Kualitas

2.3.1 Pengertian Kualitas

← Manajer tentu mempunyai keinginan agar usaha yang dilakukan dapat berjalan dengan lancar dan dapat menghasilkan keuntungan dengan barang yang mempunyai kualitas baik. Istilah kualitas mempunyai arti yang bermacam-macam, biasanya berhubungan dengan persepsi pembelian bagaimana produk atau jasa akan memberikan pelayanan yang semestinya diharapkan oleh konsumen. Handoko (1999:54) mengemukakan pendapatnya tentang kualitas adalah sebagai berikut:

"Kualitas merupakan faktor yang terdapat dalam suatu produk yang menyebabkan produk tersebut bernilai sesuai dengan maksud untuk apa produk itu diproduksi. Kualitas ditentukan oleh sekumpulan keinginan atau fungsi-fungsinya termasuk didalamnya daya tahan, ketidak tergantungan pada produk atau komponen lain, eksklusivitas, kenyamanan, wujud luar (warna, bentuk, pembungkusan, dan sebagainya) serta harga yang ditentukan oleh biaya produk".

Sedangkan Tampubolon (2004:82) mendefinisikan tentang kualitas adalah "Kemampuan suatu produk baik itu barang maupun jasa atau layanan untuk memenuhi keinginan pelanggannya sehingga setiap barang atau jasa selalu diacu untuk memenuhi kualitas yang diminta pelanggan melalui pasar".

Pendapat diatas dapat diketahui bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas adalah fungsi, wujud luar dan harga yang ditentukan oleh produk. Barang yang telah memenuhi fungsi-fungsinya sebai barang itu sendiri, dianggap telah mempunyai kualitas yang bagus. Barang yang kemasannya bagus, warna dan bentuknya bagus mempunyai kualitas bagus, demikian juga barang yang harganya

mahal rata-rata mempunyai kualitas bagus, karena untuk memperoleh kualitas bagus di perlukan tambahan biaya pada proses produksinya.

2.3.2 sudut pandang Kualitas menurut konsumen

Promosi para produsen selalu menonjolkan mutu atau kualitas produk yang dihasilkannya, baik produk yang berupa barang ataupun berupa jasa. Penonjolan tersebut kadang-kadang menuju kearah yang berlebihan yaitu mempromosikan sebagai produk yang berkualitas nomor satu dan sebagainya. Hal ini apabila kita tinjau secara teliti terutama tinjauan atas dasar pandangan konsumen akan memiliki aspek lain. Dari pandangan konsumen, kualitas suatu barang akan ditentukan oleh harapan konsumen atas biaya-biaya yang harus di tanggung oleh konsumen, apabila dia membeli barang tersebut disatu pihak dengan harga barang tersebut di pihak lain. Menurut Schroeder (1994:169) menyebutkan bahwa "mutu pada umumnya telah didefinisikan sebagai kecocokan penggunaan, ini berarti produk atau jasa mampu memenuhi kebutuhan pelanggannya.

Seseorang yang membeli produk baik itu barang ataupun jasa akan memperoleh kepuasan akan mutu barang atau jasa bila harapan konsumen atas kebutuhannya terpenuhi dengan biaya pemakaian yang kecil. Apabila konsumen membeli barang yang ternyata tidak berkualitas, maka konsumen merasa kecewa. Kekecewaan mereka itu kemudian akan di ikuti dengan sikap dan tindak lanjut di kemudian hari. Menurut Gitosudarmo (1996:93) reaksi konsumen apabila mereka memperoleh barang cacat dapat berupa dua macam:

- a. Pasif, reaksi yang pasif ini adalah berupa keputusan untuk pindah ke perusahaan lain atau pesaing, secara diam-diam
- b. Aktif, reaksi konsumen secara aktif dapat berupa kampanye untuk menyebarkan keadaan yang di alami kepada masyarakat atau orang lain. Akibatnya adalah turunnya volume penjualan akan semakin besar. Keadaan tersebut di negara-negara yang belum maju pada umumnya terjadi reaksi pasif. Semakin maju suatu masyarakat akan terjadi reaksi aktif yang semakin tinggi pula.

2.4 Konsepsi Pengawasan Kualitas

2.4.1 Pengawasan Kualitas

Pengawasan kualitas merupakan kegiatan yang sangat perlu dilakukan dalam setiap kegiatan produksi, karena kualitas dari hasil produksi sangat mempengaruhi nama baik perusahaan. Apabila kualitas produk yang dihasilkan kurang baik, maka konsumen akan secara langsung mengetahui bahwa perusahaan itu tidak baik, sebaliknya apabila perusahaan itu menghasilkan produk yang baik maka konsumen secara langsung mengetahui kebaikan perusahaan tersebut. Apabila konsumen merasa tidak puas dan kecewa terhadap suatu produk, maka akan timbul reaksi-reaksi dari konsumen terhadap perusahaan yang menghasilkan produk tersebut, baik reaksi secara terbuka yang berupa publikasi mengenai jeleknya kualitas produk yang dihasilkan perusahaan tersebut maupun reaksi secara tertutup yang berupa diam-diam tidak membeli lagi produk dari perusahaan tersebut.

Perusahaan yang sadar akan keadaan tersebut diatas akan berusaha melakukan kegiatan pengawasan kualitas dalam proses produksinya. Usaha ini diarahkan untuk memperoleh hasil produksi yang benar-benar berkualitas baik. Pelaksanaan dari kegiatan pengawasan kualitas ini tentu saja akan menekan besarnya jumlah barang yang rusak didalam proses produksinya. Pengawasan kualitas merupakan kegiatan yang perlu dilakukan dalam setiap kegiatan produksi, karena kegiatan ini akan menentukan apakah barang yang diproduksi sesuai dengan standar yang telah ditentukan dan akan menunjang program jangka panjang perusahaan untuk mempertahankan dan memperluas pasar, Indriyo (2002:350), menyatakan bahwa pelaksanaan pengawasan kualitas adalah berupa kegiatan inspeksi atau monitoring, kegiatan inspeksi ini sebenarnya mengandung dua aspek yaitu aspek pengukuran dan aspek penilaian. Sedangkan menurut Dajan (1995:08) Pengawasan kualitas adalah menentukan secara statistik komponen-komponen mana yang rusak dan menjaga agar bahan-bahan untuk produk mendatang jangan sampai rusak. Dari pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa pengawasan kualitas merupakan alat bagi manajemen untuk memperbaiki kualitas produk dan mempertahankan kualitas yang sudah tinggi

serta mengurangi jumlah bahan yang rusak karena dalam pengawasan kualitas, semua prestasi produk dicek menurut standar dan semua penyimpangan-penyimpangan dari standar yang telah ditentukan oleh perusahaan.

2.4.2 Ruang Lingkup Pengawasan Kualitas

Pengawasan kualitas menurut buffa (1997:119) dapat di tempuh melalui tiga pendekatan:

a. Pendekatan Bahan Baku

Perusahaan yang memproduksi untuk menghasilkan satu atau beberapa macam produk, tentu selalu akan memerlukan bahan baku untuk pelaksanaan produksinya. Di dalam perusahaan pada umumnya baik buruknya kualitas bahan baku itu akan berpengaruh cukup besar pada kualitas produk akhir dari perusahaan yang bersangkutan. Dari beberapa jenis perusahaan tertentu pengaruh kualitas bahan baku yang di pergunakan untuk proses produksi di dalam perusahaan tersebut sedemikian rupa sehingga kualitas produk akhir yang dihasilkan perusahaan hampir semuanya di tentukan oleh kualitas bahan baku yang di gunakan. Hal yang perlu di perhatikan agar bahan baku yang di terima oleh perusahaan terjaga kualitasnya adalah

- 1) Seleksi sumber bahan baku terutama pada pemasok
- 2) Pemeriksaan dokumen pembelian
- 3) Pemeriksaan penerimaan bahan baku. Hal-hal lain yang harus di periksa pada umumnya akan meliputi:
 - a) Tingkat harga bahan baku.
 - b) Waktu pengiriman bahan penemuan spesifikasi bahan.
 - c) Penemuan spesifikasi bahan
 - d) Tingkat kualitas bahan baku yang di gunakan

b. Pendekatan proses produksi

Pelaksanaan pengawasan mutu bagi produk perusahaan tidak selalu harus menjaga kualitas bahan baku yang di pergunakan dengan sedemikian telitinya, sementara proses produksi diabaikan. Beberapa perusahaan ada yang selalu menitikberatkan pada proses produksinya karena proses produksi banyak menentukan kualitas pada produk akhir jadi bukan berdasarkan kualitas bahan bakunya. Artinya walaupun bahan bakunya bukan kualitas yang baik tapi proses produksinya di selenggarakan dengan baik akan di peroleh produk perusahaan dengan kualitas baik pula.

c. Pendekatan produk akhir

Pendekatan produk akhir penentuan standar mutu yang akan di pergunakan serta usaha pencapaian standar mutu yang berlaku itu akan di laksanakan kedua-

duanya, maka di dalam pendekatan ini perlu di bicarakan bagaimana langkah yang diambil perusahaan sesuai standar kualitas yang berlaku.

