



**PENGAWASAN PROSES PRODUKSI PIA BASAH PADA
PERUSAHAAN PERORANGAN DONNY PIA JEMBER**

*The Production Process Control of Wet Pia at Individual Business Donny Pia
Jember*

SKRIPSI

Oleh

**Debi Apriani
NIM 130910202045**

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2018**



**PENGAWASAN PROSES PRODUKSI PIA BASAH PADA
PERUSAHAAN PERORANGAN DONNY PIA JEMBER**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis (S1) dan mencapai gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Oleh

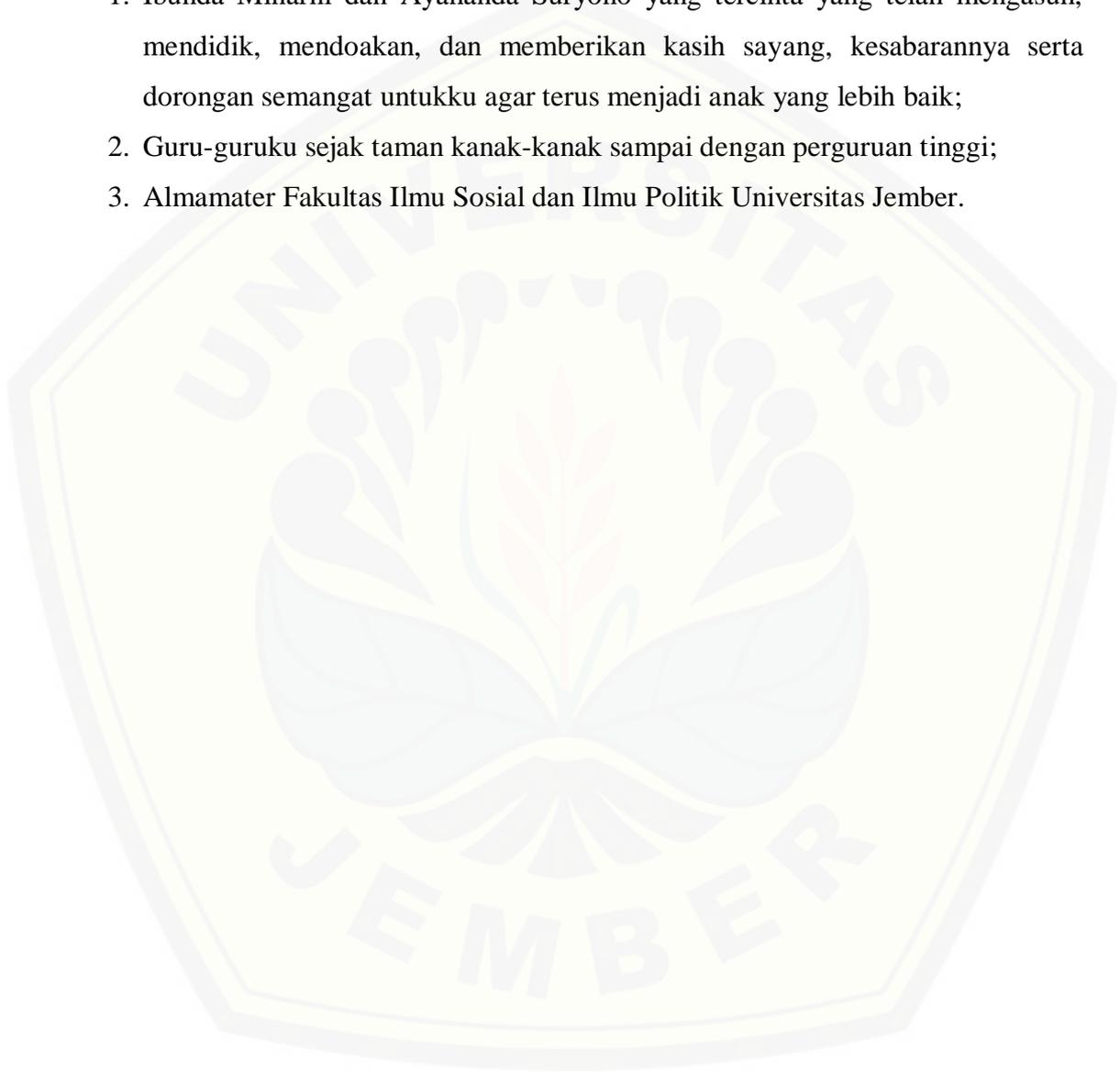
**Debi Apriani
NIM 130910202045**

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2018**

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Ibunda Minarni dan Ayahanda Suryono yang tercinta yang telah mengasuh, mendidik, mendoakan, dan memberikan kasih sayang, kesabarannya serta dorongan semangat untukku agar terus menjadi anak yang lebih baik;
2. Guru-guruku sejak taman kanak-kanak sampai dengan perguruan tinggi;
3. Almamater Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.



MOTTO

Tujuan pengawasan proses produksi adalah menghasilkan produk yang diinginkan dalam jumlah yang tepat dan kualitas yang dikehendaki.

(Reksohadiprodjo 1995:27)



PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Debi Apriani

NIM : 130910202045

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul: “Pengawasan Proses Produksi Pia Basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab 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 mendapat sanksi akademik jika ternyata kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 24 September 2018

Yang menyatakan,

Debi Apriani
NIM 130910202045

SKRIPSI

**PENGAWASAN PROSES PRODUKSI PIA BASAH PADA PERUSAHAAN
PERORANGAN DONNY PIA JEMBER**

Oleh:

Debi Apriani
NIM 130910202045

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Drs. Suhartono, M.P

Dosen Pembimbing Anggota : Drs. Sugeng Iswono, M.A

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul “Pengawasan Proses Produksi Pia Basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember” karya Debi Apriani telah diuji dan disahkan pada:

Hari, tanggal : Senin, 24 September 2018

Tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

Tim Penguji:

Ketua,

Anggota 1,

Drs. I Ketut Mastika, MM.
NIP. 195905091989031002

Drs. Sutrisno, M.Si
NIP. 195807051985031002

Pembimbing Utama,

Pembimbing Anggota,

Drs. Suhartono, MP.
NIP. 196002141988031002

Drs. Sugeng Iswono, MA.
NIP. 195402021984031004

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Jember

Dr. Ardiyanto, M.Si
NIP. 195808101987021002

RINGKASAN

Pengawasan Proses Produksi Pia Basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember. Debi Apriani, 130910202045; 2018: 141 halaman; Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis; Jurusan Ilmu Administrasi; Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik; Universitas Jember.

Donny Pia Jember merupakan perusahaan berbentuk Perusahaan Perorangan (PO) yang bergerak dalam bidang makanan khususnya memproduksi pia basah dan pia kering dengan berbagai varian rasa. Donny Pia Jember berdiri pada tahun 1996 beralamat di Dusun Pondok Lalang RT 001, RW 008 Desa Wonojati, Kecamatan Jenggawah, Kabupaten Jember. Pia basah merupakan hasil produk utama yang diproduksi oleh Donny Pia Jember yang didistribusikan ke berbagai daerah antara lain Jember, Lumajang, Probolinggo, Situbondo, Bondowoso, Madura, dan Bali. Standar kualitas produk sangat bergantung pada proses produksi, sehingga untuk menghasilkan produk yang sesuai standar perusahaan maka diperlukan pengawasan proses produksi untuk meminimalisir adanya kendala yang mengakibatkan penyimpangan-penyimpangan pada proses produksi agar proses produksi dapat berjalan efektif.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan pengawasan proses produksi pia basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember dimulai dari tahap masukan (*input*), tahap transformasi (*transformation*), dan tahap keluaran (*output*). Penelitian ini berfokus pada pengawasan proses produksi pia basah yang pada proses produksinya mengalami kendala-kendala dan menyebabkan produk rusak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah tipe penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data diperoleh dengan menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Penentuan informan menggunakan metode *purposive*, yaitu Bapak Donny selaku pemilik sekaligus pimpinan perusahaan kemudian menugaskan Bapak Then Lie kepala bagian produksi dan Bapak Alfian sebagai karyawan bagian proses produksi untuk

memberikan informasi yang dibutuhkan berkaitan dengan penelitian. Analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis domain dan taksonomi.

Hasil dari penelitian ini adalah Donny Pia Jember telah melakukan pengawasan proses produksi pia basah pada setiap tahapnya sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pengawasan proses produksi pia basah dimulai dari tahap masukan (*input*) yaitu pengawasan bahan baku yang diterima dan penyimpanan bahan baku tujuannya untuk memastikan bahan baku yang sesuai dengan standar perusahaan dan mempertahankan kualitas bahan baku selama dalam ruang penyimpanan agar tetap sesuai dengan standar perusahaan sampai dilakukan pembelian kembali. Selanjutnya pengawasan transformasi (*transformation*) yaitu kepala bagian produksi akan mengawasi tahap persiapan mulai dari persiapan karyawan, mesin dan peralatan kemudian mengawasi tahap pembuatan pia dengan memeriksa hasil dari proses pada setiap tahap dan kinerja karyawan tujuannya adalah memastikan setiap kegiatan tahap pembuatan pia sesuai standar perusahaan dengan mengutamakan ketepatan waktu, suhu, dan cara yang diterapkan pada kegiatan produksi agar diperoleh hasil yang sesuai standar. Pengawasan pada tahap keluaran (*output*) yaitu memeriksa memeriksa produk yang sudah dikemas dan siap jual. Tujuan dari pengawasan pada tahap keluaran adalah untuk mengetahui adanya penyimpangan yang menyebabkan produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan. Pengawasan pada tahap keluaran ini juga bertujuan untuk mengetahui jumlah hasil produksi yang baik dan jumlah produk yang rusak yang kemudian oleh kepala produksi akan di catat pada buku catatan stok dan dilaporkan pada pimpinan. Laporan jumlah hasil produksi akan digunakan sebagai acuan dalam melakukan proses produksi berikutnya. Kegiatan pengawasan proses produksi pia basah pada Perusahaan Perseorangan Donny Pia Jember sudah dilakukan dengan memeriksa setiap proses produksi harus sesuai standar, namun masih kurang maksimal. Salah satu faktor penyebabnya yaitu perusahaan kurang memperhatikan lingkungan kerja seperti kurangnya penerangan dan fentilasi udara pada area kerja sehingga kurangnya ketelitian karyawan dan memicu terjadinya kesalahan dalam bekerja.

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengawasan Proses Produksi Pia Basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Strata-1 (S1) pada Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Jurusan Ilmu Administrasi, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Jember.

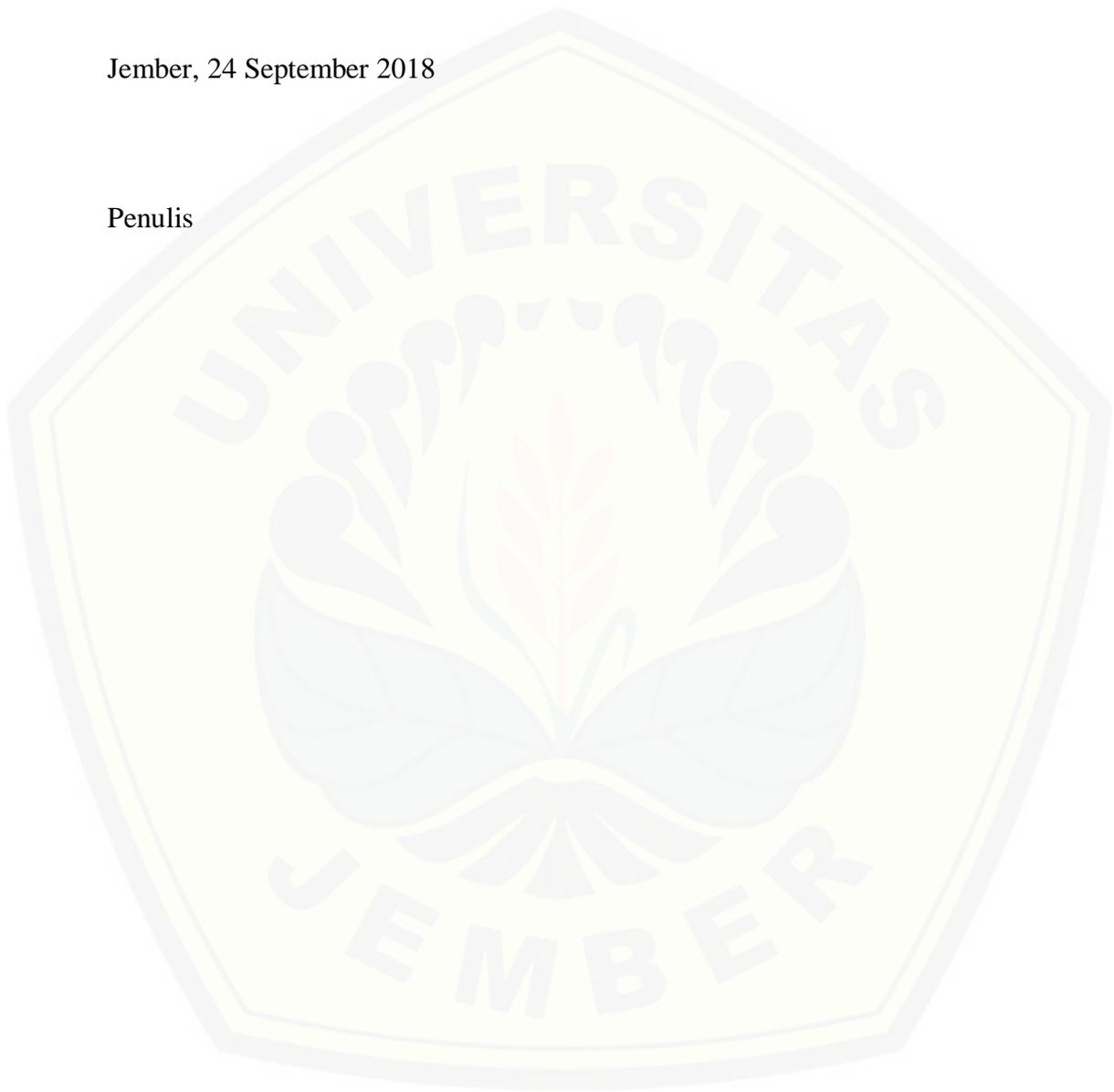
Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Ardiyanto, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember;
2. Dr. Akhmad Toha, M.Si., selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember;
3. Drs. Didik Eko Julianto, M.AB., selaku Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember;
4. Drs. Suhartono, M.P, selaku Dosen pembimbing 1 dan Drs. Sugeng Iswono, M.A selaku Dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan pengarahan, serta motivasi demi terselesaikannya penulisan skripsi ini;
5. Dr. Akhmad Toha M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing dan mengarahkan selama menjadi mahasiswa;
6. Seluruh Dosen beserta segenap Staff Pendidikan dan Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
7. Segenap karyawan Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember yang telah memberikan ijin dan bantuan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
8. Kakak tercinta Hendro Suroyo, adikku Dio Kiki Fahsyah, dan Erwin Setiawan atas semangat dan doanya selama ini,
9. Teman-teman Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Angkatan 2013.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan. Penulis mengharap saran dan kritik yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini.

Jember, 24 September 2018

Penulis

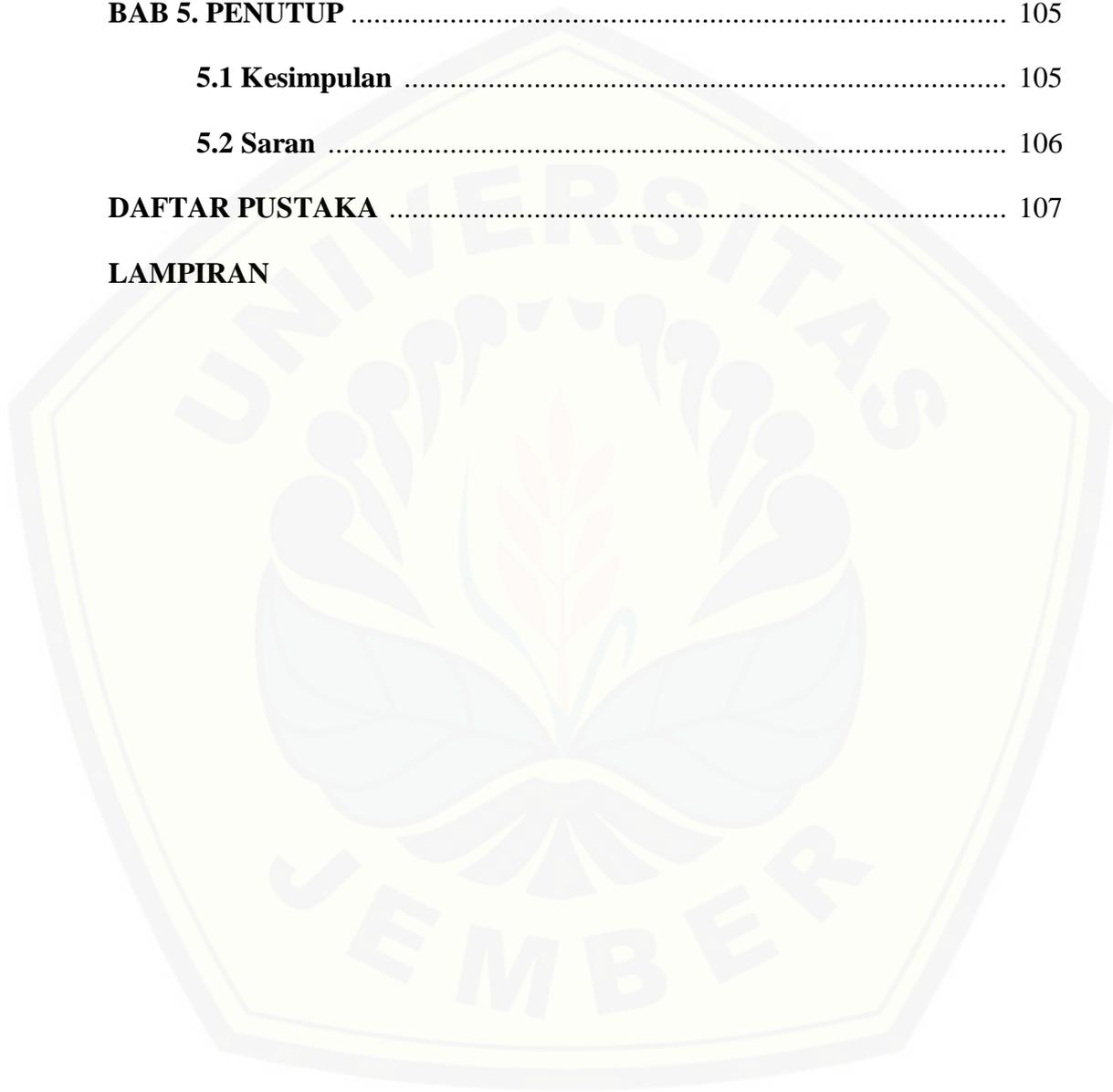


DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBING	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Manajemen Produksi	10
2.1.1 Pengertian Manajemen Produksi	10
2.1.2 Ruang Lingkup Manajemen Produksi	11
2.1.3 Pengertian Proses Produksi	13
2.1.4 Jenis Proses Produksi	15
2.2 Pengawasan	18
2.2.1 Pengertian Pengawasan	18
2.2.2 Pengertian Pengawasan Proses Produksi	19
2.2.3 Lingkup Pengawasan Proses Produksi	20
2.2.4 Jenis Pengawasan Proses Produksi	22

2.2.5 Tujuan Pengawasan Proses Produksi	23
2.2.6 Fungsi Pengawasan Proses Produksi.....	25
2.3 Penelitian Terdahulu	26
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Tipe Penelitian	29
3.2 Tahap Persiapan	30
3.2.1 Studi Kepustakaan	30
3.2.2 Penentuan Lokasi Penelitian	31
3.2.3 Observasi Pendahuluan	31
3.2.4 Penentuan Informan	31
3.3 Tahap Pengumpulan Data	33
3.4 Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data.....	35
3.5 Tahap Analisis Data	36
3.6 Tahap Penarikan Kesimpulan	40
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	41
4.1.1 Sejarah Perusahaan	41
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	42
4.1.3 Struktur Organisasi	42
4.1.4 Tenaga Kerja Perusahaan	44
4.1.5 Hari dan Jam Kerja	46
4.1.6 Sistem Pengupahan	47
4.1.7 Legalitas Perusahaan	47
4.1.8 Lokasi Perusahaan	48
4.1.9 Bahan Baku	49
4.1.10 Peralatan Produksi	50
4.1.11 Proses Produksi	54
4.1.12 Tata Letak (<i>Layout</i>)	60
4.1.13 Hasil Produksi	64

4.1.14 Pemasaran	64
4.2 Pengawasan Proses Produksi Pia Basah	65
4.3 Intepretasi Data	101
BAB 5. PENUTUP	105
5.1 Kesimpulan	105
5.2 Saran	106
DAFTAR PUSTAKA	107
LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Perusahaan Pia di Jember	4
1.2 Rencana Produksi dan realisasi	6
2.1 Penelitian Terdahulu	27
2.2 Penelitian Sekarang	28
3.1 Analisis Domain pada Donny Pia Jember	37
3.2 Analisis Taksonomi pada Donny Pia Jember	38
4.1 Jumlah Tenaga Kerja	45
4.2 Tingkat Pendidikan	45
4.3 Data Keadaan Mesin dan Peralatan	53

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Sistem Proses Produksi	14
4.1 Struktur Organisasi	43
4.2 Alur Proses Produksi	60
4.3 Tata Letak Mesin	61
4.4 Proses Pengadonan Kulit Pia	84
4.5 Proses <i>Rolling</i> Adonan	88
4.6 Proses Pencetakan dan Pengisian Pia Basah	89
4.7 Proses Pengembangan Adonan	90
4.8 Proses Pengovenan menggunakan <i>oven tunnel</i>	92
4.9 Proses Pengovenan menggunakan otari putar	92
4.10 Proses Pendinginan Pia Basah	93
4.11 Mesin Pengemasan	97
4.12 Proses Pemeriksaan Produk	98
4.13 Proses Penataan Pia Basah	99
4.14 Pengawasan Proses Produksi Pia Basah	100

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
6.1 Pedoman Wawancara	110
6.2 Hasil Wawancara	111
6.3 Surat Permohonan ijin penelitian dari Lembaga Penelitian	127
6.4 Surat Ijin Penelitian dari Perusahaan	128
6.5 Surat Tanda Daftar Perusahaan	129
6.6 Surat Ijin Usaha Perdagangan	130
6.7 Sertifikat Produksi P-IRT	131
6.8 Sertifikat Keikutsertaan BPJS	132
6.9 Hasil Dokumentasi di Lokasi Perusahaan	133

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan usaha di Indonesia saat ini mengalami peningkatan dengan bertambahnya keberadaan perusahaan-perusahaan kecil, sedang, dan besar yang berperan penting dalam laju pertumbuhan ekonomi. Jenis usaha yang mengalami peningkatan paling tinggi yaitu Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). UMKM adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau Badan Usaha disemua sektor ekonomi (Tambunan, 2009:2). Peran UMKM dalam pertumbuhan perekonomian di Indonesia antara lain kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja, kegiatan usahanya terdapat dalam setiap sektor ekonomi, menyerap banyak tenaga kerja, memiliki kemampuan untuk memanfaatkan bahan baku lokal untuk menghasilkan barang dan jasa yang dibutuhkan masyarakat luas dengan harga terjangkau. Hal ini mendorong semakin pesatnya jumlah pertumbuhan UMKM di Indonesia.

Berdasarkan data jumlah UMKM menurut kementerian perindustrian pada tahun 2012 jumlah UMKM 56.534.592 unit dengan pangsa 99,99%, 2013 jumlah UMKM 57.895.721 unit dengan pangsa 99,99%. Pada Tahun 2014-2016 jumlah UMKM lebih dari 57.900.000 unit dan pada tahun 2017 jumlah UMKM diperkirakan berkembang sampai lebih dari 59.000.000 unit. Kontribusi sektor usaha mikro, kecil, dan menengah terhadap produk domestik bruto meningkat dari 57,84 persen menjadi 60,34 persen dalam lima tahun terakhir. Serapan tenaga kerja pada sektor ini juga meningkat, dari 96,99 persen menjadi 97,22 persen pada periode yang sama (<https://www.jurnal.id/id/blog/2017/perbedaan-umkm-perkembangannya-di-indonesia>). Menteri Koperasi dan UKM, Syarifuddin Hasan menilai Provinsi Jawa Timur satu-satunya daerah paling sukses mengembangkan koperasi dan UMKM di Indonesia. Pada empat tahun terakhir kontribusi sub-sektor industri makanan dan minuman rata-rata sebesar 31,69 persen, sub sektor pengolahan tembakau rata-rata sebesar 26,63 persen dan industri kimia, farmasi dan obat tradisional rata-rata sebesar 8,03 persen Hal ini

menunjukkan pesatnya pertumbuhan UMKM sekaligus besarnya kontribusi UMKM sebagai sumber pendapatan utama masyarakat di Jatim yang tentunya berperan penting pula terhadap penyerapan tenaga kerja di Jatim (<http://surabaya.tribunnews.com/2018/06/22/kontribusi-umkm-terhadap-pertumbuhan-ekonomi-jatim-diklaim-terus-tumbuh-positif>).

Berdasarkan data dari dinas koperasi Jawa Timur, Jember merupakan Kabupaten dengan jumlah UMKM terbanyak se- Jawa Timur dengan jumlah 424.151 dan menyerap tenaga kerja 729.962. Sektor yang memberikan kontribusi terbesar pada peningkatan Produk Domestik Bruto (PDB) yaitu sektor makanan dan minuman. Kementerian Perindustrian mencatat sumbangan industri makanan dan minuman terhadap PDB industri nonmigas mencapai 34,95 persen pada triwulan ketiga 2017. Hasil itu menjadikan sektor makanan dan minuman menjadi kontributor PDB industri terbesar dibanding subsektor lain. Hal ini di dukung oleh Menteri Perindustrian yang mengatakan pertumbuhan industri makanan dan minuman (mamin) naik terus meningkat sebagai contoh di 2017 pertumbuhannya mencapai 9,23% atau naik dari 2016 yang sebesar 8,46%. Sektor makanan dan minuman akan tetap tumbuh dan menjadi andalan sektor industri pengolahan non migas hal ini didukung oleh kuatnya permintaan konsumen di pasar domestik. Industri makanan dan minuman ini juga konsisten terhadap pertumbuhan perekonomian. Oleh karena itu, kami terus mendorong perkembangan dan pertumbuhannya karena kontribusinya terhadap pemasukan negara mencapai 30 persen. (<https://jatim.antaranews.com/berita/244640/menteri-pertumbuhan-industri-makanan-minuman-paling-konsisten-video>)

Pertumbuhan UMKM yang pesat tersebut menimbulkan persaingan antar perusahaan yang sejenis dalam memasarkan hasil produknya. Perusahaan tidak hanya dituntut untuk dapat memenuhi permintaan pasar, namun perusahaan juga diharuskan meningkatkan kualitas produk agar dapat menarik minat konsumen. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap keputusan pembelian konsumen adalah masalah kualitas. Hal ini mengharuskan perusahaan menyediakan produk dalam berbagai kualitas yang dibutuhkan oleh konsumen melalui kegiatan produksi. Manajemen produksi merupakan salah satu komponen terpenting dalam

kegiatan produksi yang meliputi masukan (*input*) yang akan ditransformasikan menjadi keluaran (*output*). Kemampuan perusahaan dalam mengolah faktor-faktor produksi yang berupa sumberdaya akan berakibat pada perolehan hasil yang diinginkan. Terdapat tiga hal penting dalam manajemen produksi yang meliputi perencanaan produksi bertujuan untuk menyiapkan proses yang sistematis sesuai dengan jenis kegiatan yang dilakukan mencakup jenis produk yang akan diproduksi, jumlah produk, kualitas produk, bahan baku dan pengendalian produksi. Selanjutnya pengendalian produksi, bertujuan untuk mencapai hasil yang maksimal seperti menyusun perencanaan, membuat jadwal pekerjaan dan menentukan kepada siapa produk akan dipasarkan. Kemudian pengawasan produksi bertujuan agar setiap proses produksi dapat berjalan lancar sesuai dengan perencanaan. Perencanaan yang matang harus diikuti dengan pelaksanaan yang baik pula, terutama pengawasan untuk menjamin kelancaran kegiatannya sehingga tujuan perusahaan dapat tercapai. Pelaksanaan pengawasan pada kegiatan proses produksi dilakukan agar setidaknya mampu menekan kendala-kendala selama proses produksi berlangsung.

Perusahaan harus memperhatikan kualitas hasil produksinya karena setiap konsumen pasti ingin mendapatkan barang dengan kualitas yang baik, dan untuk menjamin produk berkualitas, maka perusahaan harus lebih dulu melakukan perencanaan sebagai pedoman pelaksanaan proses produksi. Perencanaan yang matang harus diikuti pelaksanaan sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh perusahaan. Pelaksanaan standar proses produksi harus diikuti oleh kegiatan pengawasan yang baik untuk menjamin kelangsungan proses. Industri makanan merupakan industri yang akan selalu dibutuhkan masyarakat karena makanan adalah kebutuhan pokok manusia. Perusahaan yang bergerak dalam industri makanan dituntut untuk menerapkan cara pengolahan dan sistem manajemen keamanan pangan yang baik mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, serta distribusi dan perdagangannya.

Makanan yang sehat, praktis, aman dan halal adalah sebuah kebutuhan yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat dengan pola hidup yang aktif dan rutinitas kegiatan yang selalu dituntut untuk selalu cepat.

Salah satu pilihan makanan sehat dan praktis misalnya jenis aneka pia atau roti. Pia bukanlah berasal dari Indonesia melainkan dari Negeri China. Nama asli dari pia ini yaitu Tou Luk Pia yang secara harfiah artinya adalah kue yang berisi daging. Namun, bakpia saat ini telah mengalami adaptasi rasa dan evolusi bentuk yang disesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia. Pia kini tidak lagi berisi daging melainkan kacang hijau bahkan mengalami inovasi berbagai isi yaitu keju, coklat dan lain sebagainya. Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang makanan dan berdiri sejak tahun 1996, bertempat di Jenggawah, Jember. Donny Pia bukanlah satu-satunya perusahaan pia yang ada di Jember. Berikut tabel nama perusahaan atau industri yang bergerak dalam produk yang sama yaitu olahan pia yang ada di Kabupaten Jember sebagai berikut:

Tabel 1.1 Perusahaan Pia di Kabupaten Jember

Nama	Alamat	Nama Produk	Nama Pemilik	Tahun Berdiri	Jumlah Karyawan	Cabang
(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)	(g)
Donny Pia Jember	Jenggawah, Jember	Pia Basah, Pia Kering, Pia Potong	Donny Filiantolie Then	1996	47	2
UD Saids Roti	Kaliwates, Jember	Cake edamame, strudel edamame, bolus edamame, pia edamame	Rosalina Halif	2014	8	1
Warung Pia Glenmore Cabang Jember	PB Sudirman, Jember	Kue pia kering, jajanan khas oleh-oleh Banyuwangi	Nio Sioe Kiat (Suciati)	1997	20	2
Toko Roti dan Kue Anis	Patrang, Jember	Roti Manis, Pia	Anni Saida	2014	4	1

(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)	(g)
UD. Donna Jaya Barokah	Sukorambi, Jember	Kue aneka jajanan pasar, pia kering	Dona Safitri	2010	2	1

Sumber: Disperindag Jember, 2018

Berdasarkan tabel 1.1 diketahui bahwa terdapat beberapa toko yang memproduksi pia di wilayah kota Jember. Donny Pia Jember adalah satu-satunya perusahaan yang fokus produksi pia yaitu produk unggulan dengan varian pia basah isi coklat, kacang hijau, dan kelapa, serta varian produk pia kering dengan isi keju, dan pia potong dengan isi coklat. Perusahaan berdiri lebih awal dan memiliki karyawan paling banyak sejumlah 47 karyawan dengan demikian kontinuitas produksi Donny Pia Jember dapat dilihat dari jumlah karyawan yang dipekerjakan cukup banyak di bandingkan perusahaan lain yang sejenis. Menurut UU No 20 tahun 2008 tentang usaha mikro, kecil, dan menengah Donny Pia termasuk pada usaha menengah dengan kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dan memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah). Pemasaran produk dari Donny Pia cukup luas dibandingkan dengan pesaing sejenis antara lain Jember, Lumajang, Probolinggo, Situbondo, Bondowoso, Banyuwangi, Madura, dan memiliki cabang di Bali. Tahun Berdiri yang lebih awal dibandingkan dengan perusahaan pia yang sejenis membuat perusahaan lebih banyak pengalaman pada bidangnya, namun Donny Pia masih mengalami kendala yang menyebabkan produk rusak. Dibawah ini data rencana produksi dan realisasi Donny Pia Jember, sebagai berikut:

Tabel 1.2 Rencana Produksi dan Realisasi Donny Pia Jember Tahun 2017

Nama Produk	Rencana Produksi	Realisasi	Produk Baik		Produk Cacat	
			Unit	%	Unit	%
Pia Basah Kacang Hijau	10.661.000	9.273.017	8.600.210	93%	672.807	7%
Pia Basah Cokelat	2.284.000	2.118.304	2.018.687	95%	99.619	5%
Pia Basah Kelapa	2.100.000	2.080.000	2.000.000	96%	80.000	4%
Pia Keju Kering	246.000	232.316	230.776	99%	1.540	1%
Pia Potong	47.000	46.809	45.088	96%	1.721	4%

Sumber: Donny Pia Jember, 2017

Berdasarkan tabel 1.2 menunjukkan hasil produksi pia basah memiliki target produksi lebih tinggi dibandingkan pia varian lainnya dikarenakan pia basah lebih banyak diminati dan memiliki permintaan pasar yang cukup banyak, sedangkan target produksi yang paling rendah adalah pia potong dan pia kering dikarenakan permintaan pasar tinggi tergantung dari musim-musim lebaran. Perusahaan juga mengalami adanya produk rusak dengan jumlah kerusakan berbeda-beda pada setiap produk terutama pia basah yang memiliki tingkat produksi tinggi dan tingkat kerusakan produk juga tinggi, sedangkan kebijakan standar produk rusak yang diberikan perusahaan maksimal adalah 4% dari total produksi setiap varian. Kategori produk rusak seperti pia yang kecil dan bantet, bentuk pia tidak bulat sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan, pengemasan pia basah mengalami produk rusak seperti terpotong menjadi dua bagian, kemasan yang sobek dan beberapa produk yang belum tercetak tanggal kadaluwarsa lulus seleksi pemeriksaan hingga terjual ke pasaran. Tanggal kadaluwarsa pada suatu produk makanan kemasan sangat penting karena label kadaluwarsa juga menjadi standar. Perusahaan telah membuat perencanaan produksi yang sudah direncanakan dengan baik. Tahapan proses pembuatan pia basah yaitu dimulai

dari tahap pengadonan kulit pia, pengadonan isian pia, pemipihan kulit pia, pencetakan dan pengisian pia, pendinginan, pengovenan, pendinginan, dan pengemasan. Perusahaan telah memiliki standar yang telah ditetapkan pada setiap kegiatan produksi untuk digunakan sebagai pedoman dan tolak ukur guna menilai suatu hasil baik atau tidak sesuai dengan apa yang telah ditentukan oleh perusahaan. Namun, pada kenyataannya masih di temukan produk rusak yang disebabkan adanya penyimpangan-penyimpangan atau kesalahan dari proses produksi. Penyimpangan tersebut menyebabkan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan harapan perusahaan dan mempengaruhi kualitas produk. Hal ini selain menyebabkan penurunan produktivitas, juga mempengaruhi turunnya kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, perlu adanya perlakuan khusus terhadap proses produksi pia dengan melakukan pengawasan proses produksi pia basah disetiap tahapnya sesuai dengan standar proses produksi yang ditentukan dengan tujuan dapat segera dilakukan evaluasi dan perbaikan atas penyimpangan atau kendala yang terjadi sehingga dapat meminimalisir kerusakan produk, meningkatkan hasil produksi, dan dapat selalu memenuhi permintaan pasar dengan kualitas produk yang sesuai dengan standar perusahaan.

Berdasarkan uraian diatas, pengawasan proses produksi mempunyai peran yang sangat penting dalam kelancaran produksi suatu perusahaan. Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember telah menetapkan standar proses produksi dan melakukan pengawasan pada setiap kegiatan produksinya. Pada realisasi, terdapat produk rusak yang melebihi kebijakan standar jumlah produk rusak. Hal tersebut dapat dikatakan sebagai evaluasi dan tantangan bagi perusahaan untuk meningkatkan pengawasan proses produksi mulai dari tahap input (masukan), tahap transformation (transformasi), dan tahap output (keluaran) hingga bebas produk rusak yakni sampai 0% dan juga mempertahankan produktivitas agar tidak menurun.

Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada pelaksanaan pengawasan proses produksi pia basah yang dilakukan Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember terutama pada proses produksi yang mengalami produk rusak.

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan proses menuju kristalisasi dari berbagai hal yang terdapat dalam latar belakang. Masalah muncul karena tidak ada kesesuaian antara harapan, teori, atau kaidah dan kenyataan. Agar pemecahan masalah dapat tuntas dan tidak salah arah, ruang lingkup masalah harus dibatasi dan dinyatakan atau dirumuskan dengan jelas. Pada perumusan masalah harus dituangkan bagaimana cara mengatasi dan penyelesaiannya. Perumusan masalah dirangkum dalam satu permasalahan pokok.

Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember merupakan satu-satunya industri makanan yang fokus produksi pia yaitu produk unggulan dengan varian pia basah isi coklat, kacang hijau, dan kelapa, serta varian produk pia kering dengan isi keju, dan pia potong dengan isi coklat. Perusahaan berdiri sejak tahun 1996 dan saat ini telah memiliki 47 karyawan. Donny Pia memiliki distribusi pemasaran yang luas antara lain Jember, Lumajang, Probolinggo, Situbondo, Bondowoso, Banyuwangi, Madura, dan memiliki cabang di Bali. Dalam pemenuhan permintaan pasar yang tinggi, perusahaan berupaya menjaga kelancaran kegiatan produksi dengan melaksanakan perencanaan produksi yang dilakukan sesuai dengan standar proses produksi yang telah ditentukan perusahaan dengan tujuan dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Namun, pada kegiatan proses produksi yang sudah melaksanakan standar dari perusahaan, perusahaan masih mengalami produk rusak jenis pia basah yang jumlahnya melebihi kebijakan standar produk rusak yaitu maksimal 4% dari total setiap varian. Hal ini merupakan kendala yang di hadapi Donny Pia Jember, sehingga berpengaruh pada kualitas produk yang dihasilkan dan menyebabkan produktivitas perusahaan masih belum maksimal dikarenakan adanya produk rusak. Perusahaan berupaya untuk dapat meminimalisir jumlah produk rusak, oleh karena itu perusahaan perlu melakukan pengawasan pada setiap proses produksinya karena pada setiap kegiatan saling berhubungan antara proses satu dengan yang lainnya sampai produk jadi.

Berdasarkan informasi tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih jauh mengenai pengawasan proses produksi pia basah yang

dilakukan Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember mulai dari tahap *input*, tahap transformasi, dan tahap *output* dalam upaya meminimalisir jumlah terjadinya produk rusak sehingga dapat mencapai standar yang telah ditentukan oleh perusahaan. Rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengawasan proses produksi pia basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan pengawasan proses produksi pia basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, manfaat penelitian adalah sebagai berikut:

a. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pelaksanaan pengawasan proses produksi dan menambah pengalaman bagi peneliti dalam menerapkan teori atau pandangan ilmiah yang diperoleh melalui kegiatan perkuliahan.

b. Bagi Akademik

Penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan pengetahuan dan referensi bahan kepustakaan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pelaksanaan pengawasan proses produksi.

c. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat menjadi sumbangan pemikiran dan bahan pertimbangan bagi Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember dalam hal pelaksanaan pengawasan proses produksi pia basah.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Manajemen Produksi

2.1.1 Pengertian Manajemen Produksi

Kegiatan proses produksi merupakan kegiatan inti dalam suatu perusahaan. Perusahaan memerlukan manajemen yang baik untuk melakukan pengaturan ataupun pengawasan proses produksi agar sesuai dengan standar yang telah dibuat, baik kesesuaian standar proses produksi maupun kesesuaian dari produk yang telah dihasilkan. Manajemen produksi tidak terlepas dari pengertian manajemen pada umumnya, yaitu mengandung unsur adanya kegiatan yang dilakukan dengan mengkoordinasikan berbagai kegiatan dan sumber daya untuk mencapai suatu tujuan tertentu, kemudian produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan.

Menurut Assauri (2008:19) berpendapat “manajemen produksi merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber-sumber daya yang berupa sumber daya manusia, sumber daya alat, sumber daya dana serta bahan, secara efektif dan efisien untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) sesuatu barang atau jasa”. Maksud lain dari pernyataan tersebut, manajemen produksi merupakan proses pencapaian dan penggunaan sumber-sumber daya untuk memproduksi atau menghasilkan barang atau jasa yang berguna sebagai usaha untuk mencapai tujuan dan sasaran perusahaan. Sedangkan menurut Prihantoro (2012:127) berpendapat:

“Manajemen produksi dapat diartikan sebagai kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pengoordinasian, penggerakan dan pengendalian aktivitas organisasi atau perusahaan bisnis atau jasa yang berhubungan dengan proses pengolahan masukan (input, sumberdaya produksi) menjadi keluaran (output, produk barang maupun jasa) dengan nilai tambah yang lebih besar”.

Menurut Heizer (2014:04) berpendapat “manajemen produksi adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mudah dari input menjadi output”.

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa manajemen produksi merupakan kegiatan yang mengelola dan mengkonversikan segala sumber daya yang dimiliki perusahaan secara efektif dan efisien guna menciptakan dan menambah nilai produk yang tepat guna sesuai dengan kebutuhan konsumen serta mengelola faktor-faktor produksi dengan ruang lingkup perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan dari urutan berbagai kegiatan (*set activities*) agar diperoleh produk yang sesuai dengan harapan.

2.1.2 Ruang Lingkup Manajemen Produksi

Menurut Assauri (2008:27) ruang lingkup manajemen produksi dan operasi akan mencakup perancangan atau penyiapan sistem produksi dan operasi, serta pengoperasian dari sistem produksi dan operasi. Berikut ini merupakan rincian dari ruang lingkup manajemen produksi, antara lain:

- a. Seleksi dan rancangan atau desain hasil produksi (Produk)
Kegiatan produksi dan operasi harus dapat menghasilkan produk, berupa barang atau jasa, secara efektif dan efisien, serta dengan mutu atau kualitas yang baik.
- b. Seleksi dan perancangan proses dan peralatan
Setelah produk didesain, maka kegiatan yang harus dilakukan untuk merealisasikan usaha untuk menghasilkannya adalah menentukan jenis proses yang akan dipergunakan serta peralatannya.
- c. Pemilihan lokasi dan site perusahaan dan unit perusahaan
Kelancaran produksi dan operasi perusahaan sangat dipengaruhi oleh kelancaran mendapatkan sumber-sumber bahan dan masukan (*inputs*), serta ditentukan pula oleh kelancaran dan biaya penyampaian atau supply produk yang dihasilkan berupa barang atau jasa ke pasar.
- d. Rancangan tata letak (*lay-out*) dan arus kerja atau proses

Kelancaran dalam proses produksi dan operasi ditentukan pula oleh salah satu faktor terpenting didalam perusahaan atau unit produksi, yaitu rancangan tata letak (lay-out) dan arus kerja atau proses. Suatu perusahaan jika tidak tepat dalam memilih jenis layout akan menimbulkan hambatan-hambatan dalam pelaksanaan proses produksi perusahaan yang bersangkutan, sehingga produktivitas dan efisiensi perusahaan menjadi turun. Tujuan dari rancangan layout adalah untuk mendapatkan susunan tata letak yang paling optimal dari fasilitas-fasilitas produksi yang tersedia didalam perusahaan. Lingkungan kerja yang baik secara fisik maupun secara psikologis akan mempengaruhi kegairahan kerja para karyawan. Lingkungan kerja dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu penerangan, bunyi ribut, dan keadaan udara. Penerangan disini ialah agar ruangan kerja menjadi terang dan mudah melaksanakan pekerjaan. Keuntungan yang diperoleh dari adanya penerangan yang baik antara lain:

- 1) Menaikkan produksi dan produktivitas sehingga dapat menekan biaya per unit.
- 2) Memperbesar ketepatan sehingga menjamin tercapainya kualitas yang dikehendaki.
- 3) Meningkatkan pemeliharaan gedung dan kebersihan pabrik.
- 4) Mengurangi terjadinya kerusakan dari barang-barang yang dikerjakan.

Hal ini perlu diperhatikan karena akan mempengaruhi produktivitas pekerja. Pimpinan perusahaan bertugas untuk mengatur keadaan lingkungan kerja agar diperoleh kenaikan produktivitas disertai berkurangnya kendala-kendala dan biaya produksi per unit.

e. Rancangan tugas pekerjaan

Rancangan tugas pekerjaan merupakan bagian yang integral dari rancangan sistem, dalam melaksanakan fungsi produksi dan operasi maka organisasi kerja harus disusun, karena organisasi kerja sebagai dasar pelaksanaan tugas pekerjaan, merupakan alat atau wadah kegiatan yang hendaknya dapat membantu pencapaian tujuan perusahaan atau unit produksi dan operasi tersebut.

f. Strategi produksi dan operasi serta pemilihan kapasitas

Sebenarnya rancangan sistem produksi dan operasi harus disusun dengan landasan strategi produksi dan operasi yang disiapkan terlebih dahulu. Pada strategi produksi dan operasi harus terdapat misi dan kebijakan-kebijakan dasar atau kunci untuk lima bidang yaitu proses, kapasitas, persediaan, tenaga kerja dan mutu atau kualitas. Semua hal tersebut merupakan landasan bagi penyusunan strategi produksi dan operasi. Berdasarkan strategi dan operasi, maka ditentukanlah pemilihan kapasitas yang akan dijalankan dalam bidang produksi dan operasi.

2.1.3 Pengertian Proses Produksi

Menurut Agus Ahyari (2002:13) menyatakan “proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penciptaan faedah baru atau penambahan faedah tersebut dilaksanakan”. Sedangkan menurut Prihantoro (2012:122) “proses produksi adalah kegiatan mengolah masukan (input, sumber daya produksi) dalam proses dengan menggunakan metode tertentu untuk menghasilkan keluaran (output, barang maupun jasa) yang sesuai dengan ketentuan”. Lebih lanjut menurut Assauri (2016:123) “proses produksi adalah suatu kegiatan yang melibatkan tenaga manusia, bahan serta peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna”.

Dari pendapat di atas dapat dipahami bahwa proses produksi merupakan suatu metode atau cara bagaimana penambahan manfaat atau penciptaan faedah baru, yang dilaksanakan perusahaan dengan tahap *input*, transformasi, dan tahap *output* untuk menaikkan nilai atau menciptakan suatu barang atau jasa. Proses produksi yang dilaksanakan di dalam perusahaan pada umumnya, tidak akan dapat terlepas dari sistem produksi yang ada dalam perusahaan yang bersangkutan. Proses produksi yang dilaksanakan dapat berbeda antara satu perusahaan dengan perusahaan lainnya. Pada umumnya proses produksi yang dilaksanakan dalam suatu perusahaan akan dipergunakan untuk memenuhi permintaan pasar ataupun pesanan, dengan demikian maka proses produksi yang dilaksanakan ini bukanlah merupakan suatu kegiatan yang berdiri sendiri, melainkan terikat kepada

kepentingan konsumen. Dalam melaksanakan proses produksi perlu dipertimbangkan beberapa keinginan konsumen terhadap produk maupun jasa yang dihasilkan oleh perusahaan.

Proses produksi ini perlu ditetapkan oleh pihak manajemen atau perusahaan dalam rangka untuk mewujudkan rancangan produk yang telah dibuat pada perencanaan produk menjadi satu bentuk yang nyata. Proses pewujudan dari rancangan menjadi suatu bentuk produk yang nyata terdapat serangkaian kegiatan transformasi dari faktor-faktor produksi menjadi keluaran, serangkaian kegiatan tersebut membentuk suatu sistem dan biasanya disebut dengan sistem produksi. Sistem yang dimaksud diatas merupakan suatu rangkaian unsur-unsur yang saling terkait dan tergantung, serta saling mempengaruhi satu dengan yang lainnya, yang keseluruhannya merupakan suatu kesatuan bagi pelaksanaan kegiatan guna mencapai suatu tujuan tertentu. Sedangkan yang dimaksud dengan sistem produksi adalah suatu keterkaitan unsur-unsur yang berbeda secara terpadu, menyatu dan menyeluruh dalam transformasi serta keluarannya.

Menurut Prihantoro (2012: 123) secara skematis sistem produksi dapat lebih jelas terlihat jika digambarkan seperti dibawah ini:



Gambar 2.1 Sistem Proses Produksi (Sumber: Prihantono, 2012)

Dari gambar 2.1 tampak bahwa elemen-elemen utama dalam sistem produksi adalah input, proses dan output serta masukan-masukan yang terdiri atas material, tenaga kerja/manusia, mesin, energi dan modal dikonversikan ke dalam barang atau jasa yang menjadi keluaran dengan menggunakan teknologi proses tertentu yang merupakan metode tertentu yang dipergunakan untuk menstranformasikan berbagai masukan menjadi keluaran. Suatu proses dalam sistem produksi dapat didefinisikan sebagai integrasi dari tenaga kerja, bahan

baku, informasi, metode kerja, dan mesin dalam suatu lingkungan, guna menghasilkan nilai tambah bagi produk, agar dapat dijual dengan harga kompetitif di pasar. Proses itu mengkonversi input terukur kedalam output terukur melalui sejumlah langkah yang terorganisasi sehingga terjadi peningkatan produktivitas, penurunan inefisiensi dan peningkatan kualitas produk.

2.1.4 Jenis-Jenis Proses Produksi

Jenis-jenis proses produksi ada berbagai macam bila ditinjau dari berbagai segi. Menurut Assauri (2008:105-108) proses produksi dibagi menjadi dua jenis yaitu:

a. Proses produksi terus-menerus (*continuous process*)

Proses produksi terus menerus adalah suatu proses produksi yang dilaksanakan apabila bahan mentah yang dikerjakan mengalir secara berurutan melalui tingkat pengerjaan sampai menjadi barang jadi. Pada proses produksi ini prosesnya cukup jelas, berurutan, tidak boleh meloncati 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 yang relatif lama tanpa adanya perubahan atau disetel untuk waktu yang relatif lama tanpa adanya perubahan yang signifikan. Ciri-ciri dari proses produksi terus-menerus adalah:

- 1) Biasanya produk yang di hasilkan dalam jumlah yang besar (produksi massa) dengan variasi yang sangat kecil dan sudah di standarisasi.
- 2) Proses seperti ini biasanya menggunakan sistem atau cara penyusunan peralatan berdasarkan urutan pengerjaan dari produk yang dihasilkan yang disebut *product 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) Mesin-mesinnya bersifat khusus dan biasanya agak otonomi maka pengaruh individual operator terhadap produk yang dihasilkan kecil

sekali, sehingga operatornya tidak perlu mempunyai keahlian atau skill yang tinggi untuk pengerjaan produk tersebut.

- 5) Apabila terjadi salah satu mesin/peralatan terhenti atau rusak, maka seluruh proses produksi akan terhenti.
- 6) Oleh karena mesin-mesinnya bersifat khusus dan variasi dari produknya kecil maka job structure-nya sedikit dan jumlah tenaga kerjanya tidak perlu banyak.
- 7) Persediaan bahan mentah dan bahan dalam proses adalah lebih rendah daripada *intermittent process/manufacturing*.
- 8) Oleh karena mesin-mesin yang dipakai bersifat khusus maka proses seperti ini membutuhkan *maintenance specialist* yang mempunyai pengetahuan dan pengalaman yang banyak.
- 9) Biasanya bahan-bahan dipindahkan dengan peralatan *handling* yang *fixed* (*fixed path equipment*) yang menggunakan tenaga mesin seperti ban berjalan (*conveyer*).

b. Proses produksi terputus-putus (*intermittent process*)

Proses produksi 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 yang lain. Proses ini memiliki waktu yang pendek dalam persiapan (*set-up*). Ciri-ciri produksi terputus-putus adalah:

- 1) Biasanya produk yang dihasilkan dalam jumlah yang sangat kecil dengan variasi yang besar dan didasarkan atas pesanan.
- 2) Proses seperti ini biasanya menggunakan sistem atau cara penyusunan peralatan berdasarkan fungsi dalam proses produksi atau peralatan yang sama dikelompokkan pada tempat yang sama, yang disebut dengan *process lay out* atau *department by equipment*.
- 3) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat umum yang dapat digunakan untuk menghasilkan bermacam-macam produk dengan variasi yang hampir sama, mesin mana dikenal dengan nama *General Purpose Machines*.

- 4) Oleh karena mesin-mesinnya bersifat umum dan biasanya kurang otomatis, maka pengaruh individual operator terhadap produk yang dihasilkan sangat besar, sehingga operatornya perlu mempunyai keahlian atau *skill* yang tinggi dalam pengerjaan produk tersebut.
- 5) Proses produksi tidak mudah/akan terhenti walaupun terjadi kerusakan atau terhentinya salah satu mesin atau peralatan.
- 6) Oleh karena mesin-mesinnya bersifat umum dan variasi dari produknya besar, maka terhadap pekerjaan (*job*) yang bermacam-macam menimbulkan pengawasan (*control*) nya lebih sukar.
- 7) Persediaan bahan mentah biasanya tinggi, karena tidak dapat ditentukan pesanan apa yang akan dipesan oleh pembeli dan juga persediaan bahan dalam proses lebih tinggi daripada *continuousprocess/manufacturing*, karena prosesnya terputus-putus/terhenti-henti.
- 8) Biasanya bahan-bahan dipindahkan dengan peralatan handling yang dapat fleksibel (*variedpath equipment*) yang menggunakan tenaga manusia seperti kereta dorong atau forklift.
- 9) Dalam proses seperti ini seing dilakukan pemindahan bahan yang bolak-balik sehingga perlu adanya ruang gerak (*aisle*) yang besar dan ruangan tempat bahan-bahan dalam proses (*work in process*) yang besar.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa perbedaan proses produksi yang terus menerus dan terputus-putus adalah terletak pada kegiatan proses produksinya. Pada Perusahaan yang menggunakan proses produksi terus-menerus apabila dalam perusahaan terdapat urutan-urutan yang pasti sejak dari bahan mentah sampai proses produksi akhir, yang memproduksi produk secara massa dengan variasi produk yang sedikit, dimana dalam proses produksinya menggunakan mesin yang telah di standarisasi serta otomatis. Dalam proses produksi terus menerus ini prosesnya cukup jelas, berurutan, tidak boleh meloncati antara bagian yang satu dengan bagian yang lain, terdapat waktu yang amat panjang tanpa adanya perubahan dari pengaturan penggunaan mesin. Proses produksi terputus-putus apabila tidak terdapat urutan atau pola yang pasti dari

bahan baku sampai dengan menjadi produk akhir atau urutan selalu berubah, memproduksi produk sesuai dengan pesanan konsumen, jumlah produk yang dihasilkan sedikit dengan variasi yang besar atau berbeda. Selama proses produksi menggunakan mesin yang umum yang biasanya kurang bersifat otomatis jadi memerlukan operator yang memiliki keahlian tinggi untuk pengerjaan tersebut. Proses terputus-putus arus produksinya terbagi menjadi beberapa bagian. Tiap bagian dalam waktu yang sama bekerja sendiri-sendiri tanpa menunggu bagian hasil pekerjaan dari bagian yang lain.

Proses produksi pada Donny Pia Jember yaitu menerapkan jenis proses produksi terus menerus karena pada setiap proses produksinya urutan-urutan atau pola yang digunakan sudah pasti sejak dari bahan mentah sampai proses produksi akhir, yang memproduksi produk secara massa dengan variasi produk yang sedikit, dan dalam proses produksinya menggunakan mesin atau teknologi yang telah di standarisasi serta otomatis.

2.2 Pengawasan

2.2.1 Pengertian Pengawasan

Pengawasan merupakan bagian dari fungsi manajemen yang berupaya agar rencana yang sudah ditetapkan dapat tercapai dengan efektif dan efisien. Menurut Mathis dan Jackson (2006:303), mendefinisikan “pengawasan merupakan sebagai proses pemantauan kinerja karyawan berdasarkan standar untuk mengukur kinerja, memastikan kualitas atas penilaian kinerja dan pengambilan informasi yang dapat dijadikan umpan balik pencapaian hasil yang dikomunikasikan ke para karyawan”. Kemudian menurut Assauri (2008:173) maksud dari pengawasan adalah kegiatan pemeriksaan dan pengendalian atas kegiatan yang telah dan sedang dilakukan, agar kegiatan-kegiatan tersebut dapat sesuai dengan apa yang diharapkan atau yang direncanakan. Lebih lanjut Dessler (2009:2), menyatakan bahwa “pengawasan (controlling) merupakan penyusunan standar seperti kuota penjualan, standar kualitas atau level produksi, pemeriksaan untuk mengkaji prestasi kerja actual dibandingkan dengan standar yang telah ditetapkan, dan mengadakan tindakan korektif yang diperlukan”.

Berdasarkan beberapa definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa pengawasan merupakan suatu tindakan pemantauan atau pemeriksaan kegiatan perusahaan untuk menjamin pencapaian tujuan sesuai dengan rencana yang ditetapkan sebelumnya dan melakukan tindakan korektif yang diperlukan untuk memperbaiki kesalahan-kesalahan yang ada sebelumnya. Terdapat tiga lingkup pengawasan dalam produksi yaitu pada input, transformasi, dan output dan dengan adanya pengawasan yang efektif diharapkan perusahaan dapat mencapai produk yang berkualitas sesuai dengan standar yang telah ditentukan.

2.2.2 Pengertian Pengawasan Proses Produksi

Pengawasan proses produksi (*production control*) bertugas merintis dan mengawasi aliran pekerjaan (*flow of work*) sehingga terdapat kemajuan dalam pekerjaan dengan cara yang sistematis dari suatu bagian ke bagian yang lain tanpa adanya kemacetan atau kelambatan-kelambatan dan rintangan-rintangan. Menurut Ahyari (2003:18) “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 Assauri (2008:207) mengatakan bahwa “Pengawasan proses produksi adalah kegiatan untuk mengoordinasi aktivitas-aktivitas pengerjaan/pengelolaan agar waktu penyelesaiannya yang telah ditentukan terlebih dahulu dapat dicapai dengan efektif dan efisien”.

Berdasarkan definisi diatas dapat dipahami bahwa pengawasan proses produksi merupakan kegiatan mengoordinir dan memeriksa aktivitas produksi agar rencana-rencana yang telah ditentukan dapat terwujud dan kerusakan yang timbul saat proses produksi berlangsung dapat ditekan seminimal mungkin. Perusahaan tentu mengharapkan kegiatan produksinya berjalan dengan lancar untuk menghindari kerugian yang harus dialami oleh perusahaan, untuk itu perlu dilakukan tindakan pengawasan yang disesuaikan dengan bentuk-bentuk kegiatan proses produksi yang dijalankan perusahaan tersebut. Penyesuaian pengawasan berdasarkan bentuk kegiatan produksi perusahaan bertujuan agar fungsi pengawasan berjalan optimal. Diperlukan suatu sistem pengawasan yang

kompleks terutama untuk merencanakan dan mengawasi serta mengkoordinasikan segala kegiatan industri yang ada.

2.2.3 Lingkup Pengawasan Proses Produksi

Proses produksi mempunyai bermacam-macam bentuk kegiatan, begitu pula dengan pengawasannya. Dalam hal ini, Ahyari (2000:125) menjelaskan “perusahaan perlu mengadakan pengawasan terhadap bahan baku yang digunakan, pengawasan terhadap proses, dan pengawasan terhadap produk akhir”. Berikut penjelasan mengenai ketiga lingkup pengawasan diantaranya:

a. Pengawasan Bahan Baku

Perusahaan yang memproduksi suatu produk maka pengawasan bahan baku menjadi faktor yang sangat penting bagi perusahaan. Pengawasan bahan baku merupakan kegiatan memeriksa dan menyediakan kebutuhan bahan baku dalam jumlah yang dibutuhkan dan sesuai waktu penggunaan yang dibutuhkan, 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 diperhatikan dalam pelaksanaan pengawasan bahan baku yaitu seleksi sumber bahan baku dan supplier-supplier perusahaan, pemeriksaan dokumen pembelian, pemeriksaan bahan baku dan bahan penolong, serta penjagaan gudang penyimpanan.

b. Pengawasan Proses

Proses produksi merupakan salah satu kegiatan utama dalam perusahaan. Pelaksanaan proses produksi perusahaan memerlukan adanya pengawasan yang cukup memadai agar produk akhir perusahaan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan. Pengawasan proses produksi ini menyangkut apa yang akan dihasilkan, beberapa yang akan diproduksi dalam periode tertentu, bagaimana cara menyelesaikannya, kapan akan dimulai dan kapan akan selesai. Selain hal-hal diatas, aspek yang lain yang perlu diperhatikan adalah penentuan urutan dalam proses produksi, penentuan jadwal produksi, pemberian perintah kerja, evaluasi dan tindak lanjut dari

pelaksanaan kegiatan proses produksi perusahaan. Adapun pelaksanaan pengawasan proses produksi dibagi menjadi:

1) Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan 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

Perencanaan untuk mencapai kualitas tersebut, yaitu penggunaan metode kerja yang baik, penyediaan peralatan yang lengkap, pemakaian bahan baku dengan kualitas baik, dan seleksi serta 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 terlebih dahulu kesiapannya. Pemeriksaan ini dapat dilakukan setiap mesin akan mulai digunakan, misalnya setiap pagi, setiap seminggu sekali dan lain sebagainya.

2) Tahap Pengawasan Proses

Berikut tahap-tahap pengawasan proses produksi, antara lain:

a) Jalannya proses produksi

Bekal utama untuk melihat 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 tersebut.

b) Penentuan frekuensi pemeriksaan

Dalam hal ini maka perlu pertimbangan-pertimbangan ekonomis. Pola kerja dari masing-masing mesin serta biaya setiap pemeriksaan harus memepertimbangkan secara seksama.

- c) Menentukan siapa yang akan melaksanakan pemeriksaan. Dalam hal ini perlu diperhatikan sifat-sifat dari proses produksi, mesin dan operator yang terlibat.
 - d) Seandainya pemeriksaan tidak dilakukan untuk setiap output, maka timbul permasalahan beberapa 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 ini dilakukan apabila semua tahap proses produksi sudah dilakukan. Apabila pemeriksaan setiap proses yang diperiksa hasilnya cukup baik maka produk akan sampai dengan baik pada konsumen atau kalau ada kegagalan setelah salah satu proses maka segera diperbaiki.

Dari penjelasan diatas dapat dipahami bahwa pengawasan proses produksi dilaksanakan melalui tiga tahap yaitu tahap input, tahap pengawasan proses dan tahap pemeriksaan akhir (output). Pengawasan produksi dilakukan dalam setiap kegiatan untuk memastikan dan menjamin bahwa pelaksanaan proses produksi berjalan sesuai dengan standar operasi yang direncanakan sehingga menghasilkan barang produksi sesuai dengan waktu dan standar kualitas yang ditargetkan.

2.2.4 Jenis-jenis Pengawasan Proses Produksi

Proses produksi mempunyai macam-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 relative 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 (*Block Control*)

Pengawasan blok dilakukan dengan mengelompokkan pesanan menurut model dan ukuran kemudian digabungkan menjadi sebuah blok. Tujuan pengawasan blok adalah agar pekerjaan 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 (*Control By Exception*)

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.

2.2.5 Tujuan Pengawasan Proses Produksi

Perusahaan dalam melaksanakan pengawasan proses produksi tentunya memiliki suatu tujuan yang hendak dicapai. Salah satu tujuan pengawasan produksi yang dikemukakan oleh Reksohadiprodjo dan Gitosudarmo

(1997:231) adalah “Tujuan pengawasan produksi dalam hal ini ialah mengusahakan agar barang jadi hasil proses produksi itu tepat sesuai dengan kebutuhan langganan baik dalam jumlah dan waktu, dengan tentu saja memperhatikan kualitas dan harganya”. Sedangkan menurut Assauri (2008:38) tujuan dilakukannya kegiatan pengawasan dalam pelaksanaan fungsi atau bagian-bagian yang ada dalam produksi antara lain:

- a. Pengawasan persediaan, yaitu kegiatan pengawasan ini ditujukan agar persediaan atau stock yang ada tidak akan mengalami kekurangan dan dapat dijaga tingkat yang optimal sehingga biaya persediaan dapat minimal.
- b. Pengawasan proses, yaitu kegiatan pengawasan ini dilakukan untuk menjamin apa yang telah ditetapkan dalam rencana produksi dan operasi dapat terlaksana, dan bila terjadi penyimpangan dapat segera dikoreksi sehingga tidak mengganggu pencapaian target produksi.
- c. Pengawasan mutu, kegiatan ini untuk menjamin agar mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan, sehingga dapat dihindari adanya ketidakpuasan atau klaim dari para pembeli atau pelanggan atas produk yang dibeli atau dikonsumsi.
- d. Pengawasan biaya, kegiatan ini dilakukan atas beban penggunaan bahan dan waktu dari utilisasi mesin dan tenaga kerja atau sumber daya manusia, serta tingkat keefektifan pemanfaatannya. Atas dasar hasil pengawasan inilah diperoleh hasil peningkatan efisiensi dari bidang produksi.

Berdasarkan uraian diatas, dapat diketahui bahwa dalam kegiatan produksi perlu adanya pengawasan proses produksi bertujuan untuk mencapai kelancaran operasional perusahaan. Walaupun telah diadakan pengawasan pada setiap tahap produksi, tetapi hal ini tidak dapat menjamin bahwa tidak ada hasil yang rusak atau kurang baik ataupun tercampur dengan hasil yang baik. Agar dapat menjaga barang hasil produksi yang baik atau paling sedikit rusaknya, tidak keluar atau lolos dari pabrik sampai ke konsumen, maka diperlukan adanya pengawasan atas barang hasil akhir. Setiap tahap dari proses produksi diperiksa dan disesuaikan menurut standar, dan semua penyimpangan dari standar dicatat serta dianalisis dan semua penemuan dalam hal ini digunakan sebagai umpan balik (feed back) untuk

para pelaksana yang terlibat atau manajemen produksi sehingga mereka dapat melakukan tindakan perbaikan untuk produksi pada masa yang akan datang.

2.2.6 Fungsi Pengawasan Proses Produksi

Fungsi atau manfaat pengawasan yaitu sebagai fungsi manajemen untuk menjamin bahwa apa yang ditetapkan sebagai tujuan perusahaan dapat dicapai sebagaimana mestinya. Agar mampu menjalankan pengawasan dengan efektif dan efisien, menurut Assauri (2008:209) maka pengawasan produksi yang dilakukan harus sesuai dengan empat fungsi pengawasan produksi berikut ini:

a. *Routing*

Routing adalah fungsi yang menentukan dan mengatur urutan kegiatan pengerjaan yang logis, sistematis dan ekonomis, melalui urutan mana bahan-bahan dipersiapkan untuk diroses menjadi barang jadi. Dalam routing ini diatur aliran bahan-bahan dalam proses produksi dan para pekerja yang diperlukan pada urutan-urutan yang dilalui, sehingga menjadi barang jadi. Routing merupakan fungsi teknis yang pertama dalam pengawasab produksi, yang menentukan dan mengatur urutan yang harus dilalui dalam suatu seri pekerjaan serta fasilitas-fasilitas yang diperlukan.

b. *Loading and Schedulling*

Loading adalah penentuan dan pengaturan muatan pekerjaan (*work load*) pada masing-masing pusat pekerjaan (*work centre*) sehingga dapat ditentukan berapa lama yang diperlukan pada setiap operasi tanpa adanya penundaan atau kelambatan waktu (*time delay*). Loading ini merupaka dasar penentuan scheduling. Scheduling merupakan pengoordinasian tentang waktu dalam kegiatan berproduksi, sehingga dapat diadakan pengalokasian bahan-bahan baku dan bahan-bahan pembantu, serta perlengkapan kepada fasilitas-fasilitas atau bagian-bagian pengolahan dalam pabrik pada waktu yang telah ditentukan. Jadi scheduling meliputi usaha menentukan urutan-urutan operasi yang akan dilalui, sehingga dapat dilakukan pengalokasian bahan baku, bahan pembantu serta fasilitas lainnya dan pekerjaan-pekerjaan itu harus selesai.

c. *Dispatching*

Dispatching adalah pemberian perintah-perintah kepada para pekerja yang telah ditentukan untuk mengerjakan aktivitas tertentu. *Dispatching* meliputi pelaksanaan dari semua rencana dan pengaturan dalam bidang routing dan scheduling. Jadi tugas *dispatching* yaitu membuat perintah pengerjaan, lengkap dengan kartu tugas dan daftar keperluan barang-barang dan meneliti tersedianya bahan-bahan sebelum perintah dibuat. Selain itu juga *dispatching* member keterangan mengenai pergerakan bahan-bahan yang harus dilakukan ke tempat penolahan yang telah ditentukan, pengerjaan mesin yang harus dilakukan untuk tiap kegiatan operasi, pencatatan waktu kapan dimulai dan diselesaikannya kegiatan operasi, dan penyelenggaraan pekerjaan sesuai dengan routing dan scheduling.

d. *Follow-up*

Follow-up merupakan fungsi penelitian dan pengecekan terhadap semua aspek yang mempengaruhi kelancaran kegiatan produksi. *Follow up* ini mencakup usaha-usaha untuk mendapatkan bahan baku yang tidak tersedia tapi dibutuhkan, mencari suplier mana yang paling baik untuk mendapatkan bahan baku tersebut, juga meneliti mesin-mesin dan peralatan yang diperlukan serta mengenai penjualan apakah hasilnya baik. Kesemuanya dilakukan dengan tujuan agar hal-hal tersebut tidak mengganggu kelancaran didalam produksi. Keterangan diatas dapat dipahami bahwa follow up meneliti semua aspek-aspek yang dapat menimbulkan kemacetan atau ketidaklancaran dalam proses produksi seperti kemacetan mesin, bahan-bahan yang dibutuhkan tidak tersedia, tenaga kerja tidak cukup bersedia walaupun bahan-bahan tersedia, dan walaupun bahan-bahan tersedia tetapi kualitas bahan buruk. Pelaksanaan fungsi *follow up* ini dapat digunakan sebagai bahan koreksi kebijakan dan rencana pada masa yang akan datang.

2.3 Penelitian Terdahulu

Penelitian ini mengacu pada penelitian terdahulu yang berhubungan dengan pengawasan proses produksi. Penelitian terdahulu berguna sebagai

tambahan pemikiran dan referensi bagi peneliti. Penulis menggunakan dua penelitian terdahulu sebagai sumber rujukan dalam penelitian ini. Berikut merupakan penelitian terdahulu berupa beberapa jurnal terkait:

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

No	Peneliti	Judul	Jenis Penelitian	Analisis yang digunakan	Hasil Penelitian
1.	Jerry Tanabeng (2014)	Pengawasan Proses Produksi dalam Upaya Mempertahankan Standar Mutu Produk pada Cincin UD. Sumber Hidup Banyuwangi	Deskriptif dengan Pendekatan Kualitatif	Domain dan Taksonomi	Perusahaan dalam mempertahankan kualitasnya melakukan pengawasan secara terus-menerus dari tahap <i>input</i> , <i>transformation</i> dan <i>output</i> .
2.	Facetoris Shofia Ayu Puji Lestari (2017)	Pengawasan Proses Produksi Kedelai Edamame dalam Meningkatkan Kualitas pada Persero Terbatas Mitratani Dua Tujuh Jember	Deskriptif dengan Pendekatan Kualitatif	Domain dan Taksonomi	Perusahaan telah melakukan pengawasan proses produksi sesuai dengan SOP, adapun kendala yaitu faktor lingkungan yang susah dikendalikan sehingga perlu pengawasan secara intensif oleh mandor sebagai langkah pengendalian yang tepat untuk meminimalisir kendala

Dari beberapa penelitian terdahulu dapat dijadikan acuan, memperkaya teori, dan sebagai referensi dalam melaksanakan kegiatan penelitian. Berikut penelitian yang dilakukan saat ini:

Tabel 2.2 Penelitian Sekarang

No	Peneliti	Judul	Jenis Penelitian	Analisis yang digunakan	Hasil Penelitian
1.	Debi Apriani (2018)	Pengawasan Proses Produksi Pia Basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember	Deskriptif dengan Pendekatan Kualitatif	Domain dan Taksonomi	Perusahaan telah melakukan pengawasan pada setiap proses produksi pia basah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan, namun pelaksanaan pengawasan belum maksimal dikarenakan kendala pada lingkungan kerja yang kurang baik sehingga perusahaan perlu memperbaiki lingkungan kerja agar pengawasan dapat dilakukan dengan efektif dan dapat mencapai standar perusahaan.

BAB 3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian merupakan cara ilmiah yang digunakan untuk mendapatkan data dengan tujuan tertentu. Metode penelitian adalah serangkaian langkah operasional dalam penelitian yang bertujuan untuk memecahkan masalah guna memperoleh hasil yang benar-benar dapat dipercaya, akurat, obyektif, dan ilmiah. Menurut Sugiyono (2008:2), metode penelitian merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Cara ilmiah berarti kegiatan penelitian itu didasarkan pada ciri-ciri keilmuan yaitu *rasional, empiris* dan *sistematis*.

Metode penelitian digunakan untuk memperoleh data dalam penelitian. Tujuan dari metode penelitian ini adalah untuk menemukan, mengembangkan, dan menguji kebenaran suatu penelitian.

3.1 Tipe Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, serta tujuan penelitian yang telah dijelaskan, maka tipe penelitian yang digunakan adalah tipe penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Definisi metode deskriptif menurut Faisal (2005:20) adalah “metode deskriptif adalah untuk eksplorasi dan klarifikasi mengenai suatu fenomena atau kenyataan sosial dengan jalan mendeskripsikan sejumlah variable yang berkenaan dengan masalah dan unit yang teliti”.

Tujuan penelitian deskriptif menurut Sugiyono (2013:11) adalah “untuk membuat deskripsi gambaran atau lukisan secara sistematis, aktual, akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki dan berusaha menjelaskannya secara utuh dan mendalam tanpa mengesampingkan data-data kuantitatif yang didapat dilapangan karena data-data kuantitatif yang didapat dilapangan akan sangat menunjang dalam penelitian deskriptif yang dilakukan”. Adapun Sugiyono (2016:1) menjelaskan metode penelitian kualitatif adalah:

“Metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.”

Berdasarkan hal tersebut dapat dijelaskan bahwa, penelitian kualitatif dilakukan dengan meneliti kondisi obyek atau fenomena yang ada pada obyek dengan kondisi obyek yang alamiah dengan peneliti ikut berpartisipasi di lapangan, mencatat secara detail apa yang terjadi, melakukan analisis dan membuat laporan penelitian secara jelas untuk lebih menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu permasalahan. Metode penelitian ini dilakukan berdasarkan tafsiran peneliti terhadap apa yang ditemui dilapangan, artinya peneliti melihat dan mengamati permasalahan yang ada di Donny Pia Jember kemudian menganalisis permasalahan tersebut sebagai suatu kajian yang akan dijadikan fokus penelitian. Penelitian kualitatif dalam penelitian bermaksud ingin memahami secara mendalam tentang pengawasan proses produksi pia basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember.

3.2 Tahap Persiapan

Tahap persiapan ini merupakan tahap awal suatu rangkaian kegiatan atau langkah-langkah awal yang dilakukan peneliti dalam suatu proses penelitian. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan sebelum melakukan penelitian atau pada tahap persiapan dalam melakukan kegiatan sebagai berikut:

3.2.1 Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan dilakukan dengan membaca buku-buku atau literature yang ada kaitannya dengan subyek permasalahan yang akan diteliti. Tujuan dan studi kepustakaan ini adalah untuk mengetahui teori-teori ataupun konsep-konsep yang ditulis oleh peneliti untuk menganalisis data yang diperoleh. Studi kepustakaan juga digunakan sebagai dasar dalam penyusunan konsepsi dasar.

3.2.2 Penentuan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian merupakan tempat dimana peneliti melakukan kegiatan penelitian yang bertujuan untuk memperoleh data-data yang dibutuhkan. Lokasi penelitian ditentukan berdasarkan fenomena keterangan tanggal expired pada kemasan produk pia basah tidak tertera sama rata, padahal tanggal expired sangat penting pada kemasan untuk menjamin keamanan produk melihat pemasaran produk sudah cukup luas, antara lain Madura, Bali, Jember, Banyuwangi, Situbondo, Lumajang, Probolinggo dan Bondowoso.

Penelitian ini dilaksanakan pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember yang beralamat di Jl. Kawi Dusun Pondok Lalang RT 001, RW 008 Desa Wonojati, Kecamatan Jenggawah, Kabupaten Jember.

3.2.3 Observasi Pendahuluan

Observasi pendahuluan dilakukan dengan mengamati kejadian atau aktivitas yang ada dilokasi guna untuk merumuskan masalah yang akan diteliti. Observasi awal perusahaan dilakukan untuk memperoleh informasi awal yang terkait dengan penelitian yang akan dilakukan. Observasi pendahuluan mempermudah dan membantu peneliti untuk mengetahui permasalahan lebih lanjut dalam penelitian yang berkaitan dengan pelaksanaan pengawasan proses produksi pia basah pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember.

3.2.4 Penentuan Informan

Informan adalah orang-orang yang memiliki kompeten atau mampu memberikan informasi kepada peneliti berkaitan dengan masalah penelitian, baik informasi yang berasal dari dalam lokasi penelitian atau dari luar lokasi penelitian secara mendalam sehingga melalui informan peneliti dapat memperoleh data-data yang diperlukan. Oleh karena itu peneliti harus memilih orang yang benar-benar akurat, tepat, serta dapat dipertanggungjawabkan. Dalam penelitian ini, adanya informan sangat dibutuhkan untuk menggali dan memberikan informasi yang dibutuhkan selama penelitian mengingat penelitian ini merupakan suatu penelitian yang memaparkan tentang fakta yang terjadi dalam suatu masyarakat atau

organisasi. Menurut Sanafiah dalam Sugiyono (2016:56) mengemukakan bahwa situasi sosial untuk sampel awal sangat disarankan situasi sosial yang didalamnya menjadi semacam muara dari banyak domain lainnya. Selanjutnya dinyatakan bahwa sampel sebagai sumber data atau sebagai informan sebaiknya yang memenuhi kriteria sebagai berikut:

- a. Mereka yang menguasai atau memahami sesuatu melalui proses enkulturasi, sehingga sesuatu itu bukan sekedar diketahui, tetapi juga dihayati
- b. Mereka yang tergolong masih sedang berkecimpung atau terlihat pada kegiatan yang tengah diteliti
- c. Mereka yang mempunyai waktu yang memadai untuk diminta informasi
- d. Mereka yang tidak cenderung menyampaikan informasi hasil “kemasannya” sendiri
- e. Mereka yang pada mulanya tergolong “cukup asing” dengan peneliti sehingga lebih menggairahkan untuk dijadikan semacam guru atau narasumber

Penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive*. Menurut Sugiyono (2016:53) *purposive* adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan tertentu ini misalnya orang tersebut yang dianggap paling tahu tentang apa yang diharapkan, atau mungkin dia sebagai penguasa sehingga akan memudahkan peneliti menjelajahi obyek yang diteliti. Informan

Informan kunci (*key informan*) yang dipilih yaitu seorang pimpinan atau pemilik sebagai informan yang mempunyai tanggung jawab untuk mengatur, mengelola, dan memimpin seluruh staf dan karyawan-karyawannya di dalam melaksanakan fungsinya sesuai dengan tugasnya masing-masing. Selain itu Pimpinan juga menertibkan serta memberikan solusi penyelesaian terhadap masalah yang sedang terjadi pada salah satu unit atau bagian yang tidak berfungsi sebagaimana mestinya. Informasi-kunci (*key informan*) yaitu:

- 1) Nama : Donny Filiantolie
Jabatan :Pemilik Perusahaan Perseorangan Donny Pia Jember
Topik wawancara :Berhubungan dengan sejarah perusahaan, gambaran umum perusahaan, visi dan misi, struktur organisasi perusahaan Donny Pia Jember, aktivitas produksi dan karyawan perusahaan

Setelah menentukan *key informan* menggunakan *purposive*, kemudian dari *key informan* tersebut memberikan saran dengan menunjuk beberapa orang untuk dijadikan narasumber selanjutnya diantaranya sebagai berikut:

- 1) Nama : Then lie
Jabatan : Kepala Bagian Produksi
Topik wawancara :Berhubungan dengan aktivitas produksi, pengawasan produksi, standar-standar produksi dari perusahaan, kendala yang terjadi dan solusi yang dilakukan.
- Nama : Alfan
Jabatan : Karyawan bagian proses produksi
Topik wawancara :Berhubungan dengan tugas karyawan pada setiap tahap produksi dan kendala kerja.

3.3 Tahap Pengumpulan Data

Pada teknik pengumpulan data ini dilakukan dengan maksud agar diperoleh data yang lengkap dan akurat untuk mendukung keberhasilan kegiatan penelitian ini. Adapun teknik yang digunakan antara lain:

a. Observasi

Observasi adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan secara langsung untuk memperoleh data dan fakta yang dibutuhkan dalam penelitian. Menurut Nasution dalam buku Sugiyono (2016:64) menyatakan bahwa observasi adalah dasar semua ilmu

pengetahuan, dimana para ilmuwan hanya dapat bekerja berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi. Tujuan dilakukannya observasi yaitu untuk mendeskripsikan lingkungan yang diamati, aktivitas-aktivitas yang berlangsung, individu-individu yang terlibat serta perilaku yang dimunculkan oleh individu. Observasi dalam penelitian ini dilakukan dalam bentuk observasi partisipasi yang bersifat pasif yang artinya peneliti mengamati dan melihat saja. Observasi dilakukan untuk mendapatkan data-data primer mengenai pengawasan proses produksi pia basah pada Usaha Perseorangan Donny Pia Jember.

b. Wawancara

Menurut Sugiyono (2016:72) wawancara digunakan sebagai “teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, tetapi juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari narasumber yang lebih mendalam”. Wawancara yang dilakukan dalam penelitian ini peneliti menggunakan wawancara mendalam dengan menyusun beberapa pertanyaan pokok sebagai pedoman wawancara sehingga peneliti dapat memperoleh data yang lengkap dan akurat. Wawancara akan fokus mengenai pengawasan proses produksi pia basah pada Perusahaan Perseorangan Donny Pia Jember.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data dengan cara mengambil dan mempelajari dokumen-dokumen, foto-foto, agenda kegiatan, serta arsip perusahaan yang berkaitan dengan penelitian. Dokumentasi dalam penelitian bisa dijadikan sebagai bukti penelitian yang dilakukan dengan gambar, rekaman suara, video dan dokumen yang mendukung lainnya seperti jurnal, berita dari surat kabar atau media yang lain. Pada penelitian ini data yang diperoleh oleh peneliti berupa foto proses produksi, arsip produksi, catatan suara, dan sebagainya.

3.4 Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data

Tahap pemeriksaan keabsahan data dilakukan untuk mendapatkan data yang sesuai dengan harapan dan sesuai dengan fakta-fakta yang ada sehingga memperoleh hasil yang memadai. Menurut Moleong (2004:175) teknik pemeriksaan keabsahan data diantaranya sebagai berikut:

a. Perpanjangan Keikutsertaan

Peneliti dengan perpanjangan keikutsertaan akan banyak mempelajari kebudayaan dapat menguji ketidakbenaran informasi yang diperkenalkan *distorsi*, baik yang berasal dari diri sendiri maupun dari responden, dan membangun kepercayaan subjek.

b. Ketekunan Pengamatan

Bermaksud menemukan ciri-ciri dan unsur dalam situasi yang sangat relevan dengan persoalan atau isu yang sedang dicari. Kemudian memusatkan diri pada hal-hal tersebut secara rinci.

c. Triangulasi

Merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembandingan terhadap data itu. Bila peneliti melakukan pengumpulan data dengan triangulasi, maka sebenarnya peneliti mengumpulkan data yang sekaligus menguji kredibilitas data, yaitu mengecek kredibilitas data dengan berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data. Setiap data yang terkumpul dalam penelitian ini harus diuji keabsahannya atau kebenarannya. Tujuan dari pengujian data tersebut adalah agar informasi atau data dari penelitian ini mencakup informasi-informasi yang kebenarannya dapat dipertanggungjawabkan.

Teknik pengumpulan keabsahan data dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi. Karena dari 3 informan tersebut di cek kembali dengan data yang dikatakan benar valid.

3.5 Tahap Analisis Data

Tahap analisis data menurut Sugiyono (2013:88) menyatakan tahap analisis data merupakan proses menganalisis data yang sudah ada diperoleh dari perusahaan kemudian dianalisis secara kualitatif, artinya setiap ada permasalahan muncul selalu diungkapkan secara lebih mendalam dan terperinci dengan menggunakan deskriptif kualitatif secara sistematis. Tahap analisis data adalah proses menganalisis data awal sehingga menjadi data atau informasi. Seluruh data yang terkumpul dalam penelitian ini kemudian dianalisis secara kualitatif, karena data diperoleh masih dalam bentuk gambaran atau pengertian, kemudian disajikan dengan menggunakan gaya penyampaian yang mencakup keseluruhan. Proses analisis data dalam penelitian ini menggunakan model analisis domain dan analisis taksonomi. Menurut Sugiyono (2016:103) mengatakan bahwa,

“Analisis domain pada umumnya dilakukan untuk memperoleh gambaran yang umum dan menyeluruh tentang situasi sosial yang diteliti atau obyek penelitian. Data diperoleh dari *grand tour* dan *minitour question*. Hasilnya berupa gambaran umum tentang obyek yang diteliti, yang sebelumnya belum pernah diketahui. Dalam analisis ini informasi yang diperoleh belum mendalam, masih di permukaan, namun sudah menemukan domain-domain atau kategori dari situasi sosial yang diteliti.

Pada umumnya analisis domain dilakukan untuk mendapatkan gambaran yang bersifat umum dan menyeluruh tentang situasi lingkungan sosial yang diteliti atau objek dari penelitian. Hasil yang diperoleh berupa gambaran umum tentang objek yang diteliti dimana objek tersebut belum pernah diketahui. Dalam analisis domain informasi yang diperoleh belum mendalam, akan tetapi masih dipermukaan. Berikut ini merupakan analisis *domain* yang ditunjukkan dalam Tabel 3.1 dibawah ini, yaitu:

Tabel 3.1 Analisis domain pada Donny Pia Jember

Domain	Hubungan Semantik	Pertanyaan Struktural
Pengawasan proses produksi	Pelaksanaan proses produksi pia basah dalam mencapai standar mutu produk yang sesuai dengan standar perusahaan	Pengawasan proses produksi pia basah yang dilakukan oleh Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember untuk mencapai standar mutu produk yang sesuai dengan standar perusahaan ?

Setelah melakukan analisis domain, ditemukan domain-domain atau kategori yang diteliti untuk dijadikan sebagai fokus penelitian yang perlu diperdalam lagi melalui pengumpulan data di lapangan. Langkah selanjutnya adalah melakukan analisis taksonomi. Menurut Sugiyono (2016:110), “analisis taksonomi adalah analisis terhadap keseluruhan data yang terkumpul berdasarkan domain yang telah ditetapkan, dengan demikian domain yang telah ditetapkan menjadi *cover term* oleh peneliti dapat diurai secara lebih rinci dan mendalam melalui analisis taksonomi”. Taksonomi merupakan uraian keseluruhan data dari domain yang telah disebutkan sebelumnya. Berikut adalah analisis taksonomi yang ditunjukkan dalam Tabel 3.2 dibawah ini, yaitu:

Tabel 3.2 Analisis taksonomi pada Donny Pia Jember

Bidang	Bentuk	Deskripsi Kegiatan	Hasil
(a)	(b)	(c)	(d)
Pengawasan Proses Produksi Pia Basah	Pengawasan proses produksi pada tahap <i>input</i>	Pengawasan proses pembelian dan pemilihan bahan baku, bahan pembantu, serta penyimpanan bahan	Mengetahui pengawasan yang dilakukan untuk memastikan standar bahan baku dan bahan pembantu yang didapat dari pemasok sudah sesuai dengan standar perusahaan, penyimpanan bahan baku dan bahan pembantu sudah diletakkan sesuai dengan prosedur dari perusahaan untuk menjaga kualitas bahan sampai dengan pembelian kembali bahan untuk persediaan bahan dan memudahkan pengambilan bahan untuk digunakan pada saat proses produksi dilaksanakan agar mempermudah kegiatan produksi
	Pengawasan proses produksi pada tahap transformasi	Pengawasan persiapan tenaga kerja, persiapan mesin dan peralatan, dan persiapan bahan baku yang akan digunakan	Mengetahui alur persiapan awal proses produksi dan mengetahui takaran jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali adonan sesuai dengan standar perusahaan
		Pengawasan proses pengadonan bahan kulit pia basah	Mengetahui proses pengadonan bahan kulit pia basah sampai pada hasil adonan yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh perusahaan

(a)	(b)	(c)	(d)
		Pengawasan proses pengadonan bahan isian pia basah	Mengetahui proses pengadonan bahan isian pia sampai pada hasil adonan isian pia yang sesuai standar perusahaan
		Pengawasan proses <i>rolling</i> (pemipihan) adonan kulit pia basah	Mengetahui proses <i>rolling</i> adonan kulit pia sampai pada ketebalan dan tekstur adonan kulit pia yang sesuai standar
		Pengawasan proses pencetakan dan pengisian isian pia basah	Mengetahui proses pencetakan dan pengisian isian pia basah dan mengetahui standar adonan pia basah
		Pengawasan proses pengembangan adonan pia basah	Mengetahui proses pengembangan adonan, dimulai dari cara, waktu yang dibutuhkan sampai adonan mengembang sesuai dengan standar perusahaan
		Pengawasan proses pengovenan	Mengetahui proses pengovenan, waktu yang dibutuhkan, suhu yang ditentukan, sampai adonan matang sesuai dengan standar.
		Pengawasan proses pendinginan pia basah	Mengetahui proses pendinginan, waktu yang dibutuhkan sampai pia basah benar-benar dingin sesuai dengan standar perusahaan
	Pengawasan proses produksi tahap <i>output</i>	Pengawasan proses pengemasan	Mengetahui proses pengemasan, standar pengemasan sampai pada produk siap jual

3.6 Tahap Penarikan Kesimpulan

Tahap penarikan kesimpulan merupakan tahap akhir dalam pelaksanaan penelitian ini setelah proses interpretasi data dilakukan. Penarikan kesimpulan diperoleh berdasarkan data-data lapangan dan dianalisis, sehingga akhirnya ditemukan jawaban dari perumusan masalah yang telah dibuat. Penarikan kesimpulan dengan penjabaran yang bersifat umum ke khusus dalam hal-hal yang bersifat umum. Metode penarikan kesimpulan dalam penelitian ini adalah metode induktif yaitu penarikan dari hal-hal yang bersifat khusus yakni penelitian ini hanya dilakukan pada Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember dengan fenomena-fenomena yang diperoleh peneliti dari lapangan tersebut diintegrasikan dengan teori-teori melalui tahap interpretasi data. Jadi, penarikan kesimpulan dari hal-hal yang khusus yaitu studi kasus Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember yang tercantum dalam tujuan penelitian, dimana hal ini menjadi cakupan peneliti kemudian ditarik kedalam hal-hal yang bersifat umum melalui teori yang ada.

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisa hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa Donny Pia Jember melakukan pengawasan proses produksi pia basah meliputi tiga tahap yaitu pada tahap masukan (*input*), tahap proses pembuatan pia basah (*transformation*), dan tahap keluaran (*output*). Pengawasan proses produksi pada tahap masukan (*input*) yaitu pengawasan pada bahan baku yang meliputi pemilihan supplier, pemeriksaan dokumen pembelian, pemeriksaan standar bahan baku dan bahan baku pembantu, dan penyimpanan bahan baku. Pengawasan pada tahap proses pembuatan pia basah yaitu pertama pengawasan pada tahap persiapan yang meliputi persiapan karyawan, persiapan mesin dan peralatan, dan persiapan bahan, kemudian kedua pengawasan proses pembuatan pia basah yang meliputi pencampuran dan pengadonan bahan kulit pia, pencampuran dan pengadonan isian pia basah, pemipihan adonan, pencetakan dan pengisian pia basah, pengembangan adonan pia basah, pengovenan, dan pendinginan. Pengawasan pada tahap keluaran (*output*) meliputi pemeriksaan kemasan produk dan pia basah yang sudah siap jual. Pada proses produksi pia basah, perusahaan masih mengalami kendala atau penyimpangan yang terjadi seperti rusaknya mesin, rusaknya pia basah yang sudah siap dikemas, atau tanggal kadaluwarsa yang tidak tertera sama rata pada setiap produk. Kepala bagian produksi bertugas memeriksa hasil dari setiap proses produksi dan membantu mengatasi apabila terjadi kendala pada saat proses produksi. Pengawasan proses produksi yang dilakukan oleh Donny Pia Jember sudah sesuai dengan standar produksi yang telah ditetapkan perusahaan namun belum maksimal dikarenakan lingkungan kerja yang kurang baik dan kurangnya pelatihan pada karyawan. Lingkungan kerja yang kurang penerangan mengurangi ketelitian dan fokus karyawan pada saat bekerja, selain itu pelatihan karyawan jarang dilakukan sehingga motivasi kinerja karyawan kurang dan kurang tanggap pada saat bekerja.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian pada Donny Pia Jember maka saran yang dapat diberikan pada perusahaan adalah sebagai berikut:

- a. Perusahaan sebaiknya melakukan pelatihan karyawan bagian produksi agar mengurangi tingkat penyimpangan karena kesalahan karyawan dan dapat meningkatkan kinerja karyawan. Perusahaan juga dapat bekerjasama dengan perusahaan tempat membeli mesin untuk memberikan pelatihan pada karyawan bagian produksi terutama kepala bagian produksi dan teknisi mesin agar dapat efektif dalam menangani kendala-kendala pada mesin produksi.
- b. Perusahaan sebaiknya memperbaiki lingkungan kerja karyawan dengan lebih memperhatikan penerangan dan ventilasi udara pada area kerja agar karyawan dapat lebih fokus dan teliti dalam melakukan pekerjaan sehingga dapat mengurangi tingkat kerusakan produk yang disebabkan kurang telitinya karyawan.
- c. Perusahaan sebaiknya meningkatkan kebersihan area proses produksi agar terjamin kebersihannya.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Ahyari, Agus. 2000. *Manajemen Produksi Pengendalian Produksi Buku 1*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta
- _____. 2002. *Manajemen Produksi Pengendalian Produksi Edisi Keempat*. Yogyakarta: Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- _____. 2003. *Produksi Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- _____. 2016. *Manajemen Operasi Produksi*. PT Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Buffa, Elwood S dan Rakesh K Sarin. 2000. *Manajemen Operasi dan Produksi Modern. Edisi 8*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Dessler, Gary. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia, Edisi Kesepuluh*. Jakarta: PT INDEKS
- Faisal, S. 2005. *Format-format Penelitian Sosial*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Handoko, T. Hani. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-YOGYAKARTA.
- Heizer dan Render. 2014. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Moleong, L.J. 2004. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya

- Prihantoro, R. 2012. *Konsep Pengendalian Mutu*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.
- Reksohadiprodjo, S & Gitosudarmo, I. 1995. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Pertama*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Robert, L. Mathis dan J. John. 2006. *Human Resource Management Manajemen Sumber Daya Manusia edisi 10*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono. 2008. *Metodelogi Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2016. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Tambunan, Tulus. 2009. *UMKM di Indonesia*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Universitas Jember. 2016. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Jember: UPT Penerbitan Universitas Jember.

Jurnal Ilmiah

- Tanabeng, Jerry. 2014. *Pengawasan proses produksi dalam upaya mempertahankan standar mutu produk pada cincau UD. Sumber Hidup Banyuwangi*. Universitas Jember. Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis.
- Lestari, Facetoris S. A. P. 2017. *Pengawasan Proses Produksi Kedelai Edamame dalam Meningkatkan Kualitas pada Persero Terbatas Mitratani Dua Tujuh Jember*. Universitas Jember. Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis.

Artikel dari Internet

Amalia, Dina. 2017. *Perbedaan UMKM dan Perkembangannya di Indonesia*. <https://www.jurnal.id/id/blog/2017/perbedaan-umkm-perkembangannyadi-indonesia> (diakses pada tanggal 10 Juli 2018)

Lestari, Sri Handi. 2018. *Kontribusi UMKM terhadap Pertumbuhan Ekonomi Jatim dianggap terus Tumbuh Positif*. <http://surabaya.tribunnews.com/2018/06/22/kontribusi-umkm-terhadap-pertumbuhan-ekonomi-jatim-diklaim-terus-tumbuh-positif> (diakses pada tanggal 10 Juli 2018)

Sukarelawati, Endang. 2017. *Pertumbuhan Industri Makanan Minuman paling Konsisten*. <https://jatim.antaranews.com/berita/244640/menteri-ertumbuhan-industri-makanan-minuman-paling-konsisten-video> (diakses pada tanggal 11 Juli 2018)

LAMPIRAN 6.1 PEDOMAN WAWANCARA

1. Deskripsi Perusahaan

- a. Sejarah berdirinya perusahaan
- b. Lokasi Perusahaan
- c. Visi dan Misi
- d. Organisasi Perusahaan
 - 1) Struktur organisasi
 - 2) Tugas, tanggung jawab dan wewenang karyawan
- e. Jumlah kerja Perusahaan
- f. Tingkat pendidikan karyawan
- g. Hari dan jam kerja karyawan
- h. Sistem pengupahan
- i. Hasil produksi
- j. Pemasaran

2. Deskripsi Permasalahan

- a. Bahan baku dan bahan pembantu
- b. Tenaga kerja
- c. Mesin dan peralatan yang digunakan
- d. Tahapan proses produksi pia basah
- e. Pengawasan proses produksi pia basah
- f. Penyimpangan-penyimpangan pada tahapan proses produksi
- g. Kebijakan perusahaan dan tindakan korektif dalam mengatasi penyimpangan

LAMPIRAN 6.2 TRANSKIP HASIL WAWANCARA

Nama : Donny Filiantolie Then
Jabatan : Pimpinan Perusahaan Perorangan Donny Pia Jember
Tempat Wawancara : Lokasi Perusahaan
Tanggal Wawancara : 10 Desember 2017
Topik Wawancara : Tentang sejarah perusahaan, visi dan misi, struktur organisasi, kebijaka-kebijakan, dan karyawan Donny Pia Jember.

Peneliti : Bagaimana awal berdirinya perusahaan ini pak ?

Informan : Donny Pia Jember berdiri mulai tahun 1996. Saya orang asli Bangka Belitung, dulu usaha disana sama orang tua produksi pia basah kacang hijau lalu menikah dengan ibu cintya orang jember dan pindah menetap di Jember. Di jember saya buka usaha dengan istri bikin pia basah di rumah, Awal memasarkan saya jualan sendiri keliling ke warung-warung kecil daerah sekitar. Kemudian permintaan meningkat jadi saya rekrut sales satu orang, dan berkembang sales dari luar juga ambil langsung dengan laba sendiri sesuai harga jual dipasaran. Daerah pemasaran hanya jember saja, kemudian merambah daerah Lumajang, Probolinggo, Situbondo, Banyuwangi, Madura, dan sekarang sudah punya cabang di Bali. Sistem pemasaran tetap seperti dulu, memasarkan dengan jasa sales perusahaan dan sales luar, serta menjual langsung kepada konsumen. Lalu beberapa sales datang menawarkan kerjasama bahan-bahan untuk pia dan diresmikan saya beri nama pia basah "DC" singkatan dari nama saya dan istri dan mendaftar ke disperindag dengan nama perusahaan Donny Pia.

Peneliti : Kenapa Bapak memilih lokasi di Jenggawah sebagai lokasi perusahaan ?

Informan : Awalnya karena produksi di rumah pribadi di Jenggawah, lalu karena butuh tempat yang lebih besar dan keuangan ada, saya beli gudang yang halamannya luas. Saya tentukan lokasi disini awalnya karena dekat dengan pasar, di pinggir jalan raya sehingga memudahkan akses, dan dekat dengan pemukiman warga. Selain mudah untuk belanja bahan-bahan produksi pia, biaya transportasi juga bisa diminimalisir. Saya juga bisa rekrut warga sekitar sebagai tenaga kerja sesuai dengan misi perusahaan.

Peneliti : Bagaimana bentuk struktur organisasi perusahaan pak ?

Informan : Struktur organisasi disini sederhana mbak. Jadi pemilik saya kemudian ada pak Erwin bagian administrasi dan keuangan juga jadi wakil saya kalau saya keluar kota karena akhir-akhir ini sedang kurang sehat harus sering ke rumah sakit. Lalu ada pak Tendi bagian kepala produksi, ibu Aan bagian pemasaran, dan karyawan tetap dan *non* – tetap. Karyawan *non* – tetap bekerja kalau pesanan sedang banyak jadi nanti yang memanggil atau menghubungi ibu Aan karena mayoritas karyawan *non*-tetap adalah tetangga beliau.

Peneliti : Berapa jumlah karyawan di perusahaan Donny Pia Jember ?

Informan : Karyawan tetap 40 orang, dan karyawan *non*-tetap 7 orang. Kalau karyawan tetap sudah punya tugas masing-masing tapi saya buat karyawan perempuan setiap 3 bulan pindah tugas lain agar dapat mengerti dan menguasai cara pembuatan pia, kalau laki-laki ga saya pindah mbak soalnya saya tempatkan laki-laki memang di tugas yang butuh tenaga lebih. Karyawan *non*-tetap akan bekerja kalau kita pesanan sedang banyak. Kebanyakan karyawan disini adalah warga sekitar perusahaan, kecuali teknisi mesin, pak Then Lie, dan pak Alfian itu dari luar kota jadi saya sediakan mess dan kendaraan juga untuk mereka.

Peneliti : Bagaimana tingkat pendidikan karyawan pak ?

Informan : Saya tidak mengharuskan kalau bekerja disini harus pendidikannya tinggi, asal kerjanya cekatan, terampil, dan mau kerjasama, kecuali bagian administrasi dan keuangan harus S1 manajemen atau akuntansi, teknisi mesin harus s1 teknik, kepala bagian produksi harus S1 industri pangan, dan bagian pemasaran minimal SMA. Selain beberapa bagian yang saya sebutkan, pendidikan karyawan yang lain SD 25 orang, SMP 14 orang dan SMA 5 orang termasuk saya mbak.

Peneliti : Bagaimana jam kerja karyawan disini pak ?

Informan : Hari senin sampai rabu jam kerja mulai 07.00 – 12.00 lalu istirahat 1 jam dan mulai kerja lagi sampai jam 16.00 WIB. Kamis libur dan hari jum'at sampai sabtu jam kerja seperti hari senin sampai rabu. Jam kerja khusus teknisi mesin dan kepala bagian produksi jam kerja mulai pukul 06.30 karena harus mengecek mesin sebelum digunakan dan menyiapkan mesin dan jam istirahat 1,5 jam.

Peneliti : Bagaimana sistem pengupahan disini pak ?

Informan : Sistem penggajian disini beda-beda mbak, ada yang per bulan dan ada yang per hari. Jadi karyawan tetap gaji per bulan dan dengan fasilitas mess bagi yang luar kota, kendaraan motor bagi karyawan pemasaran, dan BPJS Ketenagakerjaan bagi seluruh karyawan tetap. Sedangkan karyawan lepas di terapkan gaji per hari karena hanya beberapa hari kerja dalam satu bulan.

Peneliti : Bagaimana komposisi pembuatan pia ?

Informan : Bahan bakunya tepung terigu, gula, garam, mentega, air, ada penguat rasa makanan, pewarna makanan, dan minyak goreng.

Peneliti : Bagaimana pembelian dan penentuan standar bahan-bahan untuk pembuatan pia basah pak ?

Informan : Perusahaan biasanya rutin membeli bahan setiap seminggu sekali untuk menjaga persediaan bahan dan kalau standar, perusahaan punya standar bahan baku sendiri mbak, jadi dari bahan baku

sampai bahan pembantu masing-masing ada standarnya. Jadi itu saya tentukan pertama dari penentuan kerjasama dengan suplier yang mana yang mereka bisa beri saya bahan-bahan yang sesuai standar dari sini. Jadi contohnya, saya pilih suplier gula di Toko Hanjaya karena gulanya putih dan bisa beli banyak dengan harga yang lebih murah daripada harga pasar. Saya sudah pernah coba pakai gula pasir dari suplier lain bahkan dari pabrik gula di jember, tapi tekstur dan rasa piannya jadi tidak manis dan kurang mengembang selain itu warnanya juga tidak putih, jadi ke tekstur pia di dalamnya jadi agak coklat, tidak putih seperti biasanya. Nah itu juga salah satu standar bahan baku yang dipake. Ada lagi minyak goreng yang digunakan perusahaan dalam membuat pia harus jernih, tidak keruh warnanya. Rasa minyak goreng juga tidak serik atau tidak menimbulkan gatal pada tenggorokan, karena fungsi minyak disini untuk menyatukan adonan dan menambah rasa gurih pada pia. Awal produksi dulu, saya tidak ada standar harus kacang hijau yang bagaimana atau coklat yang bagaimana. Namun, lama kelamaan saya coba pakai kacang hijau yang menurut saya warna dan teksturnya lebih segar dan tidak ada yang pipih, ternyata itu jadi pengaruh ke rasa dan aroma. Setiap hari pesanan makin banyak jadi saya lebih perhatikan bahan-bahan isian yang saya pakai untuk menjamin rasa tetap terjaga. Kalau coklat dulu awalnya pakai misis coklat yang dilelehkan jadi gumpalan, tapi rasanya kurang pas seperti serik di tenggorokan dan agak pahit. Kemudian ada suplier datang ke pabrik nawarin bubuk coklat, awalnya di kasih gratis dan dicoba, ternyata hasilnya enak dan lebih ber-aroma mbak. Ke tekstur juga lembut dan seperti *creamy*. Kalau kelapa, tidak ada standar khusus untuk kelapa parut, hanya saja kelapa parut teksturnya harus halus merata dan segar warnanya serta aromanya. Kalau mau tau detailnya nanti bisa tanya-tanya sama pak Then Lie atau

kalau mau lihat proses produksi dan tanya-tanya proses produksi bisa ke pak Alfian nanti biar di antar pak Then Lie mbak.

Peneliti : Bagaimana kriteria penentuan suplier pak ?

Informan : Ya kalau saya, standar kriteria suplier itu mampu memberikan bahan yang sesuai dengan kualitas standar perusahaan, mampu memenuhi kebutuhan bahan perusahaan, harga yang ditawarkan lebih murah, tepat waktu dalam memasok bahan ke perusahaan, jarak tempuh suplier dengan perusahaan. Nanti, kalau bahan-bahan yang dipesan sudah datang sama pak Then Lie atau kadang saya kalau tidak sibuk, memeriksa fisiknya buat jaga-jaga kalau ada yang rusak atau tanggal kadaluwarsanya sudah dekat, selain itu juga periksa disesuaikan dengan nota bahan. Nanti detailnya bisa tanya langsung ke pak Then Lie ya mbak.

Peneliti : Apa saja produk hasil produksi Donny Pia pak ?

Informan : Saat ini pia basah dengan varian rasa kacang hijau, coklat, dan kelapa. Kalau pia kering varian keju coklat dan pia potong. Pia basah selalu ramai peminat, beda dengan pia kering permintaan akan meningkat pada hari-hari tertentu misal menjelang lebaran.

Peneliti : Produk Donny Pia pemasarannya bagaimana pak ?

Informan : Saya pakai jasa sales mbak, 1 orang. Kalau dulu awal berdiri masih dititipkan ke warung-warung sekitar saja, sekarang sih pakai sales dari perusahaan ada juga sales dari luar. Jadi nanti sales dari luar ini nanti keuntungannya mereka sendiri yang menentukan, kita hanya kasih harga yang lebih murah kalau ambil banyak sesuai ketentuan dari perusahaan, dan kita juga melayani pemesanan dari sales-sales luar kota mbak jadi nanti tinggal di antar. Awal pemasaran hanya jember saja, sekarang sudah ke beberapa daerah sih Bondowoso, Banyuwangi, Lumajang, Situbondo, Probolinggo, Madura, dan sekarang buka cabang di Bali.

Nama : Then Lie
Jabatan : Kepala Bagian Produksi
Tempat Wawancara : Lokasi Perusahaan
Tanggal Wawancara : 12 Desember 2017
Topik Wawancara : Tentang aktivitas produksi, pengawasan produksi, standar-standar dari perusahaan terkait produksi, kendala yang terjadi dan solusi yang dilakukan.

Peneliti : Apa saja produk unggulan atau produk yang selalu tinggi peminatnya pak ?

Informan : Donny Pia Jember ini produksi pia kering dan pia basah. Produk utamanya pia basah karna paling tinggi peminatnya, tidak musiman seperti pia kering. Bahan bakunya pun kita punya kriteria standar sendiri. Misal, tepung terigu tidak boleh menggumpal teksturnya ketika datang dari supplier karena nanti pengaruh ke tekstur kulit pia. Kita juga produksi beberapa varian rasa untuk pia basah dan kering, yaitu pia basah isian kacang hijau, pia basah isian coklat, dan pia basah isian kelapa. Kalau pia kering ada varian pia keju dan pia potong coklat keju.

Peneliti : Bagaimana tahapan atau proses pembuatan pia basah pak ?

Informan : Saya jelaskan sambil lihat langsung prosesnya ya. Jadi awal tahapan ada persiapan dan proses pembuatan pia. Tahap persiapan itu siapin karyawan, siapin bahan, dan siapin mesin serta peralatan yang akan digunakan. Kemudian baru ke tahap proses pembuatan pia dimulai dari mencampur adonan kulit pia, mencampur adonan isian pia, *roling* adon, pencetakan dan pengisian pia, terus di kembangin adonannya di taruh dikamar pengembang mbak sampai adonan ngembang baru di oven, terus di dinginkan dan kalau sudah dingin dipacking.

Peneliti : Berapa takaran bahan-bahan dalam satu kali adonan pak ?

Informan : Itu ada kok mbak datanya, di tempel di dinding di dekat mesin-

mesin adon. Kalau bahan adonan kulit itu tepung terigu 100kg atau sekitar 4 sak setiap sak isi 25kg tepung, 50kg gula, 0,5 kg garam, 25kg mentega, 25 liter minyak goreng, dan 50 liter air. Kalau bahan isian kacang hijau itu 35kg, coklat bubuk 10kg, kelapa parut 5kg, lalu ada penguat rasa makanan 1kg dan pewarna makanan untuk isian kelapa 60ml yang cair. Nanti biar dibantu pak Alfian, beliau bagian yang nyiapin bahan dan sering bantu saya juga, jadi kalau kurang jelas penjelasan atau minta data dari saya bisa minta bantu pak Alfian mbak.

Peneliti : Bagaimana pengawasan pada penerimaan bahan baku yang datang pak ?

Informan : Perusahaan selalu menerapkan pengawasan pada penerimaan bahan baku ataupun pengawasan pada saat bahan akan digunakan untuk menjamin bahan sudah standar perusahaan atau tidak, sudah lengkap sesuai orderan atau tidak. Pengawasan ini rutin dilakukan setiap bahan datang pasti langsung saya cek. Perusahaan rutin order setiap seminggu sekali mbak, jadi itu gunanya menghindari kekurangan bahan apabila sewaktu-waktu ada tambahan orderan dari yang sudah terjadwal. Terus kalau setiap akan mulai produksi, saya pastikan untuk cek bahan-bahan yang akan digunakan untuk jamin benar-benar bahan yang di pakai sudah sesuai standar atau belum karna kita jaga kualitas. Pengawasan penerimaan bahan baku saya periksa secara fisik pada saat datang dan saya periksa juga nota-notanya saya sesuaikan. Saya periksa secara fisik apa ada yang cacat atau rusak seperti kemasannya rusak, teksturnya tidak sesuai dengan standar bahan dari perusahaan ya saya kembalikan karena tidak sesuai pesanan. Tapi itu sudah dulu masih kerjasama dengan suplier yang lama, sekarang supliernya sudah beda dan tidak pernah ada masalah hanya saja kemasan rusak pada saat pengiriman. Pemeriksaan nota saya sesuaikan dengan jumlah dan jenis bahan

yang datang agar tidak ada selisih jumlah ataupun kesalahan antara barang yang datang dengan yang dipesan. Jadi tujuan dilakukannya pemeriksaan bahan yang diterima dengan dokumen atau nota pembelian itu memastikan kesesuaian jumlah pesanan bahan dan jenis bahan yang diterima perusahaan, memastikan kesesuaian harga yang telah disepakati dengan dokumen pembelian, memastikan tanggal kadaluarsa bahan yang masih relatif lama, memeriksa ketepatan waktu pengiriman bahan. Perusahaan memiliki standar sendiri atas bahan baku yang digunakan, jadi saya harus benar-benar periksa bahan yang saya terima. Misal, standar tepung terigu yang tidak boleh menggumpal dan berwarna kekuningan. Itu termasuk bahan yang tidak sesuai standar jadi harus di kembalikan ke suplier biar kita ga rugi dan suplier juga bisa lebih hati-hati lagi.

Peneliti : Bagaimana standar bahan baku yang digunakan ?

Informan : Standar bahan baku yang digunakan untuk pembuatan pia ini sesuai dengan bahannya apa dulu, jadi macam-macam setiap bahan berbeda standarnya mbak. Misal, mentega standar dari perusahaan harus menggunakan mentega yang warnanya kuning mengkilat tidak keruh atau tidak segar warnanya, berbau segar atau tidak tengik, bila masih dalam kemasan mentega tidak meleleh, dan jika dilelehkan harus ada bagian yang jernih dan yang keruh. Minyak goreng yang digunakan perusahaan dalam membuat pia harus jernih, tidak keruh warnanya. Rasa minyak goreng juga tidak serik atau tidak menimbulkan gatal pada tenggorokan, karena fungsi minyak disini untuk menyatukan adonan dan menambah rasa gurih pada pia. Tepung terigu harus bersih, tidak ada benda asing seperti serangga atau kotoran lain, tidak menggumpal dan apek. Terus kalau kacang hijau biasanya kacang hijau yang datang sudah sesuai pesanan perusahaan. Namun, tidak semua bijian kacang hijau bulat sempurna, masih

ada yang pipih dan kadang warnanya kecoklatan. Tapi jumlahnya tidak banyak, dan tidak pengaruh di jumlah berat kacang hijau yang dipesan, standarnya ya bulat bentuknya tidak pipih atau busuk kecoklatan mbak. Terus kalau coklat dulu awalnya pakai misis coklat yang dilelehkan jadi gumpalan, tapi rasanya kurang pas seperti serik di tenggorokan dan agak pahit. Kemudian ada suplier datang ke pabrik nawarin bubuk coklat, awalnya di kasih gratis dan dicoba, ternyata hasilnya enak dan lebih ber-aroma mbak. Ke tekstur juga lembut dan seperti *creamy*. Standarnya sih tidak menggumpal bubuknya, wangi coklat segar tidak apek. Kemudian kelapa parut, tidak ada standar khusus untuk kelapa parut, hanya saja kelapa parut teksturnya harus halus merata dan segar warnanya serta aromanya

Peneliti : Disini saya lihat rata-rata proses produksi kan pakai mesin pak, bagaimana perawatan mesin disini ? apakah ada kendala pada mesin pada saat digunakan ?

Informan : Iya mbak rata-rata pakai mesin biar cepat. Mesin-mesin produksi disini kalau perawatan setiap harinya itu dibersihkan setiap selesai produksi,. Teknisi mesin disini juga setiap hari periksa komponen mesin karena kita kan produksinya terus menerus dalam jumlah banyak jadi mesinnya cepat panas dan kadang kabelnya putus jadi mesinnya trouble itu bisa mengganggu kelancaran proses produksi kan, jadi mangkanya kita pakai teknisi mesin sendiri biar kalo ada kendala mesin cepat ditangani. Setiap minggu juga rutin diservice kok mbak, tapi karena kita kan produksinya terus dan banyak jadi kendala di mesin itu ada dan juga menyebabkan produk rusak juga, kadang juga biasanya kita kalo ada pesanan banyak jadi pakai jam lembur untuk selesaikan pesanan itu karena mesinnya sempat ada kendala dan produknya rusak kayak kepotong atau kecil tidak bulat mengembang sesuai standar dari perusahaan.

- Peneliti : Bagaimana pengawasan pada proses produksi pia basah pak ?
- Informan : Semua tahap pada proses produksi disini perlu pengawasan mbak, jadi dari proses *input* seperti penerimaan bahan, penyimpanan bahan, lalu proses pembuatan pia dari mulai penggunaan bahan yang akan digunakan, persiapan karyawan, persiapan mesin, pengadonan, rolling, pencetakan dan pengisian, pengembangan, pendinginan, kemudian proses *output* yaitu pengemasan hingga penataan ke keranjang kita awasi dan periksa mbak. Semua karyawan bagian produksi terlibat pada pengawasan proses produksi pia, saya periksa hasil dari prosesnya, kita semua juga saling kerja sama. Semua tahap proses pembuatan pia perlu pengawasan. Memang karyawan sudah bisa tugas masing-masing dan sudah tau standar perusahaan. Tapi kendala itu pasti ada, mungkin dari karyawan yang menyimpang atau kendala dari mesin dan lain-lain. Nah gunanya pengawasan ini buat mengurangi atau minimalisir adanya penyimpangan dan menjamin kelancaran proses produksi mbak.
- Peneliti : Apakah perusahaan sering mengalami kendala atau penyimpangan pada proses produksi pak, contohnya kendala pada tahap apa pak ?
- Informan : Tidak sering sih mbak, tapi pasti ada dan tidak banyak. Hanya 1 atau 2 kendala saja, misalnya rusaknya adonan pas tahap pencetakan dan pengisian pia basah. Jadi kadang karyawan terlalu tekan adonan pada saat memindahkan adonan ke loyang jadi adonannya tidak bulat atau kadang sobek jadi harus di sisihkan untuk diproses kembali, di bedakan kulit piannya dan isian piannya. Kadang juga mesinnya *error* jadi sempat berhenri sebentar prosesnya seperti pada tahap pengadonan karena mesinnya panas jadi kabelnya putus atau pada tahap pengemasan juga mesinnya panas jadi plastik kemasannya kepotongnya ada hangusnya. Tapi yang paling sering ini pas tahap pengemasan karena di tahap ini mesinnya juga cepat panas dan karyawan ini sering salah pas

press kemasan jadi pianya kepotong kebelah jadi dua, kemasannya juga kan ada noda hangusnya mbak. Kendala mati lampu juga tapi kalau Cuma sebetar tidak pengaruh sih, kaena kita ada ganset, kalau lama biasanya ada pemberitahuan dari PLN jadi kita liburkan produksi dan hanya melayani penjualan saja mbak kalo ada sales yang datang mau ambil barang atau warga sekitar yang beli produk selama masih ada stok kita layani penjualan.

Peneliti : Terkait dengan kendala pada tahap pengemasan, saya di Toko dekat rumah menemukan produk pia basah varian kacang hijau dan coklat pada kemasannya tidak tertera tanggal kadaluwarsa antara kemasan yang satu dengan yang lain pak, kadang konsumen kalau lihat makanan apalagi makanan berupa roti seperti pia basah yang tahan lamanya tidak lama, bagaimana kendala pada penulisan tanggal kadaluwarsa pada kemasan yang tidak sama rata ini pak ?

Informan : Iya mbak, ini juga termasuk penyimpangan atau kendala pada proses pengemasan. Pada tahap ini juga seharusnya kemasan yang tidak ada tanggal kadaluwarsanya harus di bedakan agar diproses lagi dan di beri tanggal kadaluwarsa, tapi yang sudah saya jelaskan tadi kendala itu pasti ada, kan disini mayoritas juga ibu-ibu mungkin kesalahan kurang teliti dan karyawan yang di bagian mesin kurang teliti pada saat tinta pada mesin habis. Saya lakukan pengawasan ekstra di proses pengemasan ini karena kesalahan atau kendala banyak terjadi pada proses ini. Dimulai dari mesin, setiap hari dibersihkan, onderdilnya apa yang rusak langsung diganti, dan mesin harus di diamkan 30 menit kalau sudah pemakaian 2 jam karena kalau mesin panas nanti macet. Kemudian kalo mesin press ini lebih ke tingkat ketelitian karyawan karena pada saat proses press, mesin tidak otomatis kerjanya, masih perlu tenaga manusia. Nah kalau penulisan tanggal kadaluwarsa ini, tintanya kadang habis jadi tidak tertulis

di kemasan tapi itu hanya 2-5 pcs saja karena ketika karyawan lihat tidak tertera tanggal kadaluwarsa maka tinta langsung di isi ulang.

Peneliti : Bagaimana solusi atas kendala atau penyimpangan yang terjadi pak ?

Informan : Kita lihat dulu kendala atau penyimpangannya seperti apa, jadi nanti dievaluasi dengan Bapak Donny. Kalau kendala karena mesin rusak, kita sediakan teknisi mesin khusus dari perusahaan tapi kalau teknisi mesin dari perusahaan tidak bisa menangani kita panggil teknisi mesin dari tempat pembelian mesinnya. Selain itu juga pemeliharaan mesin setiap hari perlu dilakukan dan di perhatikan kebersihan mesinnya. Kalau produk rusak, kita olah dijadikan isian pia kering dan pia potong jadi nanti tinggal ditambahi keju dan coklat saja mbak, perusahaan bisa meminimalisir kerugian dan biaya juga kan. Kalau kemasan-kemasan yang rusak itu dikumpulkan di taruh didalam sak nanti ada pengepul yang sudah kerjasama dengan perusahaan membeli plastik-plastik yang rusak.

Nama : Alfian
Jabatan : Karyawan bagian Produksi
Tempat Wawancara : Lokasi Perusahaan
Tanggal Wawancara : 12 Desember 2017
Topik Wawancara : Berhubungan dengan tugas karyawan pada setiap tahap produksi dan kendala kerja.

Peneliti : Pak Alfian kerja disini sudah berapa lama ?

Informan : Kurang lebih hampir 9 tahun mbak, jadi bagian serabutan 1 tahun, lalu dipindah bagian produksi mbak.

Peneliti : apa saja peralatan dan jenis mesin yang digunakan pada proses produksi pia pak ?

Informan : Banyak mbak, mulai dari mesin adon kulit pia, mesin adon isian pia kacang hijau dan coklat, mesin pencetak dan pengisian, mesin pengemasan, rolling, oven otari putar dan oven tunnel, mesin giling kacang hijau, ada juga timbangan, pisau, dandang untuk masak kacang hijau, kamar pengembang, kompor gas, bak plastik, dan loyang. Ada datanya di office lengkap mbak.

Peneliti : Apa perbedaan antara oven otari putar dan oven tunnel pak ?

Informan : Kalau mesin oven tunnel itu yang panjang mbak kayak kereta, bisa menampung 500pcs pia dan juga ngoven-nya lebih cepat. Kalau mesin oven otari putar itu yang lebar seperti kulkas, bisa menampung 100pcs pia dan lebih lama daripada yang tunnel mbak.

Peneliti : Bagaimana proses pembuatan pia basah pada Donny Pia Jember pak ?

Informan : - Tahap pertama itu bikin adon kulit pia basah, sebelum di mixer menggunakan mesin adon, bahan-bahannya ditimbang dulu mbak sesuai sama standar dari perusahaan untuk satu kali adonan. pencampuran bahan ini kan untuk 1 kali adonan butuh jumlah bahan yang lumayan banyak jumlahnya, jadi biar cepat ditugaskan 4 karyawan laki-laki karena angkat-angkat bahan

mbak. Dua orang bertugas menyiapkan bahan-bahan, jadi angkut bahan dari gudang penyimpanan ke ruang mesin mixer, dua orang lainnya bertugas menimbang bahan, menuangkan bahan ke mesin dan mengatur kecepatan putaran mesin karena kalau terlalu cepat nanti adonannya cepat ngembang, kalau terlalu lambat makan waktu jadi harus benar-benar diperhatikan, nanti juga diperiksa ulang adonannya sama Bapak Then Lie.

- Kemudian bikin adonan isian pia basah, ada 3 varian rasa yaitu kacang hijau, coklat, dan kelapa. Kalau bikin adonan kacang hijau, kacang hijau yang sudah direndam dan dicuci bersih di kukus dulu sampai matang lalu di masukkan ke mesin adonan khusus kacang hijau sekaligus dimasak mbak jadi harus terus diaduk biar matangnya merata mangkanya pakai mesin khusus setelah masak harus didinginkan dan dimasukkan ke mesin penggiling. Terus kalau coklat, coklat bubuk dimasukkan ke mesin mixer khusus adonan coklat dicampur dengan minyak, air, gula, dan penguat rasa makanan. Lalu kelapa, disini pesan kelapa yang sudah diparut dari pasar, jadi tinggal dikukus sampai matang diberi gula, pewarna makanan, dan penguat rasa makanan mbak.
- Setelah adonan kulit pia di mixer pakai mesin, kemudian di rolling, jadi dipipihkan sesuai ketebalannya 1,5 cm lalu dipotong sama panjang agar mudah dimasukkan ke mesin pencetak.
- Adonan isian pia kacang hijau yang sudah dimixer menggunakan mesin, dimasukkan ke mesin penggiling agar teksturnya lembut dan mudah dimasukkan ke mesin pencetak.
- Adonan kulit pia dan adonan isian pia yang sudah siap, di masukkan ke mesin pencetak perlahan dan mesin akan mencetak otomatis mbak. Karyawan hanya perlu memasukkan adonan, dan memindahkan pia yang sudah di cetak ke loyang dengan kapasitas 20 pia per loyang.

- Pia yang sudah di tata ke loyang, di taruh dikamar pengembang. Jadi kamar pengembang ini kamar yang dilapisi terpal dan isinya kompor gas dengan tungku yang berisi air dipanaskan. Pada saat proses pengembangan, kamar pengembang ditutup rapat jadi nanti air yang dipanaskan itu menguap dan mempercepat proses pengembangan adonan.
- Setelah adonan mengembang, kemudian di oven menggunakan mesin oven otari putar dan mesin oven tunnel.
- Pia yang sudah matang kemudian di dinginkan. pendinginan pia basah tidak ada alat khusus, hanya diangin-anginkan saja di ruangan yang bersih dan dibantu pakai kipas angin. Pia basah ditunggu sampai benar-benar dingin atau tidak terasa hangat. Waktu pendinginan pia tidak dibatasi harus berapa lama, kalau sudah normal suhu pianya ya berarti sudah siap untuk dikemas, tapi biasanya pia itu dingin kalau sudah didiamkan 1-2 jam mbak
- Pia yang sudah dingin kemudian di masukkan ke mesin pengemas dan setelah dikemas ditata di keranjang dengan kapasitas 100pcs pia per keranjang agar mudah dihitung.

Peneliti : Apakah karyawan disini sudah bisa semua dengan proses produksi

Informan : pia basah pak ?

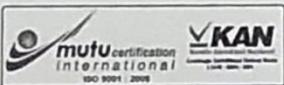
Iya memang disini ada sudah ada tugasnya masing-masing mbak tapi tetap harus paham bagaimana proses pembuatan pia dan standar-standar yang sudah ditentukan dari perusahaan. karyawan perempuan disini setiap 3 bulan sekali dipindah bagian mbak jadi setiap 3 bulan belajar proses pembuatan pia yang baru, beda dengan karyawan laki-laki tidak dipindah karena memang Bapak Donny menugaskan karyawan laki-laki di bagian yang perlu angkat-angkat bahan atau adonan yang berat. Tapi, dulu saya walaupun sebagai tenaga serabutan saya sudah di latih oleh Bapak Then Lie belajar semua tahap pembuatan mulai dari standar

bahan, standar kinerja, sampai standar produk jadi, sehingga saya mengerti dan paham semua proses buat pia basah mbak.

Peneliti : Bagaimana tugas-tugas karyawan pada setiap bagian pak ?

Informan : Tugas setiap karyawan pada setiap bagian proses produksi berbeda-beda mbak, intiya kita saling bergantung dan saling bekerja sama satu sama lain. Setiap bagian sudah terdaftar di data dan jadwal ada di office nanti mbak bisa lihat, hanya saja disini ditekankan untuk karyawan perempuan tugasnya pada pencetakan, pengemasan, dan penataan pia, kalau laki-laki ditekankan tugasnya pada proses pengadonan, rolling, dan pengovenan karena butuh tenaga yang kuat mbak.

LAMPIRAN 6.3 SURAT IJIN PENELITIAN

	KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS JEMBER LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT Jl. Kalimantan 37 Jember, Telp (0331) 337818, 339385 Fax (0331) 337818 Email : penelitian.lp2m@unej.ac.id-pengabdian.lp2m@unej.ac.id	
Nomor	: 6010/UN25.3.1/LT/2017	15 November 2017
Perihal	: Permohonan Ijin Melaksanakan Penelitian	
Yth. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Jember Di Jember		
Memperhatikan surat dari Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Jember nomor 4534/UN25.1.2/LT/2017 tanggal 14 November 2017 perihal Ijin Penelitian mahasiswa,		
Nama	: Debi Apriani	
NIM	: 130910202045	
Fakultas	: ISIP	
Jurusan	: Ilmu Administrasi Bisnis	
Alamat	: Jl. Teuku Umar Gg. Taruna No.56 Tegal Besar-Jember	
Judul Penelitian	: "Pengawasan Proses Produksi Pia Basah Pada Usaha Perseorangan Donny Pia Jember"	
Lokasi Penelitian	: 1. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kab. Jember 2. Donny Pia Jember	
Lama Penelitian	: 2 Bulan (20 November 2017-30 Januari 2018)	
maka kami mohon dengan hormat bantuan Saudara untuk memberikan ijin kepada mahasiswa yang bersangkutan untuk melaksanakan kegiatan penelitian sesuai dengan judul tersebut diatas.		
Demikian atas perhatian dan perkenannya disampaikan terima kasih.		
		 Dr. Susanto, M.Pd. NIP. 198306161988021001
Tembusan Yth 1. Kepala Disperindag Kab Jember; 2. Pimpinan Donny Pia Jember; 3. Dekan FISIP Univ Jember; 4. Mahasiswa ybs; 5. Arsip.		
 CERTIFICATE NO QMS/173		

LAMPIRAN 6.4 SURAT IJIN PENELITIAN DARI PERUSAHAAN

SURAT KETERANGAN

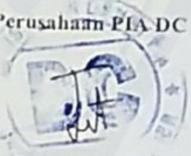
Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Donny Filiantolie
Jabatan : Pemilik Perusahaan
Alamat : Jl. Majapahit AF/I Jember

Dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : Debi Apriani
Jabatan : Mahasiswa (penelitian tugas akhir)
Alamat : Jl. Teuku Umar Gg. Taruna No 56, Jember

Yang bersangkutan adalah benar mahasiswa Ilmu Administrasi Bisnis/FISIP/Universitas Jember sebagaimana sesuai dengan keterangan surat ijin penelitian dari lembaga, telah melakukan penelitian di Perusahaan PIA DC selama dua bulan. Demikian surat ini di buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Perusahaan PIA-DC

Donny Filiantolie
Pemilik Perusahaan

LAMPIRAN 6.5 SURAT TANDA DAFTAR PERUSAHAAN

Asli



**PEMERINTAH KABUPATEN JEMBER
DINAS PERINDUSTRIAN, PERDAGANGAN
DAN ENERGI SUMBER DAYA MINERAL**

**TANDA DAFTAR PERUSAHAAN
PERUSAHAAN PERORANGAN (PO)**

BERDASARKAN
UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 3 TAHUN 1982
TENTANG WAJIB DAFTAR PERUSAHAAN

NOMOR TDP 13.07.5.47.08101	BERLAKU S/D TANGGAL 5 APR 2020	PENDAFTARAN : PEMBAHARUAN PEMBAHARUAN : 0 3
--------------------------------------	--	--

NAMA PERUSAHAAN : DONNY PIA	STATUS : KANTOR TUNGGU
PENANGGUNG JAWAB / PEMILIK : DONNY FILIANTOLIE THEN	
ALAMAT : DUSUN PONDOK LALANG, RT. 001, RW. 008 DESA WONOJATI, KEC. JENGGAWAH, KAB. JEMBER	
NPWP :	
NOMOR TELEPON : -	FAX : -
KEGIATAN USAHA POKOK : PERDAGANGAN ECERAN ROTI, KUE KERING, SEKTA KUE BASAH DAN SEJENISNYA	KBLI : 47222

JEMBER, 10 SEPTEMBER 2015
a.n. BUPATI JEMBER
KEPALA DINAS PERINDAG DAN ESDM KAB. JEMBER
SELAINNYA KEPANTOR PENDAFTARAN PERUSAHAAN


DR. H. AGHMAD SUDIYONO, SH., M.Si.
PENBINA UTAMA MUDA
NIP. 19610523 198503 1 008

LAMPIRAN 6.6 SURAT IJIN USAHA PERDAGANGAN

SIUP Kecil



PEMERINTAH KABUPATEN JEMBER
DINAS PERINDUSTRIAN PERDAGANGAN
DAN ENERGI SUMBER DAYA MINERAL
 Jalan Kalimantan Nomor 82, Telpun/Faksimili 0331-334497Jember

SURAT IZIN USAHA PERDAGANGAN
 NOMOR : 503/0443/28-2000/411/2015

NAMA PERUSAHAAN	: DONNY PIA	
NAMA PENANGGUNG JAWAB & JABATAN	: DONNY FILIANTOLIE THEN PEMILIK	
ALAMAT PERUSAHAAN	: DUSUN PONDOK LALANG, RT. 091, RW. 008 DESA WONOJATI, KEC. JERGGAWAH - KAB. JEMBER	
NOMOR TELEPON	: -	FAX : -
MODAL DAN KEKAYAAN BERSIH PERUSAHAAN (TIDAK TERMASUK TANAH DAN BANGUNAN)	: Rp. 70.000.000 (TUJUH PULUH JUTA RUPIAH)	
KELEMBAGAAN	: PEDAGANG PENGECEK SKALA KECIL	
KEGIATAN USAHA (KBLI)	: 4722	
BARANG/JASA DAGANGAN UTAMA	: MAKANAN RINGAN (KUE PIA, KUE KERING, ROTI) (47222) <i>p</i>	

IZIN INI BERLAKU UNTUK MELAKUKAN KEGIATAN USAHA PERDAGANGAN DI SELURUH WILAYAH REPUBLIK INDONESIA, SELAMA PERUSAHAAN MASIH MENJALANKAN USAHANYA DAN WAJIB DIDAFTR ULANG SETIAP 5 (LIMA) TAHUN SEKALI. 05 APR 2020



DAFTAR ULANG - II

Jember, 10 SEPTEMBER 2015

a.n. BUPATI JEMBER
 KEPALA DINAS PERINDUSTRIAN, PERDAGANGAN
 DAN ENERGI SUMBER DAYA MINERAL
 KABUPATEN JEMBER




ADRIANUS MAD SUDIYONO, SH., M.Si.
 Pembina Utama Muda
 NIP.19610523 198503 1 008

LAMPIRAN 6.7 SERTIFIKAT PRODUKSI P-IRT

PEMERINTAH KABUPATEN JEMBER	
DINAS KESEHATAN	
ALAMAT : JL. SRIKOYO NO. 103 Telp. 0331-487577 Fax 0331-426624	
JEMBER	
Kode Pos 68111*	

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

P-IRT NO. : 2063509850251-19

Diberikan kepada :

Nama IRT	: DUNIA
Nama Pemilik	: TRISNANTO Y FILIANTOLIE
Alamat	: Dan Padek Inlang Ds. Wonojati Kec. Jenggawah-Jember
Jenis Pangan	: Pia
Kemasan Primer	: Plastik

Yang telah memenuhi persyaratan Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor HK. 03.1.23.04.12.2205 tanggal 30 April 2012 yang diselenggarakan di :

Kabupaten	: Jember
Propinsi	: Jawa Timur
Pada tanggal	: 28 Juni 2000

Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berlaku sampai 28 Oktober 2019

Jember, 24 September 2014
Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Jember


DR. BANGSUNG SUWARTONO, MM
Pembina Tingkat I
NIP. 19570202 198211 1 002

LAMPIRAN 6.8 SERTIFIKAT KEIKUTSERTAAN BPJS



LAMPIRAN 6.9 DOKUMENTASI HASIL PENELITIAN



Foto peneliti dengan Bapak Donny pemilik Donny Pia Jember



Foto proses wawancara dengan Bapak Then Lie



Foto proses wawancara dengan Bapak Alfian



Ruang penyimpanan bahan baku tepung



Ruang penyimpanan bahan isian pia coklat, mentega, dan gula



Adonan isian pia basah varian kacang hijau dan coklat



Adonan isian pia basah varian kelapa



Proses pencetakan dan pengisian pia basah



Adonan pia yang sudah mengembang siap di oven



Proses pendinginan pia setelah di oven



Proses pengemasan pia



Penataan pia siap jual



Membantu proses persortiran pia yang rusak



Contoh produk cacat



Contoh produk cacat



Contoh produk cacat



Kemasan plastik pia basah yang rusak



Kendaraan untuk pengiriman produk