

Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga (Studi Kasus pada PT. KSM *Catering & Bakery Batam*)

Rusda Irawati¹⁾
Enstien Basuki Woro Hardiastuti²⁾

¹⁾*Administrasi Bisnis Terapan
Politeknik Negeri Batam*

²⁾Email: ira@polibatam.ac.id

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pembelian bahan baku, proses produksi makanan yang sering diolah, dan pengemasan produk yang tepat untuk diterapkan di PT. KSM *Catering & Bakery Batam*. Metode pengumpulan data menggunakan metode dokumentasi dan wawancara kepada narasumber. Sedangkan untuk analisis data menggunakan metode *Miles & Huberman*. Hasil dari penelitian ini yaitu rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pembelian bahan baku, proses produksi menu, dan pengemasan produk.

Kata Kunci: Pembelian Bahan Baku, Pengemasan, Proses Produksi, *Standard Operating Procedure* (SOP).

Abstract

The purposes of this research were to design a Standard Operating Procedure (SOP) for the purchase of raw materials, production processes, and packaging of products in PT. KSM Catering & Bakery Batam. Data collected use documentation and interview method to collect information. The data analysis done by using the Miles & Huberman method. Results from this research that the draft Standard Operating Procedure (SOP) for the purchase of raw materials, production processes menu and packaging products.

Key Words: *Packaging, Production Process, Purchase of Raw Materials, Standard Operating Procedure (SOP).*

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gaya hidup masyarakat Indonesia yang konsumtif dan bervariasi membuka peluang bisnis pada segala jenis usaha, salah satunya usaha di bidang kuliner. Lingkungan yang selalu berubah, pada saat ini berdampak pada perkembangan bisnis yang semakin cepat dan pesat sehingga usaha berkembang secara variatif. Salah satunya adalah usaha *catering* atau jasa boga.

Catering atau jasa boga adalah usaha yang paling populer di bidang boga. Usaha ini dapat memberikan kemudahan pada setiap konsumen karena usaha *catering* dapat memberikan pelayanan apa saja sesuai permintaan konsumen yang tentunya berkaitan dengan sajian makanan. Permintaan dari pelanggan yang semakin banyak mendorong kinerja karyawan usaha *catering* harus lebih maksimal dalam memberikan layanan. Hal ini yang mendorong

perusahaan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP).

Standard Operating Procedure (SOP) adalah satu set instruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang berulang kali dilakukan (Hartatik, 2014). Sistem ini berfungsi sebagai acuan dan dapat memperlancar arus bisnis antara pegawai/karyawan, unit kerja, dan pihak yang terkait dalam suatu usaha sebagai dasar hukum apabila terjadi penyimpangan. Penelitian ini dilakukan di PT. KSM *Catering & Bakery Batam* merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa boga, PT KSM belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) dari cara pembelian bahan baku, proses produksi dan proses pengemasan produk. Hal ini mengakibatkan pemilik perusahaan kesulitan mengontrol secara spesifik proses bisnis yang berjalan. Selain itu karyawan baru atau karyawan yang belum mengetahui cara – cara produksi yang biasa diterapkan dalam perusahaan merasa kesulitan dalam bekerja sehingga hal ini menjadikan kendala bagi karyawan baru tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pembelian bahan baku di PT. KSM *Catering & Bakery Batam*.
2. Bagaimana rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi makanan unggulan di PT. KSM *Catering & Bakery Batam*.
3. Bagaimana rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pengemasan produk di PT. KSM *Catering & Bakery Batam*.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pembelian bahan baku di PT. KSM *Catering & Bakery Batam*.
2. Untuk merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi makanan unggulan di PT. KSM
3. Untuk merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pengemasan produk di PT. KSM *Catering & Bakery Batam*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) sebagai berikut :

1. **Manfaat Praktis**, bagi PT. KSM *Catering & Bakery Batam* penelitian ini menjadi pedoman, saran dan bahan pertimbangan bagi pihak manajemen dalam penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) catering agar usahanya lebih teratur dan berkembang, terutama untuk membuka cabang yang sedang dikelola. Manfaat penting lainnya bagi perusahaan adalah untuk menjaga kualitas bahan makanan, makanan yang diolah dan mutu pengemasan produk.
2. **Manfaat Teoritis**, sebagai tambahan wawasan ilmu pengetahuan, pembelajaran dan sumber referensi bagi para peneliti yang melakukan penelitian serupa. Manfaat bagi penulis yaitu dapat menggunakan dan mengembangkan materi yang telah diperoleh selama perkuliahan sebagai bahan pendukung dalam melakukan penelitian.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) dilakukan pada bagian pembelian (*purchasing*), produksi (*production*) dan pengemasan (*packing*) dikarenakan bagian ini memegang peranan penting terhadap penerapan sistem *Standard Operating Procedure* (SOP).

2. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Kajian Empiris

Penelitian sebelumnya yang diambil sebagai acuan adalah:

1. Penelitian dari Fransiska Marcelina Ika Rosiana (2013) yang mengambil judul “Evaluasi dan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) atas siklus Persediaan, dan Penjualan pada Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har”. Didapatkan hasil penelitian *Standard Operating Procedure* (SOP) yang bertujuan untuk menjadi pedoman serta untuk meningkatkan kinerja karyawan dan pengendalian internal rumah makan Soto Lamongan Cak Har.
2. Penelitian dari Idham Affandi (2007), yang mengambil judul “Menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) Pembuatan *Cookies* untuk Skala Laboratorium di PT. Arnott’s”. Didapatkan hasil penelitian berupa SOP pembuatan *cookies* untuk skala laboratorium diperoleh waktu dan kecepatan *mixing, standing time, baking* dengan suhu yang cocok
3. Penelitian dari Fida Eriteria (2012), yang mengambil judul “Gambaran penerapan *Food Safety* pada pengolahan bahan baku untuk Kru Pesawat di Aerofood ACS Tahun 2012”. Didapatkan hasil dari semua variabel penelitian masih terdapat penyimpangan prinsip *Food Safety* yang perlu diperbaiki.

2.2 Kajian Teori

Definisi Prosedur

Susanto (2007:264), menjelaskan bahwa prosedur adalah rangkaian aktivitas atau kegiatan yang dilakukan secara berulang – ulang dengan bersama – sama. Berdasarkan beberapa pendapat, maka penulis mengambil kesimpulan bahwa prosedur merupakan serangkaian urutan aktivitas yang terdiri dari langkah – langkah kegiatan yang dilakukan oleh manusia secara berulang dan seragam yang dibuat untuk dijalankan dengan keteraturan dan apabila dilanggar maka orang tersebut dianggap telah menyalahi prosedur.

Definisi *Standard Operating Procedure*

Menurut Hamdan (2011), *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah pedoman yang berisi prosedur – prosedur operasional standar yang ada dalam suatu organisasi. Setiap sistem manajemen kualitas yang baik selalu didasari oleh SOP.

Menurut *International of Standards* (ISO) 9001 dalam buku Pintar Membuat SOP (2014), SOP

merupakan nyawa dari sistem manajemen tersebut dan biasanya diistilahkan dengan dokumentasi level dua.

Menurut Atmoko dalam buku Strategi Pintar dalam Menyusun SOP (2015:48), menyatakan bahwa SOP adalah pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi pemerintah. Cara kerjanya berdasarkan indikator – indikator teknis, administratif dan prosedural sesuai dengan tata kerja, prosedur kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan.

Definisi Pembelian Bahan Baku

Pembelian bahan baku adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah spesifikasi/kualitas bahan baku sesuai ketentuan/*policy* yang berlaku di institusi yang bersangkutan (Mukrie dalam Purwaningtyas, 2013). Pembelian bahan baku merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan baku, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar. Dalam pembelian bahan baku dapat diterapkan berbagai prosedur tergantung dari kebijakan, kondisi, besar/kecilnya institusi serta kemampuan sumber daya institusi yang bersangkutan.

Definisi Proses Produksi

Mukrie dalam Purwatingtyas (2013), menjelaskan tujuan pengolahan bahan makanan adalah :

- Mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan
- Meningkatkan nilai cerna
- Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan (kualitas makanan)
- Bebas dari bahan potensial dan zat yang berbahaya bagi tubuh.

Prasyarat pengolahan bahan makanan, (Depkes RI, 2007):

- Tersedianya siklus menu
- Tersedianya peraturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)
- Tersedianya bahan makanan yang akan diolah
- Tersedianya peralatan pengolahan bahan makanan
- Tersedianya aturan penilaian
- Tersedianya prosedur tetap pengolahan.

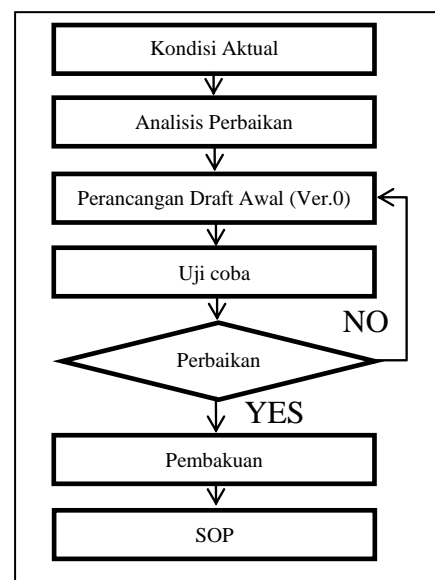
Definisi Proses Pengemasan

Pengemasan makanan merupakan hal penting untuk melindungi bahan makanan dari kerusakan. Berbagai kemasan sudah tersedia di pasaran antara lain karton, *box*, plastik, *styrofoam* dan lainnya.

Menurut Sudrajat (2016), kemasan antara lain dapat berfungsi untuk mewadahi produk selama proses distribusi dari produsen ke konsumen, melindungi dan mengawetkan produk, sebagai identitas produk, melindungi pengaruh buruk dari luar terhadap produk. Kemasan juga digunakan sebagai promosi dan pemasaran, tentunya dengan pertimbangan mudah untuk dikenali, dilihat, dipahami, dan diingat.

2.3 Kerangka Pemikiran

Agar dapat menjawab perumusan masalah dan berdasarkan berbagai sumber referensi dan kajian empiris penelitian sebelumnya, kerangka pemikiran yang dijadikan acuan adalah sebagai berikut:



Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran
Sumber. Data diolah, (2016)

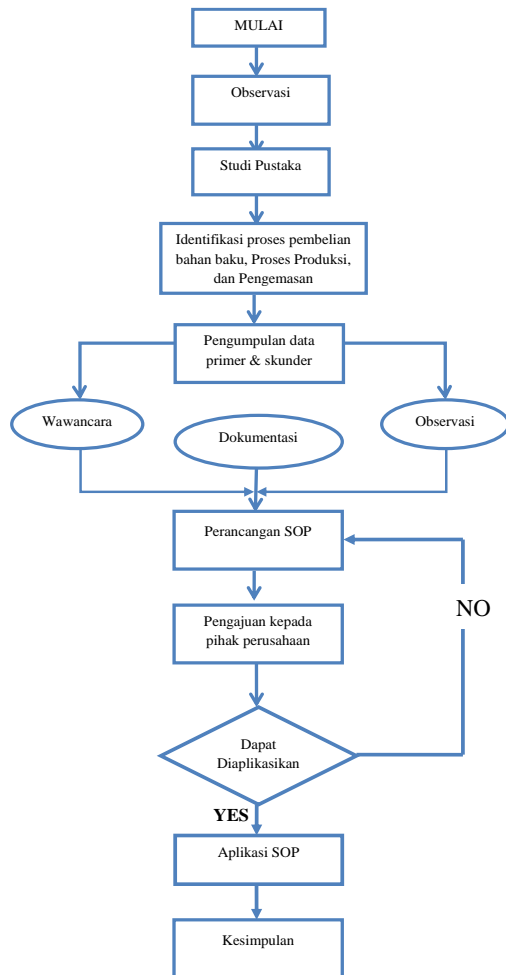
Hasil dari penelitian ini adalah berupa dokumen *Standard Operating Procedure (SOP)* sehingga dapat dijadikan pertimbangan dan acuan bagi PT. KSM *Catering & Bakery* Batam untuk memilih alternatif SOP yang lebih baik bagi perusahaan.

3. METODE

3.1 Rancangan Penelitian

Penelitian yang dilakukan adalah penelitian kualitatif (*qualitative research*). Creswell dalam Sugiono (2014), menyatakan penelitian kualitatif berarti proses eksplorasi dan memahami makna perilaku individu dan kelompok, menggambarkan masalah sosial atau masalah kemanusiaan. Dalam penelitian di PT. KSM *Catering & Bakery* Batam termasuk studi kasus (*case study*) di mana salah satu kekhususan dalam penelitian ini adalah pada

tujuannya. Untuk menggambarkan tahap dalam penelitian maka dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 3.1 Rancangan Penelitian
Sumber. Data diolah, (2016)

Penelitian ini dimulai dengan melakukan observasi di perusahaan. Pada tahap ini, peneliti melakukan observasi dan wawancara mengenai perusahaan, meliputi proses pembelian bahan baku, proses produksi dan proses pengemasan. Tahap kedua adalah tahap kajian teori dan kajian empiris di mana peneliti mulai menyusun proposal penelitian dan mempelajari teori – teori terkait penelitian serta hasil – hasil penelitian terdahulu. Selanjutnya identifikasi proses pembelian bahan baku, proses produksi, dan pengemasan pada perusahaan yang dapat diangkat sebagai suatu kasus untuk penelitian. Setelah mendapatkan daftar permasalahan, kemudian menentukan fokus penelitian pada permasalahan atau kasus yang kemudian dibahas dalam penelitian ini. Tahapan pelaksanaan penelitian, menggunakan tiga metode pengambilan data yaitu wawancara, dokumentasi dan observasi.

Tahap berikutnya adalah melakukan perancangan SOP, perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) menggunakan *Swimlane Flowchart*. Selanjutnya pengajuan rancangan SOP ke pihak perusahaan. Kemudian apabila disetujui atau (*Yes*) maka SOP dapat digunakan, namun apabila tidak disetujui atau (*No*) maka SOP tersebut direvisi. Tahap terakhir yaitu hasil rancangan dan kesimpulan untuk rekomendasi yang dapat diajukan kepada perusahaan dari hasil penelitian.

3.2 Informan Penelitian

Narasumber pada penelitian ini adalah direktur di PT. KSM *Catering & Bakery Batam* karena memiliki peranan penting dan otoritas pada situasi sosial atau objek yang diteliti, sehingga dapat membantu peneliti dalam melakukan pengumpulan data. Selain direktur, narasumber lain yang dijadikan sampel yaitu :

Tabel 3.1. Sampel

No.	Nama	Departemen
1	Bapak Ondan Mandai	Kepala Dapur
2	Bapak Imam	Servis, Transportasi dan Pengemasan
3	Bapak Sumarno	Kepala Bagian Nasi
4	Ibu Wasilah	Kepala Bagian Sayur
5	Ibu Hermami	Kepala Bagian Lauk Tambahan
6	Bapak Sartono	Kepala Bagian Lauk Goreng

Sumber. PT. KSM *Catering & Bakery Batam*

Teknik pengambilan data untuk objek penelitian dilakukan dengan menggunakan metode *Purposive* yang bersifat *Snowball*. *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data yang didasarkan dengan pertimbangan tertentu. (Sugiyono, 2014).

Pengumpulan data dengan *intensive interview* harus dilakukan melalui wawancara mendalam dari satu responden bergulir ke responden lain yang memenuhi kriteria sampai mengalami titik jenuh (*Snowball sampling*).

3.3 Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi atau Pengamatan

Adalah suatu teknik pengumpulan data – data dengan melakukan pengamatan secara langsung ke lapangan.

2. Wawancara atau Interview

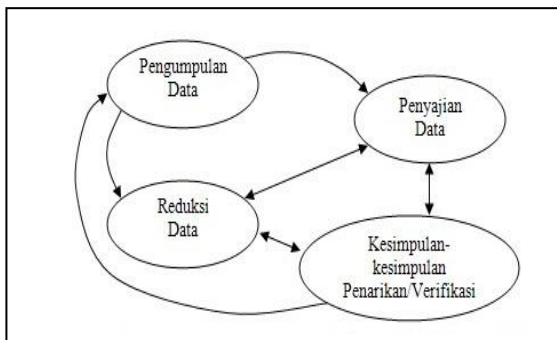
Adalah cara pengumpulan data yang diperoleh dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan secara bertahap ke sumber informan dan dijawab langsung oleh narasumber.

3. Dokumentasi

Teknik dokumentasi ini untuk memperoleh data melalui bahan – bahan tertulis berupa daftar bahan – bahan baku, daftar menu masakan, dan daftar lainnya pada PT. KSM *Catering & Bakery Batam*.

3.4 Teknik Pengolahan Data

Teknik pengolahan data yang digunakan bersifat deskriptif kualitatif. Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2014), mengemukakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga didapatkan data jenuh. Aktivitas dalam analisis data yaitu ditunjukkan pada gambar berikut :



Gambar 3.1. Metode Pengolahan Data Miles & Huberman.

Sumber. Sugiyono, (2014)

1. Reduksi Data

Reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian atau penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan lapangan.

2. Penyajian Data

Penyajian data merupakan upaya penyusunan sekumpulan informasi ke dalam suatu matrik atau konfigurasi yang mudah dipahami. Penyajian data ini bisa dengan matrik, grafik, atau bagan yang dirancang untuk menggabungkan informasi.

3. Menarik Simpulan

Data tersebut dihubungkan dan dibandingkan antara satu dengan yang lainnya sehingga mudah ditarik simpulan sebagai jawaban terhadap setiap permasalahan yang ada.

3.5 Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas 2 (dua), yaitu :

- Data primer adalah data yang diambil secara langsung melalui observasi dan wawancara. Data primer pada penelitian ini adalah mengenai proses pembelian bahan baku, proses

produksi dan pengemasan di PT. KSM *Catering & Bakery Batam*.

- Data sekunder adalah informasi yang telah tersedia di perusahaan atau informasi lain yang terkait dengan penelitian. Data sekunder berupa uraian pekerjaan, data jenis – jenis bahan baku dan data jumlah pesanan produk unggulan dengan jumlah pesanan terbanyak dalam 3 (tiga) bulan terakhir di PT. KSM *Batam Catering & Bakery Batam*.

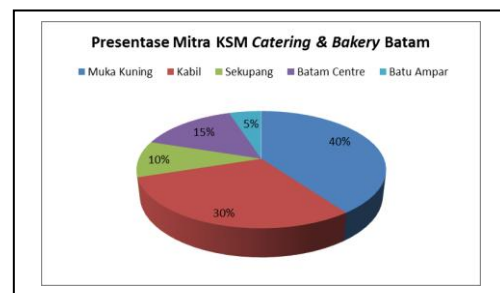
4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

PT. KSM *Catering & Bakery Batam* adalah koperasi karyawan PT. Panasonic Shikoku Electronics Batam. Koperasi karyawan ini dulu diberi nama Kopkar Sejahtera Mandiri yang berdiri pada tahun 1998. KSM awalnya dibentuk saat badai krisis menerpa perekonomian pada tahun 1998 silam.

4.2 Ruang Lingkup Usaha

Ruang lingkup usaha PT. KSM *Catering & Bakery Batam* yaitu tersebar di seluruh kota Batam di antaranya berada di Komplek Industri Muka Kuning, Kawasan Industri Batu Ampar, Kawasan Industri Kabil, Kawasan Sekupang dan Batam Centre. Pemesan terbanyak yaitu dari perusahaan – perusahaan yang berada di kawasan kompleks Muka Kuning dengan menu pesanan *catering* nasi kotak.



Gambar 4.1 Presentase Mitra KSM

Sumber. Data diolah, (2016)

Dari gambar 4.1 dapat dilihat bahwa jumlah konsumen terbanyak berasal dari wilayah Muka Kuning sebanyak 40 %, yaitu kawasan industri Batamindo. Jumlah mitra terbanyak kedua yaitu di wilayah Kabil sebanyak 30% yang diikuti jumlah terbanyak ketiga wilayah Batam Centre sebanyak 15%, Sekupang 10% dan Batu Ampar 5%.

Penelitian ini difokuskan untuk konsumen di wilayah Muka Kuning di kawasan Batamindo karena merupakan jumlah mitra terbanyak (40%). Pelanggan di Muka Kuning meliputi PT. Rubicon, PT. VMC, PT. Sanyo, PT. Sumitomo dan PT. Eaton.

PT. KSM *Catering & Bakery Batam* menyediakan menu katering *Lunch, Dinner* dan *Supper*. Jumlah makanan yang diantar ke seluruh perusahaan mitra selama sehari berkisar 2.000 sampai dengan 4.000 porsi bahkan bisa mencapai 6.000 porsi termasuk makan siang dan makan malam.

4.3 Analisis Data Hasil Penelitian

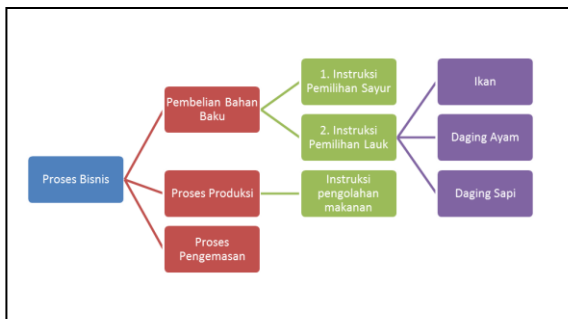
4.3.1 Proses Bisnis

Menurut Soemohadiwidjojo (2014:57), proses bisnis atau disebut juga metode bisnis adalah kumpulan aktivitas atau proses yang terstruktur dan saling berhubungan di dalam organisasi untuk mengelola sumberdaya dalam rangka mencapai sebuah tujuan yang menciptakan nilai tambah bagi organisasi. Berdasarkan lingkup aktivitasnya, proses bisnis organisasi dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu proses utama (*core process*) dan proses pendukung (*supporting process*).

Proses utama dan proses pendukung pada industri jasa boga PT. KSM *Catering & Bakery Batam* adalah sebagai berikut :

- A. Proses Utama
 - a. Perencanaan menu
 - b. Proses produksi
 - c. Pemasaran produk
 - d. Penyampaian produk kepada mitra
- B. Proses Pendukung
 - a. Pengadaan bahan baku
 - b. Pemeliharaan peralatan masak
 - c. Keuangan

Dari identifikasi aktivitas ini, kemudian ditetapkan proses utama dan aktivitas – aktivitas yang lebih rinci untuk masing – masingnya.



Sumber. Data diolah (2016)

PT. KSM *Catering & Bakery Batam* memiliki 3 (tiga) proses bisnis yaitu pembelian bahan baku, proses produksi dan proses pengemasan. Proses tersebut memiliki prosedur dan untuk mengembangkan prosedur tersebut maka disusun instruksi kerja yang prosedurnya melibatkan proses yang dilakukan karyawan. Antara lain instruksi kerja

dalam hal pemilihan sayur, instruksi kerja pemilihan lauk yang terbagi menjadi 3 (tiga) yaitu ikan, daging dan ayam, serta instruksi kerja cara memasak dengan menggunakan teknik observasi secara *detail*.

Perbedaan mendasar antara prosedur dengan instruksi kerja adalah pada lingkup proses/aktivitas yang diatur. Prosedur digunakan untuk mengatur proses/aktivitas yang melibatkan banyak pihak (lintas personil atau lintas unit kerja), serta menerangkan apa, kenapa, di mana, kapan, siapa, dan bagaimana proses/ aktivitas tersebut dilaksanakan. Adapun instruksi kerja berlaku pada lingkup terbatas. Instruksi kerja yang disusun akan menjadi pedoman yang jelas sehingga meminimalisir terjadinya kesalahan dalam aktivitas di PT. KSM *Catering & Bakery Batam*.

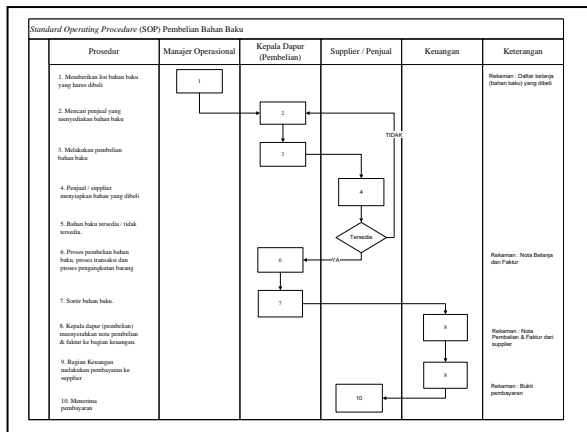
4.3.2 Standard Operating Procedure (SOP)

Standard Operating Procedure (SOP), atau “Prosedur” adalah dokumen yang lebih jelas dan rinci untuk menjabarkan metode yang digunakan dalam mengimplementasikan dan melaksanakan kebijakan dan aktivitas organisasi seperti yang ditetapkan dalam pedoman. Pada dasarnya, prosedur merupakan instruksi tertulis sebagai pedoman dalam menyelesaikan sebuah tugas rutin atau tugas yang berulang (*repetitif*) dengan cara yang efektif dan efisien, untuk menghindari terjadinya variasi atau penyimpangan yang dapat mempengaruhi kinerja perusahaan secara keseluruhan (Soemohadiwidjojo, 2014).

Rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang akan digunakan pada proses bisnis pembelian bahan baku, proses produksi dan proses pengemasan di PT. KSM *Catering & Bakery Batam* yaitu dengan metode *Cross Functional Flowchart* yang digabung dengan narasi. Rancangan yang dibuat dapat dilihat seperti berikut:

1. Proses Pembelian Bahan Baku

Proses bisnis yang mendukung PT. KSM *Catering & Bakery Batam* salah satunya ialah pembelian bahan baku. Pembelian bahan baku didasari karena adanya permintaan dari mitra untuk pengolahan sejumlah makanan. Sehingga setelah melakukan wawancara dan observasi didapatkanlah *Standard Operating Procedure* (SOP) pembelian bahan baku seperti dibawah ini:

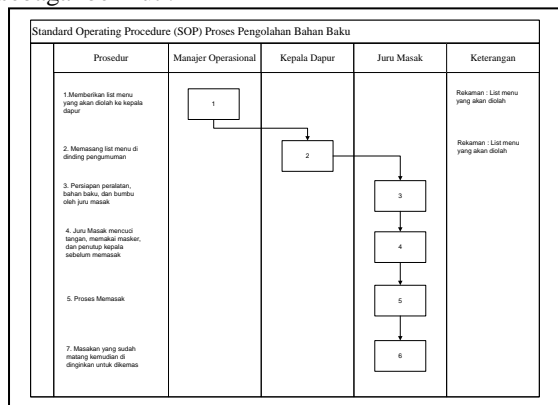


Gambar 4.3 SOP Pembelian Bahan Baku
Sumber. Data diolah (2016)

Gambar 4.3 rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) di PT. KSM Catering & Bakery Batam dikembangkan menjadi 2 (dua) instruksi kerja yang penting yaitu instruksi pemilihan sayur dan lauk (ikan, daging, dan ayam). Instruksi ini menjadi penting karena di PT. KSM Catering & Bakery Batam pemilihan bahan baku terutama sayur dan lauk hanya berdasarkan kemampuan tim pembelian atau kepala dapur, sehingga ketika bahan diolah pernah didapati beberapa benda asing seperti ulat sayur, sayur busuk, dan ikan/daging/ayam yang sudah tidak segar.

2. Proses Pengolahan / Produksi

Proses produksi di PT. KSM Catering & Bakery Batam merupakan aktivitas utama, prosedur ini berkaitan dengan instruksi kerja pada proses pengolahan makanan. Rancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang dibuat adalah sebagai berikut :



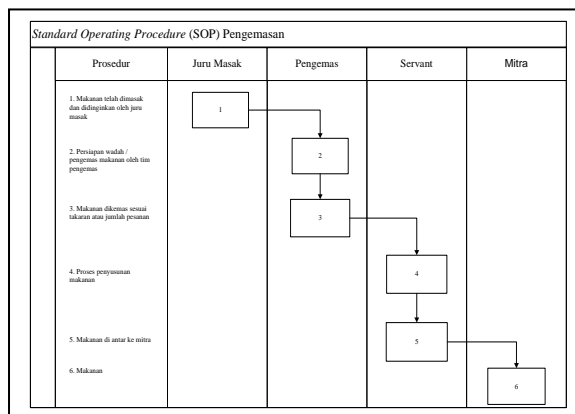
Gambar 4.4 SOP Pengolahan Makanan
Sumber. Data diolah (2016)

Pengolahan makanan di PT. KSM Catering & Bakery Batam dilakukan oleh satu orang karyawan pada setiap olahan menu. Artinya satu orang karyawan menyelesaikan satu pekerjaan secara penuh dalam hal pengolahan, sehingga diperlukan instruksi

kerja. Instruksi kerja yang akan menjadi pelengkap dari prosedur gambar 4.4 ialah instruksi olahan makanan selama 3 (tiga) bulan, dari Januari sampai dengan Maret 2016 yang memiliki persentase tertinggi yang sering diolah seperti yang telah dijelaskan pada sub bab sebelumnya.

3. Proses Pengemasan

Proses pengemasan pada PT. KSM Catering & Bakery Batam juga salah satu dari faktor utama dalam proses bisnis. Pengemasan produk dilakukan setelah masakan sudah selesai diolah dan diantar ke mitra. Pengemasan produk sendiri selama ini tidak ditemui masalah, karena pengemasan sudah dilakukan dengan baik. Sehingga dalam proses pengemasan tidak dilengkapi dengan instruksi kerja. *Standard Operating Procedure* (SOP) proses pengemasan dapat dilihat seperti dibawah ini :



Gambar 4.5 SOP Pengemasan Makanan
Sumber. Data diolah, (2016)

5.1 KESIMPULAN, SARAN DAN KETERBATASAN

5.1 Kesimpulan

Hasil dari pembahasan pada penelitian ini yaitu :

1. *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pembelian bahan baku di PT. KSM Catering & Bakery Batam telah tersusun dengan menggunakan *Flowchart Swimlane* dan naratif.
2. *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi di PT. KSM Catering & Bakery Batam telah tersusun dengan menggunakan *Flowchart Swimlane* dan naratif.
3. *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pengemasan di PT. KSM Catering & Bakery Batam telah tersusun dengan menggunakan *Flowchart Swimlane* dan naratif.

5.2 Saran

1. Dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pembelian bahan baku di PT. KSM *Catering & Bakery* Batam yang telah disusun agar dapat diterapkan oleh perusahaan dan dilakukan perbaikan jika diperlukan
2. Dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi di PT. KSM *Catering & Bakery* Batam yang telah disusun agar dapat diterapkan oleh perusahaan dan dilakukan perbaikan jika diperlukan.
3. Dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pengemasan di PT. KSM *Catering & Bakery* Batam yang telah disusun agar dapat diterapkan oleh perusahaan dan dilakukan perbaikan jika diperlukan.

5.3 Keterbatasan

Penelitian ini hanya menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam ruang lingkup kecil dengan waktu yang terbatas. Sehingga pada penelitian selanjutnya dapat memperluas ruang lingkup penelitian serta merancang prosedur dengan bentuk audiovisual.

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, I.(2007). Menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) Pembuatan *Cookies* untuk Skala Laboratorium di PT. ARNOTT'S. Skripsi Teknologi Pangan. (1-64).
- Erireria, Fida. (2012). Gambaran penerapan Food Safety pada pengolahan baku untuk Kru Pesawat di Aerofood ACS Tahun 2012. Skripsi Teknik Penerbangan.
- Fatimah, N.,E. (2015). Strategi Pintar Menyusun *Standard Operating Procedure*. Yogyakarta. Pustaka Baru Press.
- Gaspersz, V.(2003). *ISO 9001:2000 And Continual Quality Improvement*. Jakarta. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Jurnal Universitas Negeri Semarang. (n.d). Pengertian Kemasan. Retrieved from http://journal.unnes.ac.id/artikel_nju/kemas/2261
- Harris, K. & *Cooperation Association Organization*. (1999). *Health and Safety and Employees' Performance*. International Journal, (1-25)
- Hartatik, P.I., (2014). Buku Pintar Membuat S.O.P. Jogjakarta. FlashBooks.
- Minantyo, H. (2011). Dasar – dasar Pengolahan Makanan (*Food Product Fundamental*). Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Sudrajat, Hary. (2016). Fungsi Kemasan dan Pengemasan. Artikel PT Sinergy Indopack Makmur, <http://www.kemasansinergy.com/>. Diakses 24 November 2016, 15:18
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung. Penerbit Alfabeta.
- Purwaningtyas, S. (2013). Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al- Qodiri Kabupaten Jember. Skripsi Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat. (1-147)
- Rosiana, Ika Marcellina F..(2013). Evaluasi Sistem dan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) atas Siklus Persediaan, dan Penjualan pada Rumah Makan Soto Lamongan Cak Har. Skripsi Akuntansi. (1-145)
- Thesis Bina Nusantara. (2008). Teori Kemasan. Retrieved from <http://thesis.binus.ac.id/doc/Bab4/2008-2-00089-DS%20bab%204.pdf>
- Wijaya, W. (2016). Penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi pada Bisnis Bakso Pepo. Jurnal Manajemen dan *Start-Up* Bisnis. (1-8).