Penilaian terhadap masing-masing pendekatan ini tergantung pada kondisi masing-masing perusahaan sehubungan dengan titik berat proses produksinya. Suatu perusahaan dimana kualitas hasil produk sangat di tentukan oleh kualitas bahan baku, maka pengawasan hendaknya dilakukan dengan melalui pendekatan terhadap kualitas bahan bakunya. Apabila proses produksi lebih menentukan kualitas produk maka pengawasan yang dilakukan dengan pendekatan terhadap produksinya. Bagi perusahaan yang tidak ada persoalan khusus dalam bahan baku maupun proses produksi maka pendekatan melalui pendekatan produk akhir, dalam hal ini perusahaan tidak harus memilih salah satu, melainkan dapat melakukan sekaligus dua atau tiga pendekatan secara bersama-sama.

Berpedoman pada pendapat tersebut di atas jelas bahwa untuk menjamin agar kualitas produksi dapat di pertahankan maka pengawasan harus di mulai sejak awal yaitu sejak dari bahan baku yang akan di gunakan untuk proses produksi sampai produk akhir untuk di pasarkan. Dengan malakukan pengawasan secara dini maka dapat di ketahui bahan baku yang rusak atau tidak memenuhi standar sebelum proses produksi berjalan sehingga bahan-bahan tersebut tidak lagi di gunakan untuk proses produksi dan jalannya proses produksi menjadi lancar. Untuk memperkecil terjadinya kemungkinan penyimpangan terhadap standar maka perlu adanya pengawasan terhadap bahan baku sebagai awal dari pengawasan-pengawasan yang harus di lakukan selanjutnya.

2.5 Proses Produksi

2.5.1 Pengertian Proses Produksi

Sebelum membahas mengenai pengertian proses produksi, sebaiknya terlebih dahulu kita mengetahui arti dari kata proses dan kata produksi. Secara umum kata proses diartikan sebagai cara, metode dan teknik mengelola sumber daya atau faktor-faktor produksi untuk diubah sehingga memperoleh hasil. Sedangkan kata produksi

diartikan sebagai kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa. Berdasarkan pengertian tersebut, maka kita dapat membuat definisi proses produksi secara keseluruhan. Proses produksi menurut Ahyari (2002:13) adalah : “suatu cara, metode, maupun teknik, bagaimana penambahan manfaat atau penciptaan faedah baru dilaksanakan dalam perusahaan”. Sedangkan proses produksi menurut Assauri (1999:75) adalah “cara, metode, dan teknik, untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan dan dana).

Berdasarkan definisi diatas dapat disimpulkan bahwa proses produksi merupakan suatu cara, metode, dan teknik, dalam menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dengan menggunakan faktor-faktor produksi yang terdiri dari tenaga kerja yaitu manusia yang mempunyai ketrampilan khusus, mesin yaitu alat yang digunakan dalam melakukan kegiatan produksi dan dana yaitu biaya yang dikeluarkan untuk menunjang kegiatan produksi perusahaan.

2.5.2 Jenis-jenis Proses Produksi

Perusahaan dalam melaksanakan proses produksinya tidak menggunakan jenis proses produksi yang sama. Hal ini disebabkan karena produk yang akan dihasilkan tidak sama. Proses produksi menurut Assauri (1999:76-78) dapat dibedakan menjadi dua jenis yaitu:

a. Proses produksi yang terus-menerus (*continous process manufacturing*)

Proses produksi ini merupakan suatu proses produksi yang dilaksanakan apabila bahan mentah yang dikerjakan mengalir secara berurutan melalui tingkat pengerjaan sampai menjadi barang jadi. Dalam proses produksi ini prosesnya cukup jelas, berurutan, tidak boleh diloncati antara bagian yang satu dengan bagian yang lain, terdapat waktu yang amat panjang tanpa adanya perubahan dari pengaturan penggunaan mesin. Mesin-mesin dipasang atau disetel untuk waktu produksi yang relatif lama tanpa adanya perubahan yang signifikan.ciri-ciri atau sifat-sifat dari proses produksi yang terus-menerus adalah:

- 1) Biasanya produk yang dihasilkan dalam jumlah besar (produksi massa) dengan variasi yang sangat kecil dan sudah standart.

- 2) Proses seperti ini biasanya menggunakan system penyusunan peralatan berdasarkan urutan pengerjaan dari produk yang dihasilkan yang disebut produk *lay out* atau *departmentation by product*.
 - 3) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat khusus untuk menghasilkan produk tersebut yang dikenal dengan nama *Special Purpose Machines*.
 - 4) Maka pengaruh individual operator terhadap produk yang dihasilkan kecil sekali sehingga operatornya tidak perlu mempunyai keahlian atau *skill* yang tinggi untuk pengerjaan produk tersebut.
- b. Proses produksi yang terputus-putus (*intermittent process manufacturing*)
- Proses produksi yang terputus-putus adalah proses yang arus produksinya terbagi menjadi beberapa bagian. Tiap bagian dalam waktu yang sama bekerja sendiri-sendiri tanpa menunggu bagian hasil pekerjaan dari bagian lain. Dalam proses ini terdapat waktu yang pendek dalam persiapan (*set-up*). Ciri-ciri atau sifat dari proses produksi yang terputus-putus adalah:
- 1) Biasanya produk yang dihasilkan dalam jumlah yang sangat kecil dengan variasi yang sangat besar (berbeda) dan didasarkan atas pesanan.
 - 2) Proses seperti ini biasanya menggunakan sistem atau cara penyusunan peralatan berdasarkan atas fungsi dalam proses produksi atau peralatan yang sama dikelompokkan pada tempat yang sama yang disebut dengan *process layout departmentation by equipment*.
 - 3) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat umum dan dapat digunakan untuk menghasilkan macam-macam produk dengan variasi yang sama yang dikenal dengan nama *general purpose machine*.
 - 4) Oleh karena mesin-mesin bersifat umum dan biasanya kurang otomatis, maka pengaruh individual operator terhadap produk yang dihasilkan sangat besar sehingga operatornya perlu mempunyai keahlian (*skill*) yang tinggi dalam pengerjaan produk tersebut.

2.5.3 Pengawasan Proses Produksi

Perusahaan yang bergerak dalam bidang manufaktur atau jasa akan selalu melaksanakan kegiatan produksinya. Pelaksanaan kegiatan produksi diharapkan dapat berjalan dengan lancar dan baik. Oleh karena itu diperlukan adanya pengawasan. Pengawasan proses produksi akan selalu dilakukan oleh perusahaan yang berproduksi, dalam hal ini yaitu pengawasan terhadap proses produksinya. Pengawasan terhadap proses produksinya penting dilakukan sebab didalam proses produksi telah ditetapkan rencana yang akan dilaksanakan untuk merealisasikan rencana tersebut. Menurut

Ahyari (2002:18): "Pengawasan proses produksi adalah kegiatan memeriksa dan menyesuaikan pekerjaan yang dilakukan selama proses produksi berlangsung guna mencapai mutu hasil produksi sesuai dengan apa yang diharapkan". Sedangkan menurut Buffa (1997:120):

Dalam pengawasan proses (*process control*), kita memonitor proses yang berjalan dengan membuat unit-unit. Hal ini dilakukan untuk membuat penyesuaian dan pembetulan secepatnya sehingga unit-unit yang buruk dalam jumlah berapapun tidak akan pernah diproduksi.

Berdasarkan definisi diatas dapat diambil kesimpulan bahwa pengawasan itu sendiri dilaksanakan agar tujuan yang telah ditetapkan dapat tercapai dan kerusakan yang timbul saat berlangsungnya proses produksi dapat ditekan seminimal mungkin.

2.5.4 Tujuan Pengawasan Proses Produksi

Perusahaan dalam melaksanakan pengawasan proses produksinya tentunya memiliki suatu tujuan. Salah satu tujuan dari pengawasan proses produksi yang dikemukakan oleh Reksodiprodjo (1995:27) adalah :

Tujuan pengawasan proses produksi adalah menghasilkan produk yang diinginkan dalam jumlah yang tepat dengan kualitas dan harga yang dikehendaki, pada saat yang tepat, dengan menggunakan metode yang paling sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

Menurut Assauri (1999:128) tujuan pengawasan proses produksi adalah :

- a. Untuk mengusahakan supaya perusahaan dapat menggunakan barang modalnya seoptimal mungkin.
- b. Untuk mengefisien dan efektivitas yang tinggi.
- c. Untuk mengusahakan agar perusahaan dapat menguasai pasar atau bagian pasar yang luas.

Pengawasan proses produksi yang dijalankan oleh perusahaan memiliki beraneka ragam keuntungan. Keuntungan yang dapat diperoleh dari adanya kegiatan pengawasan proses produksi menurut Winarti dan Sanjoto (1992:164) adalah :

- 1) Dapat membantu tercapainya operasi produksi yang efisien. Pengawasan proses produksi memberikan kepada manajemen keterangan-keterangan data yang diperlukan untuk merencanakan mengatur pekerjaan sehingga dapat dicapai pengeluaran yang minimum dan efisien agar dapat dicapai keuntungan yang lebih besar dengan adanya pengawasan penyelesaian dan penyerahan pesanan.
- 2) Membantu merencanakan prosedur pengerjaan sehingga selain menambah efisiensi juga membuat pekerjaan lebih mudah dikerjakan dan dapat menaikkan modal para pekerja.
- 3) Menjaga supaya tersedia pekerjaan atau kerja yang dibutuhkan pada tingkat minimum sehingga dapat dilakukan penghematan dalam penggunaan tenaga kerja dan bahan.

Berdasarkan definisi diatas dapat diambil kesimpulan bahwa tujuan pengawasan adalah mengontrol produk yang dihasilkan pada jumlah, harga, dan kualitas yang dikehendaki. Pengawasan proses produksi dapat membantu pelaksanaan proses produksi sehingga dapat berjalan dengan lancar. Jadi pengawasan proses produksi yang dijalankan oleh setiap perusahaan memiliki tujuan agar proses produksi dapat berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

2.5.5 Jenis Pengawasan Proses Produksi

Proses produksi mempunyai bermacam-macam bentuk kegiatan, begitu pula dengan pengawasannya. Dalam hal ini, Handoko (2000:252) menyebutkan jenis-jenis pengawasan proses produksi sebagai berikut :

- a. Pengawasan pesanan (*Order Control*)
Pengawasan pesanan dilakukan pada proses produksi terputus-putus. Tujuan pengawasan pesanan adalah agar produk yang diproduksi sesuai dengan pesanan yang diminta oleh konsumen dan pengkoordinasian arus pekerjaan dilakukan berdasarkan pesanan konsumen.
- b. Pengawasan Arus (*Flow Control*)
Pengawasan arus dilakukan pada proses produksi terus-menerus. Tujuan pengawasan arus adalah mengusahakan agar mencapai tingkat hasil produksi yang tetap setiap jamnya.
- c. Pengawasan Beban (*Load Control*)
Pengawasan beban dilakukan untuk mengawasi produk yang melewati proses yang relatif tetap dan beraneka variasi produknya. Tujuan pengawasan beban adalah mengatur pembebanan mesin-mesin dan mengidentifikasi kebutuhan setiap pesanan agar kualitas tiap produksinya dapat dikendalikan.

d. Pengawasan Blok (*Blok Control*)

Pengawasan blok dilakukan dengan mengelompokkan pesanan menurut model dan ukuran kemudian digabungkan menjadi sebuah blok. Tujuan pengawasan blok adalah agar pengerjaan kelompok barang yang memerlukan proses sama dapat dilakukan secara efektif dan proses produksi berjalan konstan.

e. Pengawasan Proyek Khusus (*Special Project Control*)

Pengawasan proyek khusus dilakukan dengan membagi pekerjaan kedalam sub-sub bagian pekerjaan. Pengawasan proyek khusus bertujuan agar semua rencana dapat dijalankan seefisien mungkin.

f. Pengawasan Pada Penyimpangan (*Contro By Exeception*)

Pengawasan pada penyimpangan dilakukan jika terjadi hambatan sehingga perlu dicari penyebabnya baru kemudian diadakan perbaikan. Tujuan pengawasan pada penyimpangan adalah apabila terjadi penyimpangan, maka suatu perusahaan dapat mengadakan penilaian terhadap penyimpangan yang terjadi sehingga segera dapat diatasi.

2.5.6 Fungsi Pengawasan Proses Produksi

Pelaksanaan proses produksi dalam suatu perusahaan walaupun telah disusun dengan baik, tetapi apabila tidak diikuti dengan adanya pengawasan yang baik, maka pelaksanaan proses produksi dalam suatu perusahaan tidak bisa diharapkan dapat dilaksanakan dengan baik pula. Untuk dapat menjalankan pengawasan dengan baik, maka pengawasan proses produksi yang dilakukan hendaknya disesuaikan dengan fungsi-fungsi yang ada dalam pengawasan proses produksi. Dalam hal ini, Assauri (1999:149) menyebutkan beberapa fungsi dari pengawasan proses produksi yaitu :

a. *Rounting*

Rounting adalah fungsi yang menentukan dan mengatur urutan kegiatan pengerjaan yang logis, sistematis dan ekonomis melalui urutan dimana bahan-bahan dipersiapkan untuk diproses menjadi barang jadi serta fasilitas-fasilitas yang diperlukan untuk tiap-tiap operasi. Dalam *routting* ini diatur aliran bahan-bahan dalam proses produksi dan para pekerja yang diperlukan pada urutan-urutan yang dilakukan sehingga tercipta barang jadi.

b. *Loading and scheduling*

Loading adalah penentuan dan pengaturan muatan pekerjaan pada masing-masing pusat pekerjaan sehingga dapat ditentukan berapa lama waktu yang diperlukan pada setiap operasi tanpa adanya keterlambatan waktu. *Schendulling* adalah pengkoordinasian waktu dalam kegiatan berproduksi sehingga dapat diadakan pengalokasian bahan baku, bahan pembuatan, dan perlengkapan kepada fasilitas atau bagian pengolahan dalam pabrik pada waktu yang telah ditentukan meliputi

persoalan berapa banyak produk yang akan dihasilkan dan bilamana bagian-bagian dari produk tersebut diolah (mana yang harus didahulukan dan mana yang harus terakhir). Tujuan dari *Schdulling* adalah untuk menentukan waktu yang tepat agar kegiatan berproduksi dapat berjalan dengan lancar.

c. *Dispatching*

Dispatching meliputi penyampaian perintah kepada bagian pengolahan yang dilakukan dengan urutan yang telah ditentukan, memberi keterangan mengenai pergerakan bahan-bahan yang harus dilakukan ketempat pengolahan yang telah ditentukan, pengerjaan mesin-mesin yang harus dilakukan untuk tiap kegiatan produksi, pencatatan waktu kapan dimulai dan diselesaikannya tiap kegiatan produksi dan arus pekerjaan. *Dispatching* ini dapat memberikan keseimbangan arus pekerjaan dalam proses produksinya.

d. *Follow Up*

Follow Up merupakan tindakan lanjut dalam urutan fungsi pengawasan proses produksi untuk menjaga agar *rounting*, *scheduling* dan *dispatching* sesuai dengan terencana. *Follow Up* meneliti semua lain yang dapat mempengaruhi kelancaran proses produksi antara lain mendapatkan bahan baku yang tidak tersedia tapi dibutuhkan, mencari supplier yang paling baik, meneliti mesin-mesin dan peralatan yang diperlukan termasuk usaha pengecekan terhadap kemajuan pesanan yang diproses mulai dari permulaan proses sampai dengan terjadinya barang akhir. Hasil penelitian yang dilakukan dalam rangka pelaksanaan fungsi *follow up* dapat digunakan sebagai bahan korelasi kebijaksanaan dan rencana pada masa yang akan datang demi kelancaran jalannya proses produksi.

2.5.7 Ruang Lingkup Pengawasan Proses Produksi

Proses produksi merupakan salah satu kegiatan utama dalam suatu perusahaan. Dalam melaksanakan proses produksinya, perusahaan perlu melakukan pengawasan yang cukup memadai agar produk akhir perusahaan memiliki kualitas yang baik. Menurut Ahyari (2000:334): “perusahaan perlu mengadakan pengawasan terhadap bahan baku yang digunakan, pengawasan terhadap proses produksi dan pengawasan terhadap produk akhir. Adapun penjelasan tentang ketiga lingkup pengawasan produksi adalah sebagai berikut :

a. Pengawasan Bahan Baku

Perusahaan yang memproduksi suatu produk maka pengawasan bahan baku menjadi faktor yang sangat penting bagi perusahaan. Dengan demikian perusahaan perlu mengadakan perencanaan dan pengawasan bahan baku yang dipergunakan untuk proses produksinya secara teliti agar kualitas produk dapat tercapai

sebagaimana mestinya. Hal-hal yang perlu dilaksanakan dalam pengawasan bahan baku adalah :

- 1) Seleksi sumber bahan baku dari supplier-supplier perusahaan.
- 2) Pemeriksaan dokumen pembelian
- 3) Pemeriksaan penerimaan bahan baku
- 4) Penjagaan gudang fasilitas penyimpanan

b. Pengawasan Proses Produksi

Proses produksi merupakan salah satu kegiatan utama dalam perusahaan. Pelaksanaan proses produksi perusahaan memerlukan adanya pengawasan yang cukup memadai agar produksi akhir perusahaan memiliki kualitas yang baik. Adapun pelaksanaan pengawasan proses produksi dibagi menjadi :

1) Tahap Persiapan

← Dalam tahapan ini ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu :

- a) Penentuan dan penjelasan mutu standar
Dalam hal ini digunakan batasan-batasan yang bersifat praktis, misalnya panjang, berat dan sebagainya.
- b) Perencanaan untuk mencapai mutu tersebut
 - (1) Penggunaan metode kerja yang baik.
 - (2) Penyediaan peralatan yang lengkap jenisnya dan cukup jumlahnya.
 - (3) Pemakaian bahan baku dengan mutu yang baik.
 - (4) Seleksi dan *training* karyawan agar dapat menyelesaikan proses produksi yang baik.

c) Pemeriksaan pertama

Dalam pengawasan proses ini sebelum berjalan hendaknya semua peralatan dan bahan baku yang diperlukan diperiksa dulu kesiapannya. Pemeriksaan ini dapat dilakukan setiap mesin akan mulai digunakan, misalnya setiap pagi, setiap minggu sekali dan lain sebagainya.

2) Tahap Pengawasan Proses

- a) Jalanya proses produksi
Jalannya proses produksi adalah pengetahuan tentang proses produksi itu sendiri. Oleh karena itu untuk melaksanakan pengawasan proses ini diperlukan pengetahuan yang cukup tentang proses produk variabel dari proses tersebut.
- b) Penentuan frekuensi pemeriksaan
Dalam hal ini maka perlu pertimbangan-pertimbangan ekonomis. Pola kerja dari masing-masing mesin serta biaya disetiap pemeriksaan harus di pertimbangkan secara seksama.
- c) Pertimbangan berikutnya adalah siap yang akan melaksanakan pemeriksaan. Dalam hal ini perlu diperhatikan sifat-sifat dari proses produksi, mesin dan operator yang mengakibatkan keadaan.
- d) Seandainya pemeriksaan tidak dilakukan untuk setiap *output*, maka timbul permasalahan berupa contoh atau sampel yang akan diperiksa. Untuk

kepentingan ini manajemen harus menentukan dengan pertimbangan-pertimbangan lain yang berhubungan dengan masalah tersebut.

c. Pengawasan Produk Akhir

Pemeriksaan akhir dilakukan apabila semua tahap proses produksi sudah dilakukan. Apabila pemeriksaan setiap proses yang diperiksa hasilnya cukup baik atau ada kegagalan setelah salah satu proses segera diperbaiki atau dibuang maka dalam pemeriksaan akhir tidak terdapat banyak masalah.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa pengawasan proses produksi dilaksanakan melalui tiga tahap yaitu tahap persiapan, tahap pengawasan proses dan tahap pemeriksaan akhir.



BAB 3. METODE PENELITIAN

Pelaksanaan dalam penelitian, kita harus menggunakan metode tertentu agar penelitian yang di laksanakan mempunyai bobot yang dapat di pertanggung jawabkan. Penelitian merupakan bentuk kegiatan ilmiah yang harus berdasarkan pada system yang bersifat ilmiah, sehingga penelitian tersebut berdasarkan pada aturan ilmu pengetahuan yang ada. Oleh karena itu dalam rangka melakukan kegiatan penelitian di perlukan metode penelitian yang berupa langkah-langkah oprasional. Tujuannya adalah untuk memperoleh hasil yang benar, objektif dan ilmiah.

3.1 Tipe Penelitian

Penelitian ini peneliti ingin menganalisis dan menyajikan fakta secara berurutan atau sistematis sehingga dapat lebih mudah di pahami dan disimpulkan. Penyajiannya berdasarkan data kualitatif yaitu berupa kata-kata, tindakan yang di lakukan oleh pihak yang diteliti, sumber tertulis dan di tambah dengan kata dari dokumentasi. Peneliti berusaha menggambarkan situasi dan kejadian yang terjadi pada saat ini. Peneliti ini juga menggunakan penelitian deskriptif menurut Nawawi (2003:63) pengertian penelitian "deskriptif adalah Prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan atau melaksanakan keadaan subyek, obyek penelitian (seseorang, lembaga, masyarakat dan lain-lain) pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang tampak atau sebagaimana adanya". Sedangkan menurut Sudjarwo (2001: 51) metode penelitian deskriptif adalah: "Penelitian yang berpola menggambarkan apa yang ada di lapangan dan mengupayakan penggambaran data, terlepas apakah data itu kualitatif ataupun kuantitatif". Pemilihan metode penelitian deskriptif pada penelitian ini adalah untuk menggambarkan serangkaian kegiatan pengawasan kualitas proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan Roti Kisoge Jember. Sebagai upaya menghasilkan produk yang bermutu.

3.2 Tahap-Tahap Penelitian

3.2.1 Tahap Awal Penelitian

Tahap awal penelitian merupakan suatu rangkaian kegiatan atau langkah-langkah awal yang dilakukan oleh peneliti dalam suatu proses penelitian. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh peneliti pada tahap awal penelitian adalah:

a. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan dilakukan dengan membaca buku-buku atau literatur yang ada kaitannya dengan subyek masalah yang akan diteliti. Tujuan dari studi kepustakaan ini adalah untuk mengetahui teori-teori ataupun konsep-konsep yang ditulis oleh para ahli yang telah diakui kebenarannya. Sehingga dapat digunakan oleh peneliti untuk menganalisa data yang diperoleh studi kepustakaan juga digunakan sebagian dasar-dasar penyusunan konsepsi dasar.

b. Penentuan lokasi penelitian

Penentuan lokasi penelitian dilakukan untuk memperoleh penulis dalam mencari data yang akan digunakan peneliti, adapun penelitian ini dilakukan diperusahaan Roti Kisoge Jember.

c. Observasi pendahuluan

Observasi pendahuluan dilakukan untuk memperoleh informasi yang terkait dengan penelitian. Pada observasi ini dapat di ketahui data-data awal seperti yang tercantum pada bagian latar belakang.

3.2.2 Tahap penentuan karakteristik informen

Penentuan informen di tentukan dengan mengajukan beberapa kriteria yang telah di tetapkan. Menurut Faisal (1990:57) ada lima kriteria yang perlu di perhatikan dalam memilih informen yaitu:

- a. Sabyek telah cukup lama menyatu dengan kegiatan atau medan yang menjadi sasaran aktifitas
- b. Sabyek yang masih terlibat dan aktif dalam lingkungan, atau kegiatan yang menjadi sasaran atau perhatian peneliti.
- c. Sabyek mempunyai banyak waktu dan kesempatan untuk di mintai informasi.

- d. Subyek yang dalam memberikan informasi tidak dari, oleh, atau di kemas terlebih dahulu.
- e. Subyek yang sebelumnya masih tergolong asing dengan peneliti sehingga peneliti dapat merasa lebih tertantang untuk belajar sebanyak mungkin.

Berdasarkan karakteristik di atas maka dapat di tentukan informen dalam penelitian ini, yaitu:

- 1) Nama : B.Siah
 Jabatan : Pemilik
 Pengalaman kerja : 10 Tahun
 *Topik wawancara : Pengadaan bahan baku
 Proses penentuan pemasok
 Prosedur pemilihan bahan baku
- 2) Nama : Hariyanto
 Jabatan : Kepala bagian produksi
 Pengalaman kerja : 5 Tahun
 Topik wawancara : Karakteristik bahan baku
 Kualitas bahan baku
 Proses pengawasan produksi
- 3) Nama : B.Kiki
 Jabatan : Kepala bagian gudang
 Pengalaman kerja : 10 Tahun
 Topik wawancara : Pemeliharaan bahan baku
 Penanganan bahan baku

3.2.3 Tahap Pengumpulan Data

Tahap pengumpulan data diperlukan dalam rangka memperoleh data yang akurat untuk mendukung keberhasilan penelitian. Adapun tahap-tahap yang dilakukan dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut:

a. Pengumpulan data primer. Menurut Burhan (2001; 128), "data primer adalah data yang diambil dari sumber data primer atau sumber pertama dilapangan". Teknik-teknik yang digunakan dalam pengumpulan data primer yang berkaitan langsung dengan permasalahan yang diteliti adalah sebagai berikut:

- 1) Observasi, yaitu teknik pengumpulan data dengan cara mengadakan pengamatan secara langsung dan cermat terhadap yang akan diteliti serta mencatatnya secara sistematis sesuai dengan data yang dibutuhkan dalam penelitian.
- 2) Indeep Interview, yaitu teknik pengumpulan dengan cara mengadakan tanya jawab (wawancara mendalam dan secara langsung dengan pihak-pihak yang berkepentingan sesuai dengan bidangnya dalam perusahaan).

b. Pengumpulan data sekunder.

Data sekunder merupakan data yang diteliti dan dikumpulkan oleh pihak lain yang berkaitan dengan permasalahan yang ada dalam penelitian ini. Pengumpulan data sekunder ini dilakukan dengan cara mencari data dan berbagai informasi penting yang berhubungan dengan penelitian yang bersumber dari berbagai referensi seperti:

- 1) Literatur dan jurnal ilmiah yang berkaitan dengan penelitian.
- 2) Data-data yang ada di perusahaan yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti.

3.2.4 Tahap pemeriksaan keabsahan data

Pemeriksaan keabsahan data perlu di lakukan agar data-data dan informasi yang telah di peroleh memiliki kesesuaian dengan apa yang terjadi sehingga derajat kepercayaan akan memadai untuk memperoleh data yang sesuai. Tehnik yang dapat digunakan dalam tahap pemeriksaan keabsahan data menurut Moleong, 2001 antara lain:

a. Ketentuan pengamatan, yaitu dengan memperpanjang masa penelitian baik dengan melakukan wawancara maupun observasi ulang .

- b. Triangulasi, yaitu dengan membandingkan dan mengecek ulang derajat kepercayaan suatu informasi dengan memanfaatkan suatu yang lain diluar data yang ada.
- c. Mendiskusikan dengan orang yang mempunyai kompetensi untuk mendiskusikan proses dan hasil penelitian.

Pemeriksaan keabsahan data dalam penelitian ini menggunakan tehnik ketekunan pengamatan dan triangulasi serta mendiskusikan dengan orang yang mempunyai kompetensi.

3.2.5 Tahap Analisis Data

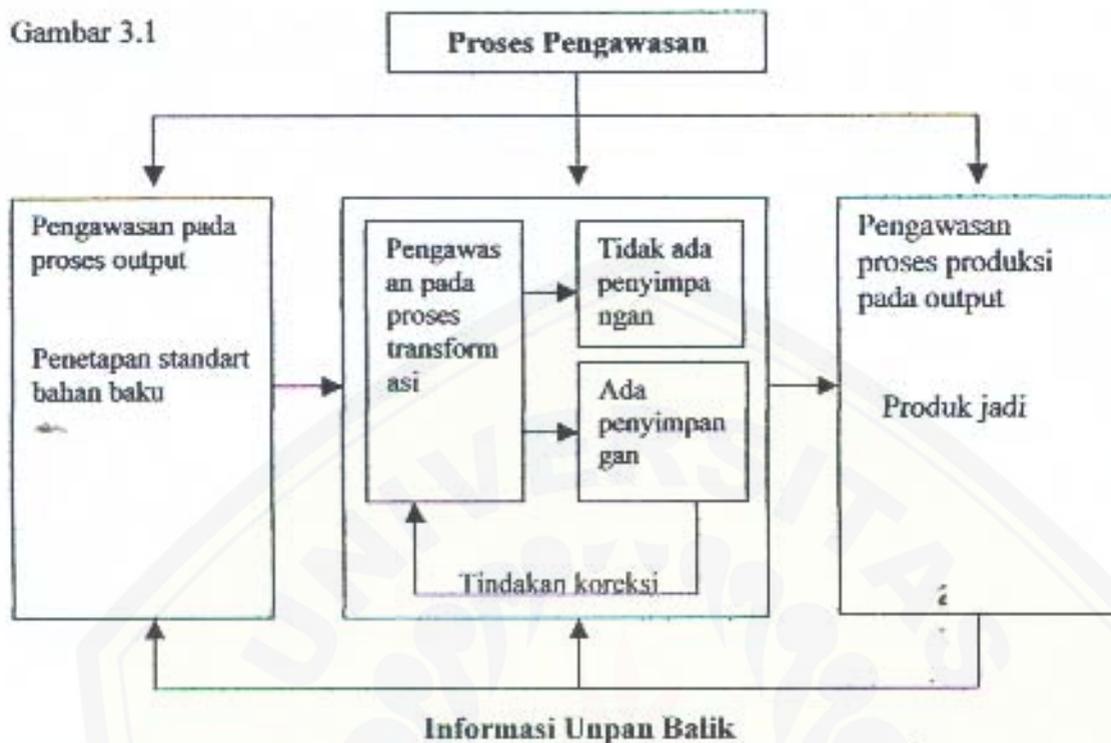
Pada tahap ini semua data di kumpulkan selanjutnya di analisis, sehingga mendapatkan pengertian dan pemahaman yang mendalam dan terperinci tentang permasalahan yang sedang diteliti. Selanjutnya karena data yang diperoleh masih dalam bentuk gambaran umum, maka di gunakan analisis domain. "Analisis domain adalah analisis yang di lakukan untuk memperoleh gambaran atau pengertian yang bersifat umum dan relatif menyeluruh tentang apa yang tercakup pada suatu pokok permasalahan yang di teliti, (Faisal, 1990:91), yang kemudian di ungkapkan secara mendalam menggunakan analisis taksonomis." Analisis taksonomis adalah analisis pada domain tertentu yang sangat berguna dalam upaya mendeskripsikan atau menjelaskan fenomena yang menjadi sasaran utama penelitian, (Faisal, 1990:98).

Proses analisis di mulai dari pengumpulan data mentah yang terdiri dari catatan lapangan, komentar peneliti, dokumen dan informasi dari informen yang di peroleh melalui wawancara yang kemudian di susun secara sistematis berdasarkan topik dan kriteria persyaratan-persyaratan deskriptif dan pada akhirnya di interpretasikan yaitu dengan memberikan analisis terhadap realitas sosial hasil penelitian berdasarkan kerangka teoritis sehingga didapatkan pemahaman.

3.2.6 Model Analisis

Model analisis yang di gunakan dalam pengawasan kualitas bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan Roti Kisoge adalah sebagai berikut:

Gambar 3.1



Sumber: Dari data diolah 2007

Pada gambar diatas di jelaskan bahwa pengawasan proses produksi merupakan kegiatan yang sangat perlu dilakukan dalam perusahaan agar tujuan yang diharapkan dapat tercapai. Kegiatan yang dilakukan dalam pengawasan proses produksi adalah sebagai berikut:

a. Menetapkan standart bahan baku

Standart merupakan ukuran yang di pakai untuk menilai sebagai dasar pembandingan suatu pekerjaan atau hasil karya. Dengan adanya penetapan standart ini perusahaan akan bisa menilai apakah bahan baku yang mereka terima layak untuk dimasukkan dalam proses selanjutnya atau tidak.

b. Pengawasan proses produksi pada tahap transformasi

Pengawasan proses produksi pada tahap transformasi dilakukan dalam setiap tahapan, proses transformasi yang berlangsung dari input kemudian diproses melalui berbagai tahapan dengan langkah yang berbeda, pada saat proses akan diketahui gejala atau adanya penyimpangan kemudian dilakukan tindakan koreksi

dan dicari jalan perbaikan atas penyimpangan tersebut sehingga dapat terjadi kelancaran dalam proses produksi.

c. Pengawasan proses produksi pada *output*

Pengawasan pada proses produksi *output* dilakukan dengan mengadakan pemeriksaan pada produk jadi untuk menjamin kesesuaian barang jadi dengan standart yang telah ditetapkan sebelumnya, sehingga harapan tidak terjadi adanya produk rusak karena penyimpangan-penyimpangan pada saat proses produksi dapat diketahui sedini mungkin dan target pemenuhan pesanan pelanggan dapat terpenuhi.

3.2.7 Tahap Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan dalam penelitian di dasarkan pada data yang di peroleh dan telah di analisis sehingga di temukan jawaban dari permasalahan yang di kemukakan. Penarikan kesimpulan dalam penelitian ini di lakukan dengan cara induktif Konseptualisasi. Metode konseptualisasi diartikan sebagai suatu metode penarikan kesimpulan yang berangkat dari keadaan yang ada di lapangan atau perusahaan kemudian di sesuaikan dengan teori yang ada dan kemudian membandingkan antara teori dengan data atau peristiwa yang diperoleh dalam penelitian.

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada perusahaan Roti Kisoge, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

a. Perusahaan Roti Kisoge dalam melaksanakan pengawasan kualitas proses produksi, melakukan beberapa aktivitas, yaitu:

1) Pengawasan pada *Input*

Perusahaan Roti Kisoge melakukan pengawasan pada *Input*, terdiri dari:

a) Pengawasan pada bahan baku dan bahan pembantu

Perusahaan roti Kisoge dalam melakukan pengawasan bahan melakukan beberapa aktifitas, yaitu:

(1) Pemilihan Supplier

(2) Pemeriksaan dokumen pembelian

(3) Pemeriksaan penerimaan bahan

(4) Penetapan standar bahan baku dan bahan pembantu

b) Pengawasan kualitas mesin dan peralatan

Pengawasan kualitas mesin dan peralatan dilakukan agar kondisinya tetap baik dan layak pakai

c) Pengawasan kualitas tenaga kerja

Perusahaan Roti Kisoge melakukan pengawasan terhadap tenaga kerja bertujuan untuk mendapatkan kualitas tenaga kerja yang handal

2) Pengawasan kualitas proses produksi

Perusahaan Roti Kisoge Jember melakukan pengawasan proses produksi dalam beberapa tahap antara lain:

a) Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pemilihan bahan

Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pemilihan bahan bertujuan untuk mendapatkan kualitas bahan yang sesuai dengan keinginan perusahaan dan dapat menghasilkan produk yang baik

b) Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pencampuran bahan

Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pencampuran bahan dilakukan untuk mendapatkan adonan yang baik, menurut komposisi dan adonannya

c) Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pencetakan

Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pencetakan dilakukan agar mendapatkan bentuk roti sesuai selera yang diinginkan, baik bagi perusahaan ataupun konsumen.

d) Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengembangan

Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengembangan dilakukan untuk melembabkan adonan sehingga apabila dioven roti akan mengembang dengan sempurna dan setelah matang akan menghasilkan roti yang mempunyai tekstur dan kulit yang lembut.

e) Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengovenan

Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengovenan dilakukan agar roti tidak mengalami gosong ataupun mentah.

f) Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pendinginan

Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pendinginan dilakukan supaya roti tidak mudah busuk atau berjamur dan dapat bertahan hingga beberapa hari.

g) Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengemasan

pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengemasan dilakukan sebagai sarana pengiklanan dan tanggung jawab perusahaan pada konsumen.

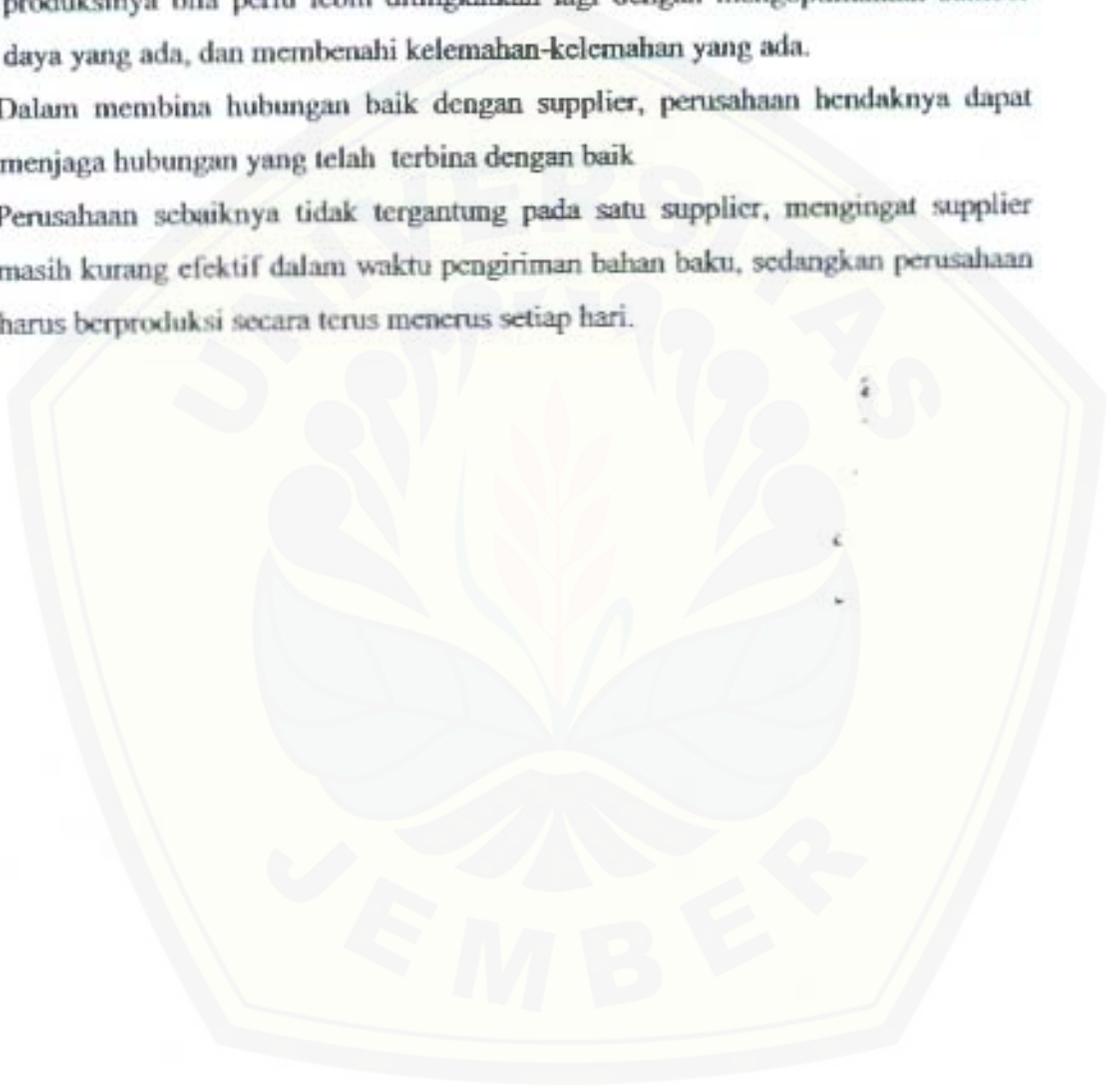
3) Pengawasan kualitas keluaran (*Output*)

Pengawasan kualitas keluaran (*Output*) ini dilakukan apabila semua tahap proses produksi sudah dilakukan, pengawasan ini bertujuan untuk mengetahui adanya penyimpangan yang menyebabkan suatu produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan, selain itu juga bertujuan untuk mengetahui apakah ada stok roti yang sudah melewati batas tanggal kadaluwarsa.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pelaksanaan pengawasan kualitas proses produksi pada perusahaan Roti Kisoge Jember adalah sebagai berikut:

- a. Perusahaan diharapkan bisa menjaga keefektifan pengawasan kualitas proses produksinya bila perlu lebih ditingkatkan lagi dengan mengoptimalkan sumber daya yang ada, dan membenahi kelemahan-kelemahan yang ada.
- b. Dalam membina hubungan baik dengan supplier, perusahaan hendaknya dapat menjaga hubungan yang telah terbina dengan baik.
- c. Perusahaan sebaiknya tidak tergantung pada satu supplier, mengingat supplier masih kurang efektif dalam waktu pengiriman bahan baku, sedangkan perusahaan harus berproduksi secara terus menerus setiap hari.



DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 2000. *Manajemen Produksi I*. Jakarta: Karunika Universitas Terbuka.
- Ahyari, A. 2002. *Manajemen produksi II*. Jakarta: Karunika Universitas Terbuka.
- Assauri, S. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*. Jakarta: LPFE Universitas Indonesia.
- Bungin, Burhan. 2001. *Metodelogi Penelitian Sosial*. Surabaya: Airlangga University.
- Djajan, A. 1995. *Pengantar Metode Statistik Jilid I*. Jakarta: LP3ES
- Elwood, S. Buffa. 1997. *Manajemen Produksi dan Operasi Jilid 2*. Jakarta: Kanisius.
- Faisal, S. 1990. *Penelitian Kualitatif dan Aplikasinya*. Malang: Yayasan A3.
- Gitosudarmo, Indriyo. 2002. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Gitosudarmo, Indriyo. 1996. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Handoko, T. Hani. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi 1*. Yogyakarta: BPFE.
- Handoko, T. Hani. 2000. *Manajemen Edisi 2*. Yogyakarta :BPFE.
- Harahap, S. S. 2001. *Sistem Pengawasan manajemen*. Jakarta: PT. Pustaka Quantum Indonesia
- Heizer, Jay. & Render, Barry. 2006. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Manullang, M. 1996. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Maryati, Sri. 2000. *Tata Laksana Makanan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Moleong, J. Lexi. 2002. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya

- Nawawi. 2003. *Metode Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Purwanto, Heri. & Asih, Abjad. 1995. *Menyimpan Bahan Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prawirosentono, Sujadi. 2005. *Manajemen Operasi dan study kasus*. Jakarta: Bumi Aksara.
- P.Tampubolon, Manahan. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta: Galia Indonesia.
- Reksohiprodjo dan Renohadiwidjoyo. 1995. *Perencanaan dan pengawasan Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Sitorus, T. Hani. 2000. *Manajemen Pengawasan dan Pengendalian Produksi*. Bandung: Tarsit.
- Schroeder, Roger. G. 1994. *Manajemen Operasi (Pengambilan Keputusan dalam Fungsi Operasi*
- Universitas Jember.2006. *Pedoman penulisan karya ilmiah*. Jember: Badan Penerbit Universitas Jember.
- Widianarko, Budi.2002.*Tips Pangan (Teknologi, Nutrisi, Dan Keamanan Pangan)*. Jakarta: PT.Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Winarti dan Djoko, S. 1992. *Manajemen Produksi. Cetakan Pertama*. Jakarta: Universitas Terbuka.

Analisis Domain Pada Pengawasan Kualitas Proses Produksi Pada Perusahaan Roti Kisoge Jember

| <p>Pengawasan Proses Produksi Pada <i>Input</i></p> | <p>Pengawasan Proses Produksi Pada <i>Transformasi</i></p> | <p>Pengawasan Proses Produksi Pada <i>Output</i></p> |
|---|---|---|
| <p>Pengawasan proses produksi pada <i>input</i> merupakan tanggung jawab Kabag. Produksi dengan koordinasi pimpinan, koordinasi antara kedua bagian tersebut dimaksudkan untuk menekan terjadinya kesalahan. Kesalahan pada <i>input</i> menyebabkan pula pada tahap <i>transformasi</i> (Proses Produksi) dan <i>output</i>, pengawasan proses produksi pada tahap input meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan Baku 2. Tenaga Kerja 3. Mesin dan Peralatan yang menunjang Proses Produksi | <p>Pengawasan proses produksi pada tahap <i>transformasi</i>, <i>input</i> menjadi <i>output</i> melalui proses produksi sepenuhnya merupakan tanggung jawab Kabag. Produksi yang dibantu oleh mandor produksi yang berperan aktif dalam melaksanakan pengawasan proses produksi untuk dapat menekan terjadinya penyimpangan pada proses produksi dan memberikan tindakan korektif untuk memperbaiki terjadinya kesalahan pada tiap tahapan proses. Pengawasan proses produksi pada tahap <i>transformasi</i> meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penyiapan Bahan 2. Pencampuran Bahan 3. Pencetakan 4. Pengovenan 5. Pendinginan 6. Pengemasan | <p>Pengawasan proses produksi pada <i>output</i> merupakan tanggung jawab Kabag. Produksi yang dibantu oleh pemeriksa <i>output</i> yang dihasilkan proses produksi untuk memastikan apakah produk yang diproses sesuai dengan perusahaan atau tidak.</p> |

Matrik Analisis Taksonomi Pada Pengawasan Kualitas Proses Produksi Pada Perusahaan Roti Kisoge Jember

| Tahap Pengawasan | Pelaksana Pengawasan | Bentuk Pengawasan |
|------------------------------|---|---|
| <p>1. Tahap <i>Input</i></p> | <p>Kepala Bagian Produksi yang dibantu oleh mandor produksi dan mandor teknis</p> | <p>1. Pengawasan pada bahan baku Pemeriksaan bahan baku digunakan untuk menentukan apakah bahan baku yang digunakan sudah sesuai baik dalam jumlah maupun kualitas, pengawasan bahan baku meliputi: a) Pemilihan Supplier b) Pemeriksaan Dokumen Pembelian c) Pemeriksaan Penerimaan Bahan Baku d) Penentuan Standar Bahan Baku</p> <p>2. Pengawasan kualitas mesin dan peralatan. Pengawasan ini dilakukan agar kondisi mesin tetap baik dan layak pakai, ada beberapa hal yang dilakukan oleh perusahaan Roti Kisoge dalam pengawasan kualitas mesin dan peralatan antara lain: a) Menyeting, menyiapkan, dan memeriksa komponen pada mesin yang masih digunakan atau belum rusak.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | <p>b) Mendata keadaan mesin dan menguji sistem kerja mesin-mesin yang ada, apakah semua komponen sudah terpasang dengan benar.</p> <p>c) Memeriksa apakah peralatan yang akan digunakan masih lengkap dan apakah masih ada pada tempat penyimpanan.</p> <p>3. Pengawasan Kualitas Tenaga Kerja. Pengawasan tenaga kerja bertujuan untuk mendapatkan kualitas tenaga kerja yang handal, hal-hal yang dilakukan dalam melakukan pengawasan kualitas tenaga kerja antara lain:</p> <p>a) Mengadakan pelatihan-pelatihan untuk merekrut karyawan baru.</p> <p>b) Menyediakan bonus untuk beberapa karyawan yang dinilai mempunyai etos kerja yang baik.</p> <p>c) Memberikan kesempatan untuk kenaikan jabatan dan gaji bagi pekerja dengan etos kerja yang tinggi dan telah mengabdikan diri lebih dari 2 tahun.</p> |

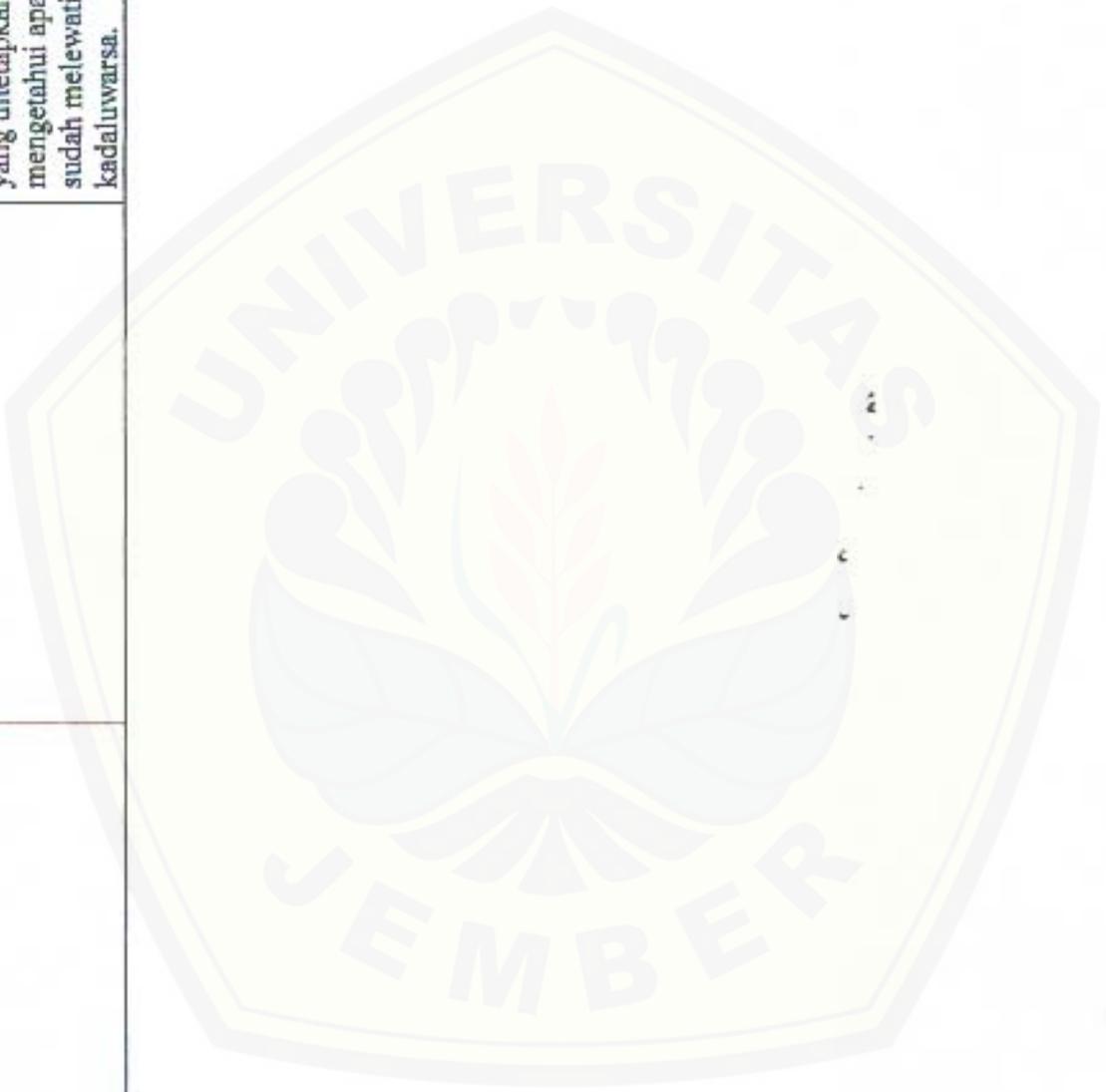
| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| <p>1</p> <p>2. Tahap Transformasi</p> | <p>2</p> <p>Kepala Bagian Produksi yang di Bantu oleh mandor produksi.</p> | <p>3</p> <p>1. Pengawasan kualitas produksi pada tahap pemilihan bahan. perusahaan Roti Kisoge dalam melakukan pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pemilihan bahan, memberikan sebuah kartu pengawasan kualitas yang berisi tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam pemilihan bahan dan kriteria-kriteria bahan baku dan bahan pembantu serta ukuran-ukurannya, tujuan dari pengawasan ini adalah untuk mendapatkan kualitas bahan yang sesuai SNI dan dapat menghasilkan produk yang baik.</p> <p>2. pengawasan proses produksi pada tahap pencampuran bahan perusahaan Roti Kisoge dalam melakukan pengawasan proses produksi pada tahap pencampuran bahan memberikan sebuah kartu pengawasan kualitas yang berisi tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam mencampur bahan dan kriteria-kriteria takaran bahan baku dan bahan pembantu, tujuan dari pengawasan ini untuk</p> |
|---------------------------------------|--|---|

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | <p>mendapatkan adonan yang baik menurut komposisi dan takarannya.</p> <p>3. pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pencetakan. perusahaan Roti Kisoge dalam melakukan pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pencetakan memberikan sebuah kartu pengawasan kualitas yang berisi tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam melaksanakan proses pencetakan serta jenis-jenis roti yang dicetak.</p> <p>4. Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengembangan perusahaan Roti Kisoge dalam melakukan pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengembangan memberikan sebuah kartu pengawasan kualitas yang berisi tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam proses pengembangan serta besar kelembaban yang dibutuhkan berdasarkan jenis roti yang diproduksi, tujuan dalam pengawasan ini untuk melembabkan</p> |

| | | |
|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 |
| | | <p>akan mengembang dengan sempurna dan setelah matang akan menghasilkan roti yang mempunyai tekstur dan kulit yang lembut.</p> <p>5. Pengawasan Kualitas Proses</p> <p>Produksi pada tahap Pengovenan perusahaan Roti Kisoge dalam melakukan pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengovenan memberikan sebuah kartu pengawasan yang berisi tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam pengovenan jenis-jenis roti yang akan diproduksi dan kriteria-kriteria pengovenan seperti suhu, aturan peletakan, besar kecilnya nyala api serta waktu yang diperlukan.</p> <p>6. pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pendinginan perusahaan Roti Kisoge dalam melakukan pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pendinginan memberikan kartu yang berisi tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam proses pendinginan, tujuan dalam pengawasan ini agar</p> |

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| <p>roti tidak mudah busuk atau berjamur dan dapat bertahan hingga beberapa hari.</p> <p>7. Pengawasan kualitas proses produksi pada tahap pengemasan perusahaan Roti Kisoge dalam melakukan pengawasan proses produksi pada tahap pengemasan memberikan sebuah kartu pengawasan kualitas yang berisi tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam pengemasan sehingga roti tidak mengalami kerusakan pada saat dikemas, pengawasan ini bertujuan sebagai saran pengiklanan perusahaan serta sebagai tanggung jawab perusahaan pada para konsumen.</p> | <p>†</p> | <p>Pengawas <i>output</i> dilakukan apabila semua tahap proses produksi sudah dilakukan, pengawasan ini dilakukan dengan cara mengecek apabila ada produk yang cacat sebelum dipasarkan. Tujuan dari pengawasan ini untuk mengetahui adanya penyimpangan yang menyebabkan suatu produk yang</p> |
| <p>3. Tahap <i>Output</i></p> | <p>Kepala Bagian Produksi yang dibantu oleh Kepala Bagian Pemasaran</p> | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|
| 1 | | 2 | | 3 | <p>dihasilkan tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan serta untuk mengetahui apakah ada stok roti yang sudah melewati batas tanggal kadaluwarsa.</p> |
|---|--|---|--|---|---|



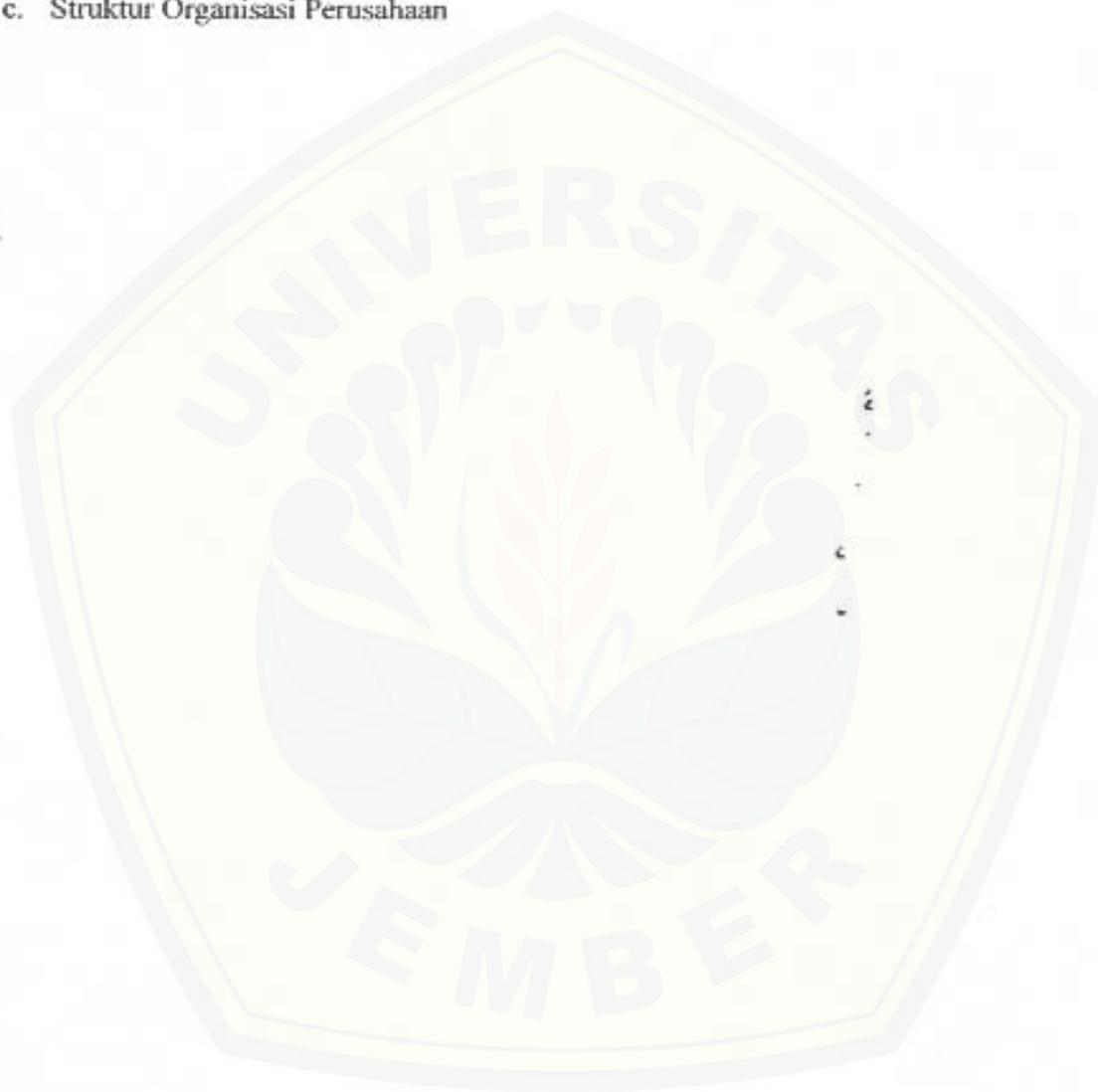
TEHNIK PENGUMPULAN DATA

1. Tehnik Observasi
 - a. Lokasi perusahaan
 - b. Kegiatan produksi
 - c. Produk yang dihasilkan
2. Tehnik Wawancara
 - 2.1 Perencanaan Produksi
 - 2.1.1 Bahan Baku
 - a. Penyuplai bahan baku
 - b. Bahan baku yang digunakan
 - c. Pemakaian bahan baku
 - d. Jumlah dan asal penyuplai bahan baku
 - 2.1.2 Tenaga Kerja
 - a. Jumlah tenaga kerja
 - b. Hari dan jam kerja
 - c. Latar belakang dan Pendidikan tenaga kerja
 - 2.1.3 Produk yang dihasilkan
 - a. Jenis produk yang dihasilkan
 - b. Jumlah produk yang dihasilkan dalam satu bulan
 - c. Pemasaran produk
 - 2.2 Kegiatan Produksi
 - a. Tahap dan proses produksi
 - b. Jumlah bahan baku yang diproses
 - c. Peralatan yang digunakan
 - 2.3 Pelaksanaan Pengawasan Bahan Baku
 - a. Organisasi Pengawasan bahan Baku
 - b. Penyimpangan yang terjadi

c. Jumlah produk rusak

2.4 Dokumentasi

- a. Nama Perusahaan
- b. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan
- c. Struktur Organisasi Perusahaan





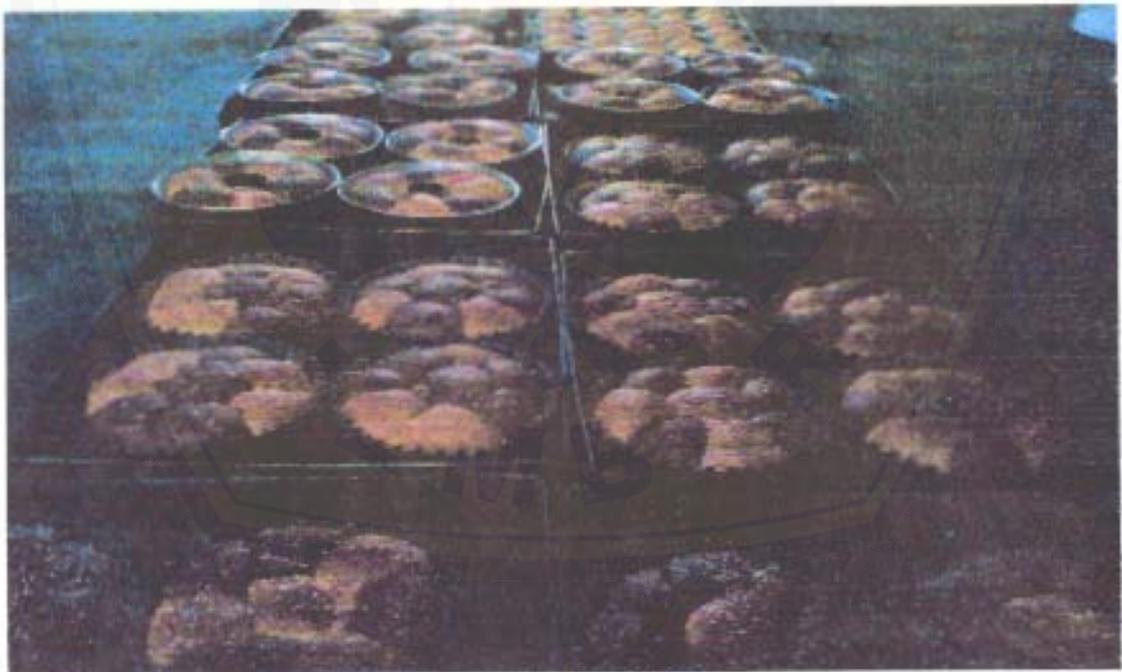
Bahan Baku Utama Roti (Tepung Terigu Merk Cakra Kembar)



Bahan Baku Pembantu Roti (Selai Merk Trixie)



Mesin Penggiling Bahan Baku Roti



Hasil Pencetakan Roti Kisoge



Ruang Produksi



Proses Penyablonan



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
 UNIVERSITAS JEMBER
 LEMBAGA PENELITIAN

Alamat : Jl. Kalimantan No. 37 Jember Telp. 0331-337818, 339385 Fax. 0331-337818
 E-mail : lemlit_unej@plasa.com

Nomor : 768/H25.3.1/PL.5/2007
 Perihal : Permohonan Ijin Melaksanakan Penelitian

Jember, 26 Juni 2007

h. Pimpinan
 Perusahaan Roti Kisoge

JEMBER

Perhatikan surat pengantar dari Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember Nomor : 01/H25.1.2/PL.5/2007 tanggal 25 Juni 2007, perihal ijin penelitian mahasiswa :

- Nama / NIM : KIPTIYAH / 03 - 2035
- Fakultas / Jurusan : Ilmu Sosial dan Ilmu Politik / Ilmu Administrasi Niaga (Ekstensi)
- Alamat : Jl. Argopuro No. 33, Arjasa, Jember HP. 081358440691
- Judul Penelitian : Pengawasan Kualitas Proses Produksi Pada Perusahaan Roti Kisoge Jember
- Lokasi : Perusahaan Roti Kisoge Jember
- Lama Penelitian : dua bulan

Sehingga kami mohon dengan hormat bantuan Saudara untuk memberikan ijin kepada mahasiswa yang bersangkutan untuk melaksanakan kegiatan penelitian sesuai dengan judul di atas.

Terimakasih atas kerjasama dan bantuan Saudara disampaikan terima kasih.

Ketua,

 Kusno, DEA, Ph.D.
 131 592 357

- Tembusan Kepada Yth. :
1. Dekan Fakultas I.S.I.P Universitas Jember
 2. Mahasiswa ybs
 3. Arsip

Perusahaan Roti Kisoge

Jl. Sultan Agung IV/65 Jember

Nomor : -
Lampiran : -
Perihal : Surat keterangan telah
Melakukan penelitian

Kepada Yth : Bapak Dekan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Jember
Di
Jember

Yang bertanda tangan ini menerangkan dengan sebenarnya bahwa:

Nama : KIPTIYAH
NIM : 030910292035
Fakultas : Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Jurusan : S-1 Administrasi Niaga (NR)

Yang bersangkutan diatas telah melaksanakan penelitian dengan judul
penelitian : Pengawasan Kualitas Proses Produksi Pada Perusahaan
Roti Kisoge Jember.

Lama penelitian : 2 bulan

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan
sebagaimana mestinya

Hormat Kami,

Jl. Sultan Agung IV/65 Jember
Ibu. Siah

