

PERANCANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI PADA CASHCOW

Liangga Kurniawan

University of Ciputra, UC Town

E-mail: lianggak@gmail.com

Abstract: *Luweta Visioner owns a processed milk product named Cashcow. The company encounters a few production-related issues with Cashcow, such as inconsistent product quality and production cycle. As a result, the company needs to create Standard Operating Procedures (SOP) for the production process. The purpose of this research is to design production SOP for Cashcow to ensure that the product quality meets the predefined standards. This research is a descriptive qualitative research aimed at obtaining descriptive data and informants' statements on the production process. Research data are obtained from the interviews with an SOP expert and a milk processing expert. The outcomes of this research come in the form of an SOP plan which includes raw material selection, raw material processing, and product packaging.*

Keywords: *Standard Operating Procedure, SOP, Production, Raw material selection, Raw material processing, Product packaging*

Abstrak: Luweta Visioner memiliki produk yang bernama Cashcow, yang merupakan produk olahan susu segar. Cashcow memiliki permasalahan yaitu pada siklus produksi dan kualitas produk yang dihasilkan tidak konsisten, sehingga membuat perusahaan untuk merancang sebuah SOP produksi. Penelitian ini bertujuan untuk merancang SOP produksi pada Cashcow untuk menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan tujuan untuk mengetahui suatu proses produksi yang berupa data deskriptif atau pernyataan-pernyataan dari informan. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode wawancara yang ditujukan untuk dua narasumber, yaitu pakar SOP dan pakar pengolahan susu. Hasil dari penelitian ini adalah berupa rancangan SOP produksi yang terdiri dari SOP penyeleksian bahan baku, SOP pengolahan bahan baku, dan SOP pengemasan produk.

Kata kunci: Standard Operating Procedure, SOP, Produksi, Penyeleksian Bahan baku, Pengolahan Bahan Baku, Pengemasan Produk.

PENDAHULUAN

Luweta Visioner adalah perusahaan *food and beverage* yang menyediakan produk makanan Meksiko, dan berdiri pada tanggal 20 Januari 2015. Luweta Visioner melakukan penambahan produk dibidang minuman yaitu produk olahan susu dengan nama Cashcow. Cashcow adalah produk susu pasturisasi yang memiliki *positioning* yaitu produk kesehatan dengan kualitas premium. Meskipun Cashcow sudah memiliki standar kualitas produk, ternyata masih ada beberapa pembeli yang memberikan keluhan mengenai produk. Permasalahan keluhan tersebut terdapat pada data *feedback customer* yang mempermasalahan mengenai kualitas produk Cashcow yang tidak stabil.

Permasalahan lain pada produk Cashcow terletak pada proses produksi. Menurut (Romney & Steinbart, 2015) siklus produksi adalah serangkaian kegiatan bisnis dan operasi pemrosesan informasi secara terus menerus terkait dengan pembuatan produk, yang dihubungkan dengan subsistem lain dalam sistem informasi manajemen sebuah perusahaan. Dalam penerapan siklus produksi, diperlukan adanya SOP (*Standard Operating Procedure*) agar karyawan memiliki petunjuk dalam aktivitas produksi. Menurut (Setiawati, 2015) dengan adanya SOP maka pekerja memiliki petunjuk atau pedoman yang berisi tahapan pelaksanaan pekerjaan (petunjuk kerja) yang memberi pengawasan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

Kendala yang dihadapi adalah ketika proses pemasakan bahan baku yaitu susu sapi mentah, terdapat kandungan susu tersebut yang menggumpal dan mengendap didasar tabung, sehingga susu masak yang akan dikemas mengalami penurunan tingkat kekentalan dan pengurangan kandungan gizi. Kendala berikutnya adalah proses pengolahan bahan baku yaitu pemanasan susu mentah yang kurang konsisten dalam penentuan titik didihnya. Hal tersebut berdampak pada produk yang dihasilkan, karena terkadang susu terlalu lama dalam proses pemanasannya sehingga bau khas susu segar tersebut hilang/aromanya tidak sedap lagi.

Menurut (Hadiwiyon, 2013) dalam (Tanujaya, 2017) SOP yang baik adalah pedoman yang berisi prosedur operasional standar yang digunakan untuk memastikan bahwa setiap keputusan, langkah dan penggunaan fasilitas pemrosesan yang dilaksanakan oleh orang-orang di dalam suatu organisasi telah berjalan secara efektif, konsisten dan sistematis. Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan, perusahaan belum memiliki SOP produksi yang baik sehingga menyebabkan penurunan kualitas produk. Hal tersebut mendorong peneliti untuk melakukan penelitian tentang "Perancangan *Standard Operational Procedure* (SOP) Produksi pada Cashcow"

KAJIAN PUSTAKA

Konsep Produksi

Menurut (Purnamasari, 2015) Produksi adalah kegiatan yang menghasilkan, menciptakan, mengolah, barang atau jasa agar bermanfaat bagi kebutuhan manusia. Menurut (Fatimah, 2015) pada bidang produksi perlu disusun prosedur produksi sebagai berikut :

1. Tahap mendapatkan bahan baku
2. Tahap mengolah bahan baku menjadi barang jadi
3. Tahap pengemasan produk menjadi barang konsumen
4. Tahap pengaplikasian sebuah produk
5. Tahap menghasilkan sebuah jasa tertentu

Menurut (Romney & Steinbart, 2015) siklus produksi dibagi menjadi empat kegiatan dasar yaitu :

1. Desain produk. Untuk menciptakan produk yang memenuhi kebutuhan pelanggan dalam hal kualitas, daya tahan, dan fungsi sekaligus meminimalkan biaya.
2. Perancanaan dan penjadwalan. Mengembangkan rencana produksi yang cukup efisien untuk memenuhi pesanan yang ada dan mengantisipasi permintaan jangka pendek tanpa menimbulkan kelebihan persediaan barang jadi.
3. Operasi Produksi. Kegiatan operasi produksi berbeda sesuai dengan jenis produk yang diproduksi dan tingkat otomatisasi yang digunakan dalam proses produksi
4. Akuntansi Biaya. Untuk memproses informasi yang digunakan untuk menghitung persediaan, harga pokok penjualan, dan nilai-nilai yang muncul dilaporan keuangan

HACCP pada Susu

Menurut (Permatasari, Kurniawan, & Fransiska, 2017) HACCP merupakan suatu sistem yang menjamin bahwa semua potensi bahaya pada bahan pangan secara sistematis dikendalikan pada setiap tahap pengolahan. Menurut (Dewi, Sulistiyan, & Hanani, 2017) penerapan sistem HACCP diawali dengan menyusun suatu tabel audit yang terdiri dari :

1. Alur proses, dengan melihat kemungkinan risiko/bahaya pada setiap tahap proses
2. Penentuan titik kontrol kritis untuk setiap risiko atau bahaya
3. Menentukan bentuk pengendalian yang harus dilakukan.

Menurut Hermansyah et al. (2013) dalam (Kristanti, Warnaen, & Daning, 2017) salah satu bagian penting dalam sistem HACCP adalah dengan penentuan titik kontrol kritis. Prejit et al. (2007) dalam (Kristanti, Warnaen, & Daning, 2017) menjelaskan titik kontrol kritis pada proses pengolahan susu yang harus diperhatikan adalah :

1. Kondisi susu segar dari peternak
2. Kondisi penampungan susu dan pendinginan susu mentah sebelum diproses
3. Proses pasteurisasi, pengemasan dan penyimpanan susu.

Konsep Standard Operating Procedure

Menurut (Purnamasari, 2015, p. 13) SOP (*Standard Operating Procedure*) adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan dengan sebaik-baiknya sesuai dengan misi, visi dan tujuan suatu lembaga, instansi, atau perusahaan.

Menurut (Fatimah, 2015, p. 60) beberapa prinsip penyusunan SOP harus memperhatikan hal-hal seperti berikut :

1. Efisiensi dan efektivitas. Prosedur yang distandardkan harus prosedur yang paling efisien dan efektif dalam proses pelaksanaan tugas
2. Kemudahan dan kejelasan. Prosedur yang distandardkan harus mudah dimengerti dan diterapkan oleh semua pihak yang terlibat didalam perusahaan
3. Perbaikan berkelanjutan. Pelaksanaan SOP harus terbuka terhadap penyempurnaan guna memperoleh prosedur yang benar-benar efektif dan efisien.
4. Keterukuran. *Output* dari prosedur yang distandardkan mengandung standar kualitas atau mutu baku tertentu yang dapat diukur pencapaian keberhasilannya
5. Konsisten. SOP harus dilaksanakan secara konsisten oleh siapapun, dan harus dilaksanakan dengan komitmen penuh kepada seluruh jajaran organisasi

Menurut (Antony, Vinodh, & Gijo, 2016) tahapan-tahapan penyusunan SOP sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan. bertujuan untuk memahami kebutuhan penyusunan atau pengembangan SOP.
2. Tahap Pembentukan Organisasi Tim. Bertujuan untuk menetapkan orang dari unit kerja yang bertanggungjawab untuk melaksanaan persiapan yang dibuat
3. Tahap penyusunan. Pada tahap ini, SOP akan dirancang sesuai dengan perencanaan yang berupa *draft* pedoman SOP
4. Tahap Uji Coba. Pada tahap ini, SOP yang telah disusun akan diuji dengan mencoba menerapkan SOP tersebut.
5. Tahap Penyempurnaan. bertujuan menyempurnakan SOP berdasarkan laporan hasil uji coba

Menurut (Fatimah, 2015, p. 89) jenis-jenis format SOP dikategorikan sebagai berikut:

1. Format sederhana. Format SOP ini disusun hanya untuk kegiatan skala kecil, serta pada kegiatan tersebut hanya memerlukan sedikit keputusan
2. Diagram alir (*flowchart*). Merupakan format SOP yang berupa diagram yang menggambarkan aliran proses dengan menggunakan anotasi bidang geometri.
3. Format narasi. Merupakan format SOP yang lebih fleksibel dalam menggambarkan rangkaian kegiatan sebuah proses, dan tidak terikat penggunaan simbol.

Berdasarkan penjelasan jenis-jenis format SOP tersebut, penelitian ini akan merancang SOP produksi dengan format SOP berupa *flowchart* dan narasi, yang akan disajikan dalam lampiran penelitian.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif, karena informasi yang akan diperoleh berupa data deskriptif yang berisi kalimat atau pernyataan-pernyataan informan dari hasil wawancara (Saleh, Huriat, & Riadi, 2017). Data yang sudah diperoleh dari informan dianalisis dengan menggunakan metode analisis Miles dan Huberman. Data yang sudah dianalisis tersebut menghasilkan *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi pada Luweta Visioner.

Informan Penelitian

Pemilihan informan selaku sumber data dalam penelitian ini adalah dengan memperhatikan latar belakang informan dengan melihat profesi atau bidang usaha informan dan lamanya informan bekerja dalam bidangnya. Hal tersebut bertujuan agar informasi yang didapat sesuai dengan data yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Penelitian ini memiliki tiga informan, berikut adalah kriteria dari masing-masing informan yang telah ditetapkan dalam penelitian ini:

1. Seorang pakar penagangan susu murni yang bekerja di koperasi susu minimal 3 tahun, serta mengerti mengenai cara produksi atau pengolahan susu yang dimulai dari pembelian susu mentah sampai ke tahap produksi susu. Informan juga harus mengerti mengenai titik kontrol kritis untuk bahaya atau resiko selama proses produksi susu.
2. Pakar atau praktisi SOP yang memiliki pengalaman minimal 3 tahun dalam bidang produksi, pernah membuat SOP produksi untuk produk minuman, dan memahami langkah atau tahapan-tahapan pembuatan SOP untuk perusahaan. Berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan, informan diharapkan mampu memberikan informasi yang mendalam mengenai SOP terutama dalam bidang produksi.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode wawancara semiterstruktur. Peneliti berharap dengan menggunakan jenis wawancara tersebut, dapat memudahkan peneliti untuk mendapatkan informasi yang lebih luas dari informan (Sugiyono, 2016). Dalam pelaksanaan wawancara, peneliti akan menyiapkan instrumen penelitian berupa pertanyaan, setiap informan diberikan pertanyaan yang aspeknya sama, dan peneliti mencatat/merekam kegiatan wawancara melalui alat perekam suara. Hasil wawancara dalam penelitian ini adalah rekaman suara yang diubah dalam bentuk transkrip wawancara yang disajikan dalam lampiran penelitian, serta disertai dengan bukti penguat berupa foto dokumentasi dengan para informan.

Metode Analisis Data

Metode analisis data pada penelitian ini menggunakan model analisis dari Miles dan Huberman (1984) dalam Sugiyono (2016) yang dilakukan dengan tahapan-tahapan berikut ini:

1. Pengumpulan data. Pada tahap analisis ini, peneliti mengumpulkan data yang sudah diperoleh dari hasil wawancara dengan mengubah hasil rekaman ke dalam bentuk transkrip wawancara, kemudian transkrip wawancara tersebut disajikan dalam lampiran penelitian.
2. Reduksi Data. Hasil pengumpulan data diproses dengan cara merangkum dan memilih hal-hal yang berhubungan dengan SOP bidang produksi yaitu tahap penerimaan bahan baku, tahap pengolahan bahan baku menjadi barang jadi, dan tahap pengemasan produk (Fatimah, 2015).
3. Penyajian Data. Tahap selanjutnya, data disajikan dalam laporan hasil penelitian dengan penyusunan data secara sistematis. Data disusun secara sistematis mulai dari informasi yang mengenai proses penerimaan bahan baku sampai dengan informasi mengenai proses pengepakan.
4. Kesimpulan. Peneliti menarik kesimpulan dengan merancang SOP produksi dengan menggunakan teori tahapan penyusunan SOP menurut (Antony, Vinodh, & Gijo, 2016), yang didukung berdasarkan data-data yang sudah disajikan. Penelitian ini akan melakukan penyusunan SOP sampai ke tahap perancangan, setelah itu akan dilakukan *member check* dengan menunjukkan penyajian data dan perancangan SOP produksi kepada informan untuk memastikan kebenarannya. Jika masih belum disetujui, maka SOP produksi direvisi dengan batas maksimal 3 kali revisi. Setelah penyajian data dan rancangan SOP sudah disetujui, maka para informan diminta untuk memberikan tanda tangan agar lebih otentik (Sugiyono, 2016).

ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Company Profile

Luweta Visioner merupakan perusahaan yang menyediakan produk makanan yaitu Gracias Burrito dan produk minuman yaitu Cashcow. Produk pertama dari Luweta Visioner adalah Gracias Burrito yang merupakan makanan dari Meksiko. Pada tanggal 14 November 2017, Luweta Visione melakukan penambahan produk baru yaitu produk susu pasturisasi dengan nama Cashcow. Produk Cashcow memiliki positioning yaitu produk susu pasturisasi dengan kualitas premium. Cashcow merupakan produk susu pasturisasi yang menjunjung tinggi kemurnian produk yaitu bahan bakunya hanya susu sapi murni dan bahan lainnya seperti pemanis dan fullcream. Produk ini tidak menggunakan bahan pengawet sehingga perusahaan memposisikan produk ini sebagai produk kesehatan.

Perusahaan telah melakukan penjualan produk Cashcow selama dua bulan dan mendapatkan beberapa permasalahan yang dihadapi selama proses produksi dan penjualan produk. Permasalahan yang dihadapi Cashcow yaitu belum memiliki SOP produksi secara baku dan tertulis, sehingga prosedur kerja yang telah berjalan selama ini belum konsisten dan sering menemui kesalahan. Permasalahan yang paling krusial pada Cashcow adalah proses produksi yang sering mengalami kesalahan terutama dalam hal pengolahan bahan baku, ditambah terdapat komplain dari pembeli yang mempermasalahkan mengenai kondisi produk.

Standard Operating Procedure (SOP) pada Bidang Produksi

Menurut (Purnamasari, 2015) SOP (*Standard Operating Procedure*) adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan dengan sebaik-baiknya sesuai dengan misi, visi dan tujuan suatu lembaga, instansi, atau perusahaan. Menurut (Fatimah, 2015) prosedur produksi pada industri makanan dan minuman dimulai dari proses :

1. mendapatkan bahan baku
2. tahap pengolahan bahan baku menjadi barang jadi
3. tahap pengemasan produk menjadi barang konsumen

Tahap Persiapan

Pada penelitian ini, tahap persiapan bertujuan untuk memahami kebutuhan prosedur yang akan dibuat (Antony, Vinodh, & Gijo, 2016). Tahapan yang harus ada pada SOP produksi yaitu tahap penyeleksian bahan baku, tahap pemrosesan dan tahap pengemasan. Hal tersebut didukung oleh teori yang dimiliki (Fatimah, 2015).

Perancangan SOP yang perlu ada yaitu proses pengujian bahan baku, yang bertujuan untuk mengetahui kondisi kualitas bahan baku. Parameter yang dipakai dalam pengujian *raw material* produk olahan susu adalah dengan melakukan pengetesan kandungan yang terdapat pada bahan baku itu sendiri yaitu susu mentah dari pemasok. Hal tersebut juga didukung oleh teori dari Prejit *et al.* (2007) dalam (Kristanti, Warnaen, & Daning, 2017) yang menjelaskan bahwa titik kontrol kritis pada proses pengolahan susu yang harus diperhatikan salah satunya adalah kondisi susu segar dari peternak. Setelah pengujian bahan baku, maka hasil pengujian tersebut akan dicatat dalam dokumen pengujian bahan baku. Setelah proses pencatatan hasil uji bahan baku, dilakukan proses penyimpanan bahan baku.

Berdasarkan penyajian data pada tahap pengolahan bahan baku, dapat disimpulkan bahwa tahap pengolahan bahan baku merupakan tahap yang sangat penting. Hal tersebut didukung dengan data yang menjelaskan bahwa manfaat pengolahan bahan baku adalah untuk meningkatkan nilai jual dan membunuh kuman yang terkandung didalam bahan baku. Pernyataan tersebut juga didukung oleh teori yang dimiliki (Irawati & Hardiastuti, 2016) yang menjelaskan bahwa tujuan pengolahan bahan baku salah satunya adalah untuk menghilangkan zat yang berbahaya bagi tubuh. Selanjutnya, perancangan SOP yang perlu ada pada tahap pengolahan bahan baku adalah proses pembersihan yaitu pada alat, kemasan dan ruangan. Setelah itu, maka akan dilakukan proses pengolahan bahan baku dengan sistem pemanasan/pasturisasi. Proses selanjutnya adalah pencampuran bahan lain dengan proses homogenisasi. Pada tahap pengemasan produk, perancangan SOP yang perlu ada yaitu proses pengemasan, proses pengecekan untuk kondisi pengemasan tersebut, dan proses pendinginan produk jadi.

Tahap Pembentukan Organisasi Tim

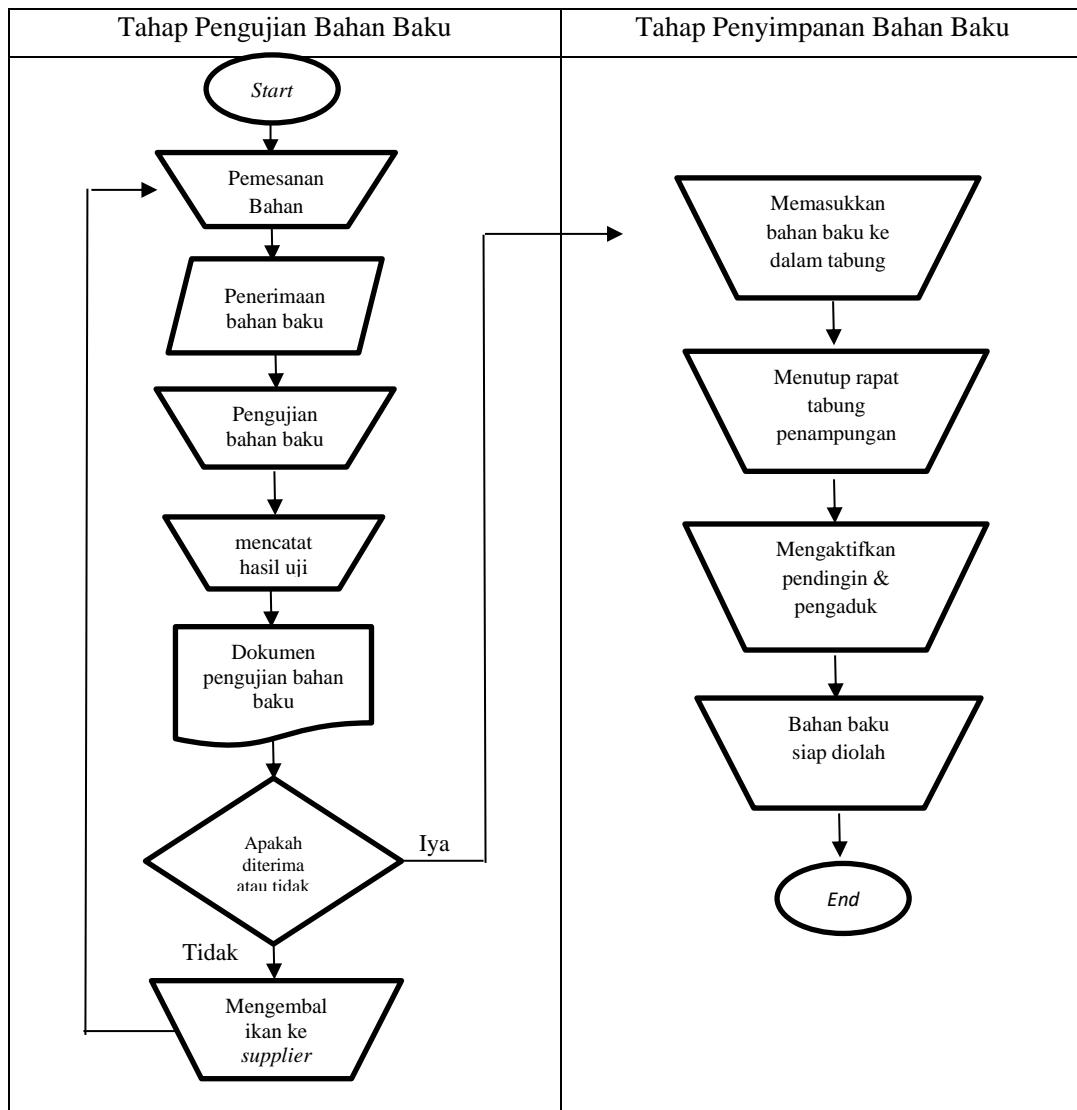
Tahap ini bertujuan untuk menetapkan pekerja dari unit kerja yang bertanggungjawab untuk melaksanakan persiapan yang dibuat. Menurut (Purnamasari, 2015) menjelaskan bahwa tujuan penyusunan SOP untuk mengetahui dengan jelas peran dan fungsi tiap-tiap posisi dalam organisasi dan menjaga tingkat kinerja yang konsisten pada masing-masing unit kerjanya. Pada tahap ini dilakukan pembagian tugas berdasarkan perencanaan yang telah disusun, agar terbentuk *jobdesc* yang tidak tumpang tindih dan tercipta kondisi kerja yang teratur. Berikut adalah tabel pembagian tugas :

Tabel 1. Pembentukan Organisasi Tim

No	Aktivitas	Penanggung Jawab
1	Menentukan kapasitas produksi & pemesanan bahan baku	Thigo Raditya (CEO)
2	Tahap penyeleksian bahan baku & penyimpanan bahan baku	Uchnuhum Ridho (COO)
3	Tahap pengolahan bahan baku	Liangga K (CPO)
4	Tahap pengemasan & penyimpanan Produk	Hafida (karyawan)

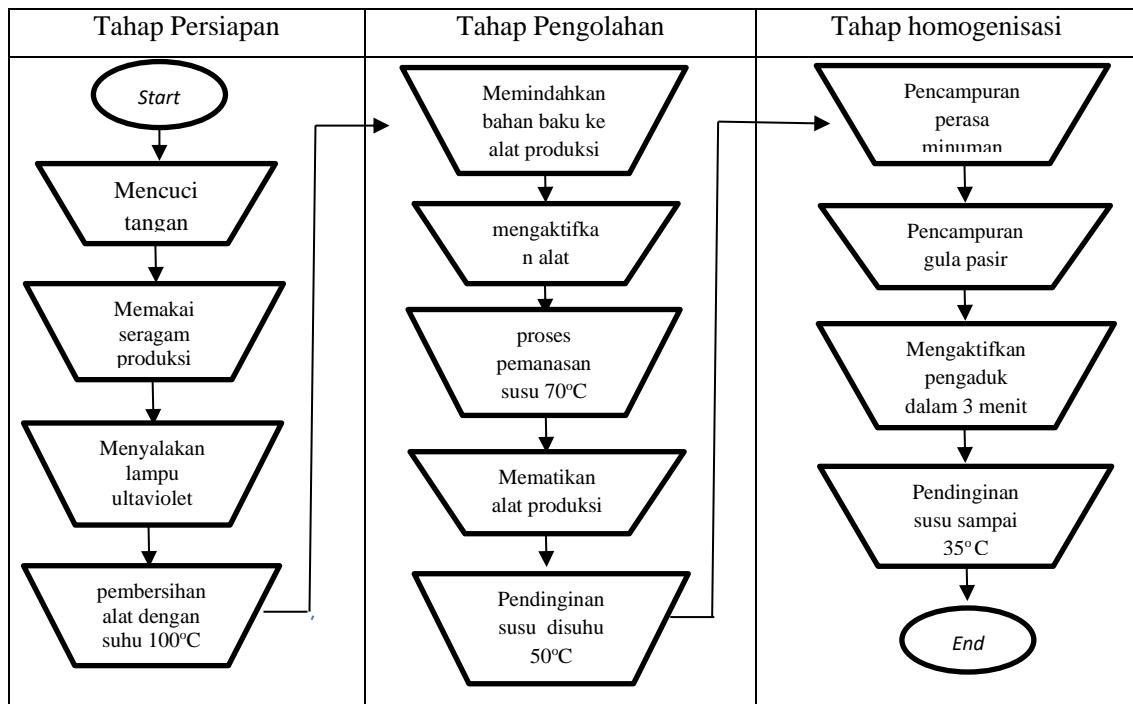
Tahap Penyusunan

Pada tahap ini dilakukan penyusunan SOP produksi berdasarkan proses yang sudah ditentukan pada tahap perencanaan. Peneliti merancang SOP produksi yang berupa *flowchart* dan narasi. Peneliti menyusun SOP mulai dari tahap penyeleksian bahan baku, tahap pengolahan dan tahap pengemasan produk. Berikut adalah rancangan SOP :



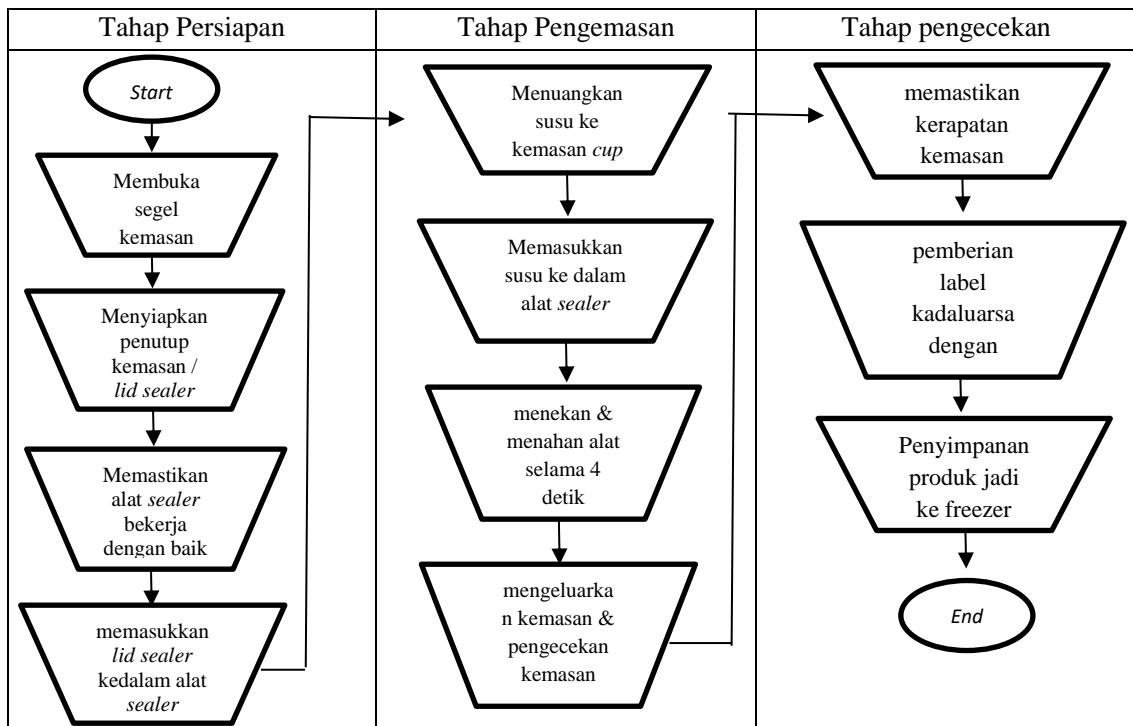
Gambar 1. SOP Penyeleksian Bahan Baku

Sumber : Data Diolah (2018)



Gambar 2. SOP Pengolahan Bahan Baku

Sumber : Data Diolah (2018)



Gambar 3. SOP Pengemasan Produk

Sumber : Data Diolah (2018)

Tahap Pembahasan Hasil Penelitian Ke Informan (*Member Check*)

Penelitian ini melakukan tahap konfirmasi hasil penelitian yang berupa rancangan SOP produksi ke informan dengan tujuan untuk mengganti tahap uji pada proses penyusunan SOP. Hal tersebut bertujuan untuk memastikan kebenaran mengenai rancangan SOP produksi yang sudah dirancang. Pada tahap ini, peneliti akan meminta penilaian ataupun pendapat ke infoman mengenai rancangan SOP produksi yang sudah dirancang. Berikut adalah hasil konfirmasinya :

Tabel 1. Hasil Pembahasan ke Informan

Nama Informan	Pertemuan	Hasil Pembahasan
Pakar SOP (ARC)	1	Menyarankan untuk tidak hanya membuat siklus produksi berupa <i>flowchart</i> , tetapi dilengkapi dengan : <ul style="list-style-type: none">• SOP instruksi kerja yang berbentuk narasi sebagai penjabaran dari <i>flowchart</i>,• Pembentukan Jobdesc disetiap siklus produksi• instruksi kerja peralatan yang berhubungan dengan produksi.
Pakar SOP (ARC)	2	Menyetujui hasil rancangan yang berupa SOP <i>flowchart</i> , SOP narasi, pembentukan jobdesc, dan instruksi kerja peralatan produksi
Pakar Susu (YDR)	1	Membantu dalam pembentukan tabel HACCP pada siklus produksi yang sudah disusun
Pakar Susu (YDR)	2	Menyetujui siklus produksi dan rancangan HACCP yang dibuat

Sumber : Data Diolah (2018)

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Hasil pencapaian dari penelitian ini adalah sebuah rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada bidang produksi dengan format *flowchart* dan narasi. SOP produksi pada Cashcow ini dirancang secara terperinci dengan penyusunan yang sistematis. SOP yang telah dirancang yaitu berupa tiga tahapan penting dalam proses produksi, yaitu :

1. SOP tahap pemilihan dan penyimpanan bahan baku. Pada tahap ini ada tiga tahapan kerja yaitu proses pengujian bahan baku, proses pencatatan hasil uji dan proses penyimpanan bahan baku.
2. SOP pengolahan bahan baku. Pada tahap ini ada tiga tahapan kerja yaitu proses persiapan produksi, proses pemanasan/pasturisasi dan proses homogenisasi
3. SOP pengemasan dan penyimpanan produk jadi. Pada tahap ini ada empat tahapan kerja, yaitu proses persiapan, proses pengepakan, proses pemberian label kadaluarsa, dan proses penyimpanan produk jadi.

Saran dan Keterbatasan

Saran kepada Luweta Visioner sebaiknya menerapkan SOP produksi yang sudah disusun secara konsisten untuk memproduksi produk Cashcow. Serta melakukan pelatihan dahulu sebelum menerapkan secara konsisten SOP yang sudah dirancang tersebut. Perusahaan sebaiknya juga membuat laporan mengenai pencapaian SOP produksi yang telah diterapkan. Saran kepada peneliti selanjutnya adalah dapat melakukan penelitian SOP produksi yang lebih detail, mulai dari tahapan kerja sampai dengan instruksi penggunaan peralatan yang berhubungan dengan produksi. Melakukan pengontrolan terhadap SOP yang dirancang dengan membuat dokumentasi untuk mengetahui permasalahan yang timbul, untuk mengetahui tingkat pencapaian SOP yang sudah dirancang. Melakukan pengumpulan data dengan wawancara ke praktisi SOP agar data yang diperoleh valid dan dapat memperoleh wawasan yang luas mengenai kondisi dilapangan yang dihadapi praktisi tersebut. penelitian ini hanya membahas mengenai siklus produksi yang berlaku pada perusahaan Luweta Visioner, karena SOP produksi yang sudah disusun telah disesuaikan dengan kondisi dan permasalahan yang terjadi pada internal perusahaan, sehingga tidak dapat diterapkan atau digeneralisasikan pada perusahaan lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Antony, J., Vinodh, S., & Gijo, E. (2016). Lean Six Stigma for Small and Medium Sized Enterprises A Practical Guide.
- Dewi, S., Sulistiyan, & Hanani, Y. (2017). Hubungan antara Pengendalian Titik Kritis Pengolahan Terhadap Keberadaan Bakteri E.coli Pindang Ikan Layang di Desa Tasik Agung Kabupaten Rembang. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 5(5), 881-890.
- Fatimah, E. N. (2015). Strategi Pintar Menyusun SOP. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Gozal, S. (2017). Perancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) Siklus Operasional Pada Perusahaan Stagger Media. Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis, 2(1), 69-80.
- Irawati, R., & Hardiastuti, E. B. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga. Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis, 4(2), 186-193.
- Kristanti, N. D., Warnaen, A., & Daning, D. R. (2017). Titik Kontrol Kritis Pada Pengolahan Susu Pasteurisasi Di Koperasi Unit Desa (KUD). Sains Peternakan, 15(1), 1-7.
- Permatasari, N. D., Kurniawan, T. W., & Fransiska. (2017). Sanitasi dan HACCP Bahan Baku Produk Minuman dan Dodol Lidah Buaya. Jurnal Teknologi Pangan, 8(2), 129-132.
- Purnamasari, E. P. (2015). Panduan Menyusun SOP. Yogyakarta, Indonesia: Komunitas Bisnis.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2015). Sistem Informasi Akuntansi. New York City: Pearson.
- Saleh, M. H., Huriat, D., & Riadi, A. (2017). Pembelajaran Matematika pada Anak Berkebutuhan Khusus (ABK) Tipe Slow Learners. Jurnal Pendidikan Matematika, 3(2), 84-92.
- Setiawati, W. (2015). Penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) pada PT Sketsa Cipta Graha Di Surabaya. Agora, 3, 514-522.
- Sugiyono. (2016). Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Tanujaya, C. (2017). Perancangan Standard Operational Procedure Produksi pada Perusahaan Coffeein. Jurnal Manajemen & Start-up bisnis, 2(1), 90-95.