

Pengendalian Proses Produksi Roti Pada Ausath Bakery Banyuwangi

Siti Aisyah¹ @, Ika Sisbintari², Suhartono³, Ayouvi Poerna Wardhanie⁴ @

^{1,2,3} Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Jurusan Ilmu Administrasi, Fakultas Ilmu
Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember

⁴ Universitas Dinamika Fakultas Teknologi dan Informatika

Abstract

As the development of UMKM in Banyuwangi, competition between similar companies arises. Therefore, companies must focus their strategies and produce high-quality products. The production process is one of the supporting factors in achieving quality products. Implementation of the production process sometimes does not go according to plan. Controlling the production process is important to get quality products. This research aims to know describe the control of the bread production process at Ausath Bakery. This research uses descriptive qualitative method. Data collection in this research used observation, interview, documentation and triangulation techniques. The data analysis method in this research uses domain analysis and taxonomy techniques. The research results show that Ausath Bakery carries out control at the input, transformation and output stages. Control of the input stage production process at Ausath bakery consists of control of raw materials and auxiliary materials, control of labor, and control of machines and equipment. In controlling the production process, the transformation stage consists of controlling the stages of making bread dough, forming bread, developing bread, and baking bread. Control of the output stage consists of cooling, sorting and packaging.

Keywords: Production, Controlling, Process Product.

Abstrak

Seiring berkembangnya UMKM di Banyuwangi mendorong timbulnya persaingan antar usaha yang sejenis. Oleh karena itu, perusahaan harus memfokuskan strateginya dan menghasilkan produk berkualitas tinggi. Proses produksi merupakan salah satu faktor pendukung dalam pencapaian produk berkualitas tinggi. Pelaksanaan proses produksi kadang tidak berjalan sesuai rencana. Untuk mengatasi masalah tersebut perlu adanya pengendalian proses produksi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mendeskripsikan pengendalian proses produksi roti pada Ausath Bakery. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan observasi, wawancara, dokumentasi, dan triangulasi. Metode analisis data menggunakan analisis domain dan taksonomi. Hasil penelitian menunjukkan

@ 200910202008@mail.unej.ac.id

@ ayouvi@dinamika.ac.id

bahwa Ausath Bakery melakukan pengendalian tahap input, transformasi, dan output. Pengendalian proses produksi tahap input terdiri dari pengendalian bahan baku dan bahan penolong, pengendalian tenaga kerja, dan pengendalian mesin dan peralatan. Pengendalian proses produksi tahap transformasi terdiri dari pengendalian pembuatan adonan, pembentukan roti, pengembangan roti, dan pengovenan roti. Pengendalian tahap output terdiri dari pendinginan, penyortiran, dan pengemasan.

Kata kunci: Produksi, Pengendalian, Proses Produksi,

1. PENDAHULUAN

Seiring berkembangnya UMKM di Banyuwangi mendorong timbulnya persaingan antar usaha yang sejenis. Oleh karena itu, perusahaan harus memfokuskan strateginya dan menghasilkan produk berkualitas tinggi. Selaras dengan [Yuliaty et al., \(2020\)](#) menyatakan bahwa strategi yang dapat dilakukan untuk mengatasi persaingan bisnis yaitu dengan cara meningkatkan kualitas produk. Berikut usaha roti di sekitar Ausath Bakery Banyuwangi.

Tabel 1.1 Daftar Usaha Roti di Sekitar Ausath Bakery Kab. Banyuwangi

No.	Nama Usaha	Alamat
1.	Ausath Bakery	Karangdoro, Kab. Banyuwangi
2.	Jessica Bakey	Stembel, Kab. Banyuwangi
3.	Aliya Bakery	Tegalsari, Kab. Banyuwangi
4.	Maulana Roti	Kopen, Kab. Banyuwangi

Sumber: Data diolah oleh Peneliti(2023)

Data diatas merupakan usaha yang bergerak dibidang sama yaitu olahan produk roti. Dari data diatas dapat dipahami bahwa semakin banyaknya usaha roti menyebabkan semakin ketatnya persaingan yang ada. Hal ini mendorong mereka untuk bersaing dalam menciptakan produk yang berkualitas. [Sasongko et al., \(2022\)](#) menyatakan bahwa perusahaan harus memberikan perhatian penuh terutama pada kualitas produk. Proses produksi merupakan salah satu faktor pendukung dalam pencapaian produk berkualitas tinggi. [Herawati & Mulyani \(2016\)](#) menyatakan proses produksi merupakan cara, metode, dan teknik yang dilakukan untuk mengubah tenaga kerja, mesin, bahan, dan dana untuk mencapai suatu hasil. [Ashriana](#) & penting yang harus dilakukan perusahaan. Pelaksanaan proses produksi kadang tidak berjalan sesuai rencana karena kendala yang muncul dari berbagai faktor seperti bahan baku, kinerja mesin, tenaga kerja, dan faktor lainnya. Penelitian yang dilakukan oleh ([Hairiyah et al., 2019](#)) kerusakan pada roti seperti gosong, cacat ukuran, cacat isi keluar, dan cacat kulit terkelupas disebabkan oleh faktor tenaga kerja, metode, dan mesin. Pelaksanaan proses produksi pada Ausath Bakery masih menghasilkan produk tidak sesuai standar. Menurut kepala produksi produk tidak sesuai standar yang dihasilkan seperti produk gosong dan lupa dalam mencampurkan bahan pembantu. Selain itu, terdapat masalah dibagian mesin seperti terjadinya mesin macet yang tentunya dapat menghambat proses produksi roti. Hal ini disebabkan oleh karyawan dan kondisi mesin yang digunakan. Untuk mengatasi masalah tersebut, perlu adanya pengendalian proses produksi.

Pengendalian proses produksi dalam suatu perusahaan dapat menjamin pelaksanaan proses produksi berjalan sesuai rencana dan perusahaan dapat memperbaiki apabila terjadi masalah. [Firmiana \(2015\)](#) mengatakan bahwa pengendalian proses produksi dilakukan untuk mengelola, merencanakan, dan mengkoordinir pelaksanaan proses produksi agar dapat meminimalkan terjadinya kesalahan. Penelitian yang dilakukan oleh Wangi et al., (2019) menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif bahwa terdapat 3 tahap dalam pengendalian proses produksi batik cap pada usaha kecil Batik Pringgokusumo mulai dari tahap input yaitu pada perencanaan peralatan produksi, perencanaan tenaga kerja, dan perencanaan biaya. Tahap transformasi yaitu mulai dari persiapan bahan baku, proses pengecapan, proses pewarnaan, proses lorod, proses pencucian, dan proses penjemuran. Tahap output yaitu proses penyortiran, dan proses pengemasan.

Pengendalian proses produksi berperan sebagai alat untuk perbaikan dan evaluasi, sehingga dalam pelaksanaan proses produksi selanjutnya dapat mencapai kualitas produk yang sesuai standar. Selaras dengan [Budiartami & Wijaya \(2019\)](#) untuk menghindari terjadinya kerusakan pada produk diperlukan pengendalian yang efektif. Pengendalian proses produksi ini bertujuan memastikan bahwa hasil produk sesuai dengan rencana yang ditetapkan oleh perusahaan baik dari segi jumlah, kualitas, maupun waktu.

Ausath Bakery merupakan usaha mikro kecil menengah yang terletak di Jalan Mukhtar Syafaat, Blokagung, Desa Karangdoro, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. UMKM ini telah beroperasi selama lebih dari lima tahun, dan selama periode tersebut tetap konsisten berkomitmen terutama dalam hal kualitas produk yang ditawarkan. Usaha ini memiliki beragam jenis roti yang ditawarkan kepada pelanggan, selain itu produk sudah tersertifikasi halal serta terdaftar pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu dengan nomor izin P-IRT 8053510010653. Ausath Bakery, dengan pengalaman lebih dari lima tahun dalam industri pangan terus berusaha mempertahankan dan meningkatkan standar kualitasnya.

Ausath Bakery dalam pelaksanaan proses produksinya melakukan pengendalian proses produksi mulai dari tahap input, transformasi, dan output. Pengendalian ini dilakukan oleh kepala produksi. Meskipun adanya pengendalian proses produksi masih menghasilkan produk tidak sesuai standar. Permasalahan ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti bahan baku, kinerja mesin, tenaga kerja, dan SOP yang tidak tertulis.

Berdasarkan pembahasan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian berjudul “Pengendalian Proses Produksi Roti Pada Ausath Bakery Banyuwangi”.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Pada penelitian ini menjelaskan bagaimana pengendalian proses produksi roti pada Ausath Bakery Banyuwangi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembahasan

Berdasarkan hasil dari penelitian Ausath Bakery melakukan tiga pengendalian dalam proses produksi roti. Pengendalian terdiri dari tahap Input, transformasi, dan Output.

Pengendalian proses produksi tahap input pada Ausath bakery terdiri dari Pengendalian bahan baku dan bahan penolong, pengendalian tenaga kerja, serta

pengendalian mesin dan peralatan. Pengendalian pada bahan baku dilakukan dengan menggunakan bahan pilihan seperti tepung terigu cakra dan segitiga. Pemilihan standar bahan baku bertujuan menghasilkan produk roti yang berkualitas. Penggunaan bahan baku berkualitas rendah dapat menghasilkan roti yang kurang memuaskan terutama dalam hal tekstur yaitu roti akan bertekstur bantat. Pengendalian pada bahan penolong juga tidak luput dari perhatian. Ausath Bakery memastikan bahwa bahan penolong yang digunakan adalah bahan yang unggul, sehingga dapat memberikan kontribusi positif terhadap hasil akhir roti.

Pengendalian tenaga kerja Ausath Bakery menerapkan sistem pembatasan izin tidak bekerja terutama pada karyawan produksi. Penerapan tersebut diberlakukan untuk mengatasi keterlambatan dalam pemenuhan pesanan roti. Selain itu, kursus juga merupakan salah satu pengendalian yang dilakukan oleh Ausath Bakery agar kepala produksi memiliki keahlian dan pengalaman dalam pembuatan roti, sehingga roti yang dihasilkan memiliki kualitas tinggi.

Pengendalian pada mesin dilakukan dengan perawatan serta servis secara berkala. Selain itu, melakukan pengecekan pada mesin sebelum kegiatan produksi dilakukan agar tidak terjadi macet mesin ketika produksi roti. Pengendalian peralatan dilakukan dengan menjaga kebersihan alat yang digunakan pada produksi roti. Seperti baskom mixer harus dicuci dan dilap secara menyeluruh agar steril sebelum dioperasikan. Loyang yang akan digunakan untuk menaruh roti harus dibersihkan sebelum proses produksi dimulai. Meja produksi sebelum digunakan untuk membentuk roti harus dibersihkan secara menyeluruh guna memastikan kebersihan dan ke higienisan produk akhir. Bakery pan trolley dibersihkan menggunakan lap agar debu tidak menempel selama proses pendinginan. Dengan demikian, setiap langkah – langkah dalam pengendalian kebersihan peralatan produksi bertujuan menjaga kebersihan dan kualitas produk roti secara menyeluruh.

Pengendalian proses produksi tahap transformasi terdiri dari pengendalian tahap pembuatan adonan roti, pembentukan roti, pengembangan roti, dan pengovenan roti. Pengendalian pada pembuatan adonan adalah bahan- bahan diukur sesuai dengan ukuran resep yang ditentukan oleh Ausath Bakery. Proses mixer adonan roti dilakukan selama 15 menit agar bahan- bahan tercampur dengan rata serta tidak ada adonan yang belum larut. Proses ini memastikan bahwa adonan roti terbentuk dengan baik dan memberikan tekstur yang diinginkan pada hasil akhirnya.

Proses pembentukan roti menjadi faktor dalam memastikan produk roti memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh Ausath Bakery. Kepala produksi akan mengawasi proses pembentukan roti dan akan memberitahu karyawan jika membentuk adonan tidak bagus. Pengendalian tahap pembