

**PENGAWASAN PRODUKSI KUE BAGIAK PADA USAHA DAGANG (UD)  
PANDAN ARUM ROGOJAMPI BANYUWANGI**  
*(Production Supervision Cake Bagiak At UD Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi)*

Anggreini Puspa Sari, Drs. Sugeng Iswono, MA, Dra. Sri Wahyuni, M.Si )  
Jurusan Ilmu Administrasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember  
Jln. Kalimantan 37, Jember 68121  
E-mail: [DPU@unej.ac.id](mailto:DPU@unej.ac.id)

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan sejauh mana Pengawasan Produksi Kue Bagiak Pada Usaha Dagang (UD) Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi. Hal ini dilakukan dengan menggunakan metode Analisis Domain dan Taksonomi. Penelitian ini dilakukan dengan metode *snowball sampling* yang dalam penentuan sampelnya mula-mula jumlahnya kecil kemudian membesar. Dalam penentuan sampel, awalnya hanya dipilih dua atau tiga orang sebagai informan tetapi karena dirasa data yang diberikan belum lengkap, maka peneliti mencari orang lain untuk melengkapi data yang diperoleh dari orang sebelumnya. Wawancara dilakukan oleh pimpinan, kepala bagian produksi, bagian pengiriman dan konsumen perusahaan. hasilnya kemudian dianalisis dengan menggunakan metode Analisis Domain dan Taksonomi. Proses produksi yang dilakukan oleh UD Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi adalah jenis produksi terus menerus (Continuous Process) karena dalam kegiatan produksinya dimulai dari bahan baku sampai produk jadi yang meliputi serangkaian tahapan proses produksi. Pengawasan yang dilakukan meliputi pengawasan pada tahap input, transformasi dan output. .

**Kata Kunci:** Pengawasan Produksi, Analisis Taksonomi dan Domain .

**Abstract**

*This research aims to find out and describe the extent of Supervision On Business Trade Bagiak Cake (UD) Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi. This is done by using Domain Analysis methods and Taxonomies. This research was conducted with the sampling method in the determination of a snowball sampling small amount initially then enlarged. In determination of samples previously were chosen two or three people as an informer but because good data that is given incomplete, then researcher to find someone else to furnish the data collected from people formerly. Interview conducted by the Chairman, head of production, shipping and consumer parts of the company. the results are then analyzed by using Domain Analysis methods and Taxonomies. The production process is done by UD Pandan Arum Banyuwangi is a type of production Came continuously (Continuous Process) since production began in the activity of the raw material to the finished product that includes a series of stages of the production process. The supervision carried out oversight on stage include input, transformation and output. .*

**Keywords:** Supervision of production, taxonomic analysis and domain .

**Pendahuluan**

Industri makanan merupakan peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat, khususnya masyarakat Banyuwangi. UD Pandan Arum merupakan salah satu perusahaan dalam bidang industri makanan yang memproduksi sale pisang dan kue bagiak. Letak perusahaan ini di Desa Kaotan RT 04/RW 02 Kecamatan Rogojampi Kabupaten Banyuwangi. Keunikan kue bagiak bisa dilihat dari teksturnya, jika kue bagiak memiliki kualitas yang bagus tekstur dari kue bagiak itu adalah retak/pecah. Kue bagiak ini mempunyai 4 macam rasa diantaranya : rasa durian, jahe, keningar dan susu. Banyaknya perusahaan pesaing dari produk sejenis yang terdapat di Banyuwangi menjadikan sebuah ancaman yang tidak dapat diabaikan. Hal ini menuntut perusahaan untuk terus mengembangkan produk yang dihasilkan dan meningkatkan kualitas produknya. Kualitas produk sangat tergantung dari

pengendalian sistem produksinya, oleh karena itulah diperlukan pengawasan proses produksi yang ketat demi menghasilkan produk yang berkualitas. Proses produksi yang dilakukan perusahaan ini termasuk dalam kategori proses produksi terus menerus (*continuous process*), karena dalam kegiatan proses produksinya cukup jelas, berurutan melalui tingkat pengerjaannya, tidak boleh diloncati antara proses yang satu dengan proses yang lain, dan di dalam berproduksi tidak didasarkan atas pesanan. Berdasarkan latar belakang diatas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Pengawasan Produksi Kue Bagiak Pada Usaha Dagang (UD) Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi?”.

Penelitian ini mempunyai tujuan yaitu untuk mengetahui dan mendeskripsikan sejauh mana Pengawasan Produksi Kue Bagiak Pada Usaha Dagang (UD) Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi.

### Metode Penelitian

Berdasarkan permasalahan dan tujuan penelitian maka jenis metode yang dilakukan adalah penelitian deskriptif dengan paradigma kualitatif. Tahap penelitian ini terdiri dari Tahap Persiapan, Tahap Pengumpulan Data, Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data, Tahap Analisis Data, dan Tahap penarikan Kesimpulan. Pada tahap analisis data teknik yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode analisis domain dan taksonomi. Menurut Sugiyono "analisis domain adalah langkah pertama dalam penelitian kualitatif yang ada pada umumnya dilakukan dengan memperoleh gambaran umum dan menyeluruh tentang situasi sosial yang diteliti atau objek penelitian". Sedangkan Menurut Sugiyono "analisis taksonomi adalah analisis terhadap keseluruhan data yang terkumpul berdasarkan domain yang telah ditetapkan menjadi cover term sehingga dapat diurai kembali lebihrinci dan mendalam". .

### Hasil Penelitian

UD Pandan Arum merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang makanan yang memproduksi sale pisang dan kue bagiak yang dikelola oleh keluarga (swasta perseorangan). Perusahaan ini didirikan oleh Bapak Susilo Tri Wardoyo yang sudah mempunyai Surat Izin Usaha (SIUP) kecil dengan No : 510/714/429.310/SIUP.K/2005. UD Pandan Aum berdiri sejak tahun 1996 dan produk pertama yang dibuat adalah keripik pisang dan keripik nangka. Memproduksi keripik pisang dan keripik nangka hanya bertahan 2 tahun saja yaitu sampai dengan tahun 1998 karena bahan baku yang diperoleh pada saat itu mahal dan susah didapat karena pada waktu itu keripik pisang terbuat dari pisang ambon sehingga keuntungan yang diperolehpun tidak maksimal. Tahun 1999 perusahaan ini berganti produk dari keripik pisang dan keripik nangka menjadi sale pisang. Bahan baku dari sale pisang itu sendiri yaitu berasal dari pisang barlin yang mempunyai harga lebih murah dibanding dengan pisang ambon dan mudah di dapat. Dengan banyaknya permintaan konsumen akan kue bagiak maka tahun 2003 perusahaan ini menambah produksinya yaitu kue bagiak dan dapat bertahan sampai sekarang. Dari penelitian yang telah dilakukan sebelumnya didapatkan beberapa data penting seperti bahwa UD. Pandan Arum pada awalnya ditahun 1996 memproduksi keripik pisang dan keripik nangka. Pada tahun 1998 memproduksi sale pisang dan kemudian mulai tahun 2003 menambah jenis produksinya dengan membuat kue bagiak yang bertahan hingga kini bahkan menjadi andalan produksinya.

Pemilihan lokasi UD. Pandan Arum menurut Bapak Susilo Tri Wardoyo, selaku pimpinan dikarenakan beberapa faktor :

- a. Faktor Primer. Faktor ketersediaan bahan baku utama dan penolong, faktor tenaga kerja dan faktor daerah pemasaran. Ketersediaan listrik dan air yang mencukupi juga menjadi alasan pemilihan lokasi.
- b. Faktor Sekunder. Rencana kemudahan ekspansi kedepan dan Permodalan juga hubungan baik dengan

lingkungan sekitar sangat mendukung bagi kelancaran produksi perusahaan.

Struktur organisasi yang diterapkan UD Pandan Arum adalah berbentuk garis lurus, dimana struktur organisasi tersebut diterapkan untuk keselarasan antara tiap bagian dan kegiatan yang ada dalam perusahaan, karena ada pembagian tugas dan wewenang, serta tanggung jawab yang bertingkat dan berjalan lurus dari atas ke bawah. Adapun wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing tugas tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Pimpinan Perusahaan  
Tugas dan tanggung jawab pimpinan perusahaan adalah sebagai berikut :
  1. Mengawasi jalannya perusahaan dalam rangka mencapai tujuan yang telah ditetapkan sesuai dengan maksud didirikannya perusahaan
  2. Bertanggung jawab penuh terhadap kelangsungan hidup perusahaan
  3. Menentukan dan memutuskan segala sesuatu yang berhubungan dengan penyusunan budget operasional perusahaan
  4. Mengangkat dan memberhentikan pekerja
  5. Memimpin dengan menggunakan manajemen yang baik terhadap anggaran yang telah ditetapkan
- b. Kepala Bagian Produksi  
Tugas dan tanggung jawab kepala bagian produksi adalah sebagai berikut :
  1. Mengatur perencanaan dan pelaksanaan proses produksi
  2. Mengkoordinasi segala peralatan produksi, kebutuhan bahan baku, dan kebutuhan tenaga kerja untuk proses produksi
  3. Mengawasi jalannya proses produksi mulai dari bahan baku sampai menjadi produk jadi
  4. Bertanggung jawab kepada pimpinan perusahaan
- c. Bagian Gudang  
Tugas dan tanggung jawab bagian pemasaran adalah sebagai berikut :
  1. Bertanggung jawab atas isi gudang dan mengontrol stok kue bagiak
  2. Bertanggung jawab kepada bagian produksi
- d. Bagian Pengiriman  
Tugas dan tanggung jawab bagian pengiriman adalah sebagai berikut :
  1. Melakukan penjualan dan pengiriman hasil produksi
  2. Bertanggung jawab kepada pimpinan perusahaan
- e. Karyawan Bagian Produksi  
Tugas dan tanggung jawab bagian pekerja atau karyawan adalah sebagai berikut:
  1. Ikut berpartisipasi secara langsung dalam proses produksi
  2. Melaksanakan tugas-tugas yang telah menjadi tanggung jawabnya pada perusahaan

3. Memelihara dan merawat perlengkapan yang digunakan untuk melakukan kegiatan proses produksi

### Pembahasan

Produksi UD. Pandan Arum hanya dilakukan selama 3 hari kerja saja dalam seminggu, rata-rata memproduksi 32 kg atau 8 kg tiap rasa. Tetapi pada saat tertentu jumlah produksi bisa meningkat hampir 2 kali terutama saat menjelang lebaran dikarenakan permintaan akan kue bagiak yang meningkat. Untuk upah karyawan bagian produksi Rp 20.000,- per hari dan Rp 25.000,- untuk kepala bagian produksi.

Proses produksi dari kue bagiak sendiri meliputi beberapa bagian, yaitu pemilihan bahan baku, penyiapan bahan, pencampuran bahan, pencetakan, pengovenan dan pendinginan sampai pengemasan produk siap jual. Bahan baku utama kue bagiak adalah tepung kanji (tapioka) dan tepung larut (garut). Bahan pembantu adalah telur, gula, mentega, air, soda kue, vanili, garam dan susu bubuk, minyak goreng untuk mengolesi loyang dan bubuk rasa. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi kue bagiak pada UD Pandan Arum disesuaikan dengan kebutuhan pada masing-masing tahapan proses produksi. Pada tahap penyiapan bahan baku adonan alat yang digunakan antara lain :

- Timbangan, untuk menimbang bahan-bahan yang akan digunakan agar memiliki takaran pas.
- Piring melamin, untuk mengambil tepung dari karung.
- Penggorengan, digunakan pada saat menyangrai tepung tapioka dan larut sebelum tepung dijadikan adonan.
- Sutil kayu, digunakan saat mengaduk tepung tapioka dan tepung garut ketika di sangrai.
- Kompot + LPG , digunakan untuk memanaskan tepung saat disangrai.

Pada tahap pencampuran bahan alat yang digunakan antara lain :

- Wadah aluminium untuk mencampur bahan ketika di mixer
- Wadah plastik, untuk menampung bahan adonan.
- Mixer, untuk mengaduk telur, gula cair, susu bubuk, mentega, vanilli, soda kue dan rasa yang dibutuhkan
- Spatula, untuk membersihkan adonan yang menempel di pinggiran wadah plastik (ember).

Pada tahap pencetakan tidak menggunakan alat pencetak khusus, yang dilakukan karyawan adalah mencetak dengan menggunakan tangan tetapi ada alat pembantu yang digunakan seperti loyang, untuk menaruh adonan setelah dicetak dan kuas, untuk mengolesi minyak ke dalam loyang supaya kue bagiak tidak lengket. Mangkuk plastik, untuk menaruh minyak yang digunakan untuk mengolesi loyang

Tahap Pengovenan menggunakan beberapa alat antara lain :

- Loyang, untuk menaruh adonan sebelum di masukkan ke oven.
- Mesin oven, untuk mengoven kue bagiak supaya renyah. Mesin oven yang digunakan 2 macam, yaitu : mesin oven yang berukuran agak besar digunakan untuk meretakkan tekstur dari kue bagiak, dan mesin oven yang

berukuran sedang digunakan untuk mematangkan kue bagiak supaya rasa lebih renyah.

- kain, untuk mengangkat loyang jika kue bagiak sudah matang.

- Kompot dan LPG, karena mesin oven tidak menggunakan listrik melainkan oven menggunakan kompor.

Tahap Pendinginan. Alat yang digunakan antara lain wadah aluminium yang berukuran besar. Pendinginan dilakukan di ruangan terbuka sehingga tidak membutuhkan alat terlalu banyak.

Tahap Pengemasan menggunakan alat dan bahan seperti berikut :

- Plastik berukuran  $\frac{1}{4}$  kg dan  $\frac{1}{2}$  kg, untuk membungkus kue bagiak.
- Impulse sealer*, untuk mengepres plastik bagian bawah supaya kue bagiak tetap renyah dan tahan lama.
- Timbangan, untuk menimbang kue bagiak yang sudah jadi..
- Isolasi, untuk mengisolasi plastik bagian bawah setelah di pres supaya keamanan kemasan plastik tetap terjaga.
- Tali rafia, untuk mengikat plastik setelah kue bagiak dikemas.

Etalase, untuk menampung kue bagiak setelah dikemas, dan diletakkan dibagian depan perusahaan untuk dipajang, jika suatu saat ada konsumen yang ingin membeli kue bagiak.

UD Pandan Arumberusaha mempertahankan kualitas produknya agar konsumen yang membeli produk kue bagiak merasa puas akan kualitas yang selalu terjaga, dalam hal ini perusahaan melakukan pengawasan proses produksinya guna mempertahankan kualitas produk yang telah ditetapkan. Langkah-langkah yang dilakukan dalam pengawasan proses produksi pada UD Pandan Arum Rogojampi melalui beberapa tahap, antara lain :

- Tahap Input

1. Pengawasan Penerimaan Bahan Baku

Pengawasan penerimaan bahan dilakukan oleh pimpinan perusahaan, pemeriksaan ini dilakukan dengan melihat secara fisik. Setelah melakukan pemeriksaan kualitas bahan baku, tahap selanjutnya adalah mengecek kembali bahan yang sudah dibeli dari supplier, bahan ada yang tertinggal atau tidak, jika ada yang tertinggal diharapkan supplier mengambil kembali bahan yang tertinggal tersebut dan diantar ke perusahaan.

UD Pandan Arum menetapkan SOP pada bahan baku karena bahan baku ini menjamin agar produk yang dihasilkan memenuhi standar yang diinginkan. Penetapan SOP pada bahan baku dan bahan pembantu pada UD Pandan Arum Rogojampi adalah sebagai berikut :

- Tepung Larut (Garut)

Tepung garut harus berwarna putih dan tidak kecoklatan

- Tepung Tapioka (Kanji) Warna dari tepung harus berwarna putih. Jika tepung berwarna putih kecoklatan maka kualitas kue bagiak akan jelek.

- Telur

Telur yang segar memiliki kuning telur yang masih utuh. Jika dilihat dari putih telurnya yaitu putih telur harus memiliki kekentalan yang baik dan tidak encer. Putih telur yang encer mempunyai kualitas telur yang tidak bagus.

- Gula

Gula berfungsi memberikan rasa manis, membantu dalam pembentukan warna, sebagai bahan pengawet, dan membantu menambah nilai nutrisi produk. Gula sesuai SOP perusahaan adalah yang mempunyai rasa manis tinggi walaupun warna agak sedikit kecoklatan.

e) Mentega

Berwarna kuning pekat dan bertekstur lembut bukan kaku seperti sabun batangan. Perusahaan ini menggunakan mentega dengan merk blueband.

f) Rasa Makanan

Rasa makanan kue bagiak yang dihasilkan UD Pandan Arum ada 4 macam rasa diantaranya : susu, durian, jahe, keningar. Rasa susu dan durian menggunakan rasa makanan merk morizon 1 botol, sedangkan jahe menggunakan sari dari parutan jahe, dan keningar menggunakan keningar bubuk sebanyak 4 sendok makan.

## 2. Tahap Pengawasan Mesin dan Peralatan

Mesin-mesin dan peralatan yang dimiliki diusahakan harus mempunyai kualitas yang baik. UD Pandan Arum membeli mesin-mesin produksinya dengan membelinya dari salah satu pemasok yang ada di Banyuwangi. Sedangkan untuk peralatannya didapatkan/dibeli di daerah Rogojampi sendiri. UD Pandan Arum selalu berusaha untuk merawat dan memelihara peralatan yang tetap dalam kondisi baik sehingga terus dapat digunakan atau kontinuitas produksi dapat terjamin.

Pengawasan terhadap mesin-mesin dan peralatan yang digunakan dilakukan dengan menyeting, menyiapkan dan memeriksa komponen pada mesin yang mesin bisa digunakan atau belum rusak. Pengawasan ini juga dilakukan dengan mendata keadaan mesin dan menguji sistem kerja mesin-mesin yang ada. Sedangkan pada peralatan manual yang dilakukan adalah memeriksa apakah peralatan yang digunakan masih lengkap dan masih ada pada tempat penyimpanan atau tidak.

## 3. Tahap Pengawasan Kualitas Tenaga Kerja

Perusahaan memilih karyawan berdasarkan *skill* yang dimiliki oleh karyawan. UD Pandan Arum lebih mengutamakan tenaga kerja yang berada di sekitar perusahaan, hal ini bertujuan supaya perusahaan ini dapat sedikit membantu mengangkat perekonomian masyarakat yang ada disekitarnya.

b. Tahap Transformasi

Proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan UD Pandan Arum sebagaimana yang dilakukan perusahaan lainnya, perusahaan ini melakukan proses produksi yang bersifat terus menerus artinya proses produksi dilakukan mulai dari awal sampai akhir yaitu sampai bagiak siap jual. Tahapan-tahapan yang dilalui dalam proses produksi kue bagiak adalah :

1. Penyiapan bahan baku dan bahan pembantu
  2. Pencampuran bahan
  3. Pencetakan
  4. Pengovenan
  5. Pendinginan
  6. Pengemasan
- c. Tahap Output

Pada tahap ini merupakan tahap keluaran yaitu bagiak siap jual. sebelum di salurkan kepada agen-agen dan konsumen kue bagiak yang sudah dikemas kemudian di cek kembali khususnya dari kemasan, tidak boleh ada sedikitpun plastik yang bolong karena dapat mengakibatkan bagiak tidak tahan lama. Setelah di cek bagiak ditempatkan di etalase besar dan wadah besar yang terbuat dari aluminium. Kue bagiak yang ditempatkan di etalase dan di letakkan di dalam rumah bagian depan sehingga memudahkan konsumen untuk membelinya. Tetapi kue bagiak yang disalurkan ke agen-agen di letakkan di gudang supaya ketika ingin melakukan pengiriman kue bagiak sudah tinggal siap angkut. Penyimpanan di gudang hanya bersifat sementara, karena produk yang sudah di produksi harus cepat disalurkan kepada konsumen.

## Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang penulis lakukan sehubungan dengan kegiatan Pengawasan Produksi Kue Bagiak Pada Usaha Dagang (UD) Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

a. Pengawasan produksi yang dilakukan oleh UD Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi merupakan suatu kegiatan yang penting dan harus dilakukan dalam proses produksi, karena untuk melaksanakan proses produksi harus melalui perencanaan produksi yang baik, namun dalam kenyataannya perencanaan produksi yang baik belum tentu menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan perencanaan sebelumnya. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan standar perusahaan diperlukan pengawasan secara optimal.

b. Pengawasan produksi yang dilakukan oleh UD Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi meliputi tahap *input* yaitu penerimaan bahan baku, pengawasan mesin dan peralatan, pengawasan tenaga kerja. Tahap *transformasi* meliputi penyiapan bahan baku sampai menjadi kue bagiak dan tahap *output* berupa kue bagiak yang siap didistribusikan ke tempat pembeli.

c. Dalam pengawasan produksi pada UD Pandan Arum Rogojampi mengalami beberapa kendala yang terjadi khususnya pada proses produksi seperti jumlah sasaran target yang tidak tercapai. Masalah yang ada pada UD Pandan Arum selama proses produksi adalah pada tahap *input* yaitu kurang adanya pengawasan penerimaan bahan baku terhadap *supplier* sehingga bahan baku yang di dapat tidak diketahui atau dipastikan apakah bahan baku tersebut mempunyai kualitas yang baik atau tidak. Selanjutnya tahap *transformasi* mempunyai kendala pada proses pencampuran bahan baku dan pengovenan. Wujudnya berupa tidak terpenuhinya standar kualitas produksi, karena tidak sesuai dengan prosedur perusahaan. Secara keseluruhan perusahaan dalam melakukan pengawasan mulai dari tahap input sampai output dalam pengawasan produksi masih belum terjadwal dengan prosedur yang jelas utamanya kurang adanya

pengawasan secara administrasi dengan formulir-formulir yang jelas.

### Saran

- a. Terkait dengan adanya masalah yang ada pada tahap proses produksi seperti bahan baku yang diterima tidak sesuai dengan standar kualitas perusahaan, maka perusahaan masih perlu melakukan pengawasan proses produksi yang lebih ketat pada penerimaan bahan baku terhadap *supplier*. Sehingga bahan baku yang didapat sesuai dengan SOP perusahaan.
- b. Sebaiknya perusahaan harus memperbaiki sistem produksinya, seperti pengawasannya harus terjadwal dan dilakukan pengawasan administrasi sehingga produk yang dihasilkan berkualitas baik, karena semakin kedepan perusahaan harus semakin maju.

### Ucapan Terima Kasih

A.P mengucapkan terima kasih kepada Pimpinan Perusahaan UD Pandan Arum serta seluruh karyawan dan karyawan yang telah meluangkan waktunya untuk membantu penulis selama proses penelitian. Bapak dan Ibu Dosen serta seluruh karyawan akademik Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember yang telah memberikan bekal pendidikan dan urusan administrasi selama masa kuliah. .

### Daftar Pustaka

- [1] Ahyari, A. 2002. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Buku I. Edisi Keempat. Yogyakarta : BPFE.
- [2] Handoko, T. H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE Universitas Gajah Mada.
- [3] Prawirosentono, Suyadi. 2000. *Manajemen Operasi Analisis dan Studi Kasus*. Edisi Kedua. Jakarta : Bumi Aksara.
- [4] Terry, G. R. 2000. *Prinsip-Prinsip Manajemen*. Jakarta : Bumi Aksara.
- [5] Tampubolon, P. Manahan 2004. *Manajemen Operasional (Operations Management)*. Jakarta : GHALIA INDONESIA.
- [6] Haming Murdifin dan Nurnajamuddin Mahfud. 2007. *Manajemen Produksi Modern (Operasi Manufaktur dan Jasa)*. Buku 2. Jakarta : Bumi Aksara.
- [7] Moleong, C, J. 2001. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung. PT. Remaja Rosdakarya.
- [8] Sugiyono. 2006. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta, CV.
- [9] Universitas Jember. 2011. *Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah*. Jember: UPT Penerbitan Universitas Jember.
- [10] Yamit, Z. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Pertama. Yogyakarta : EKONISIA.

- [11]<http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/ED43096981.pdf>
- [12]<http://abangbusra.blogspot.com/2012/01/pengawasan-produksi-terhadap-kualitas.html>
- [13]<http://portalukm.com/siklus-usaha/mengelola-usaha/produksi-operasi/pengawasan-kualitas>
- [14]<http://organisasi.org/pengertian-struktur-organisasi-serta-empat-elemen-di-dalamnya-ilmu-pengetahuan-ekonomi-manajemen>
- [15]<http://www.google.co.id?fungsi%20pengawasan%20bahan%20baku>
- [16]<http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=pengertian%20pengawasan%20bahan&source>
- [17]<http://digilib.petra.ac.id/viewer.php-chapter2.pdf>
- [18]<http://id.scribd.com/doc/12781504/manfaat-an-dan-pengawasan-biaya-operasional-dalam-meningkatkan-efisiensi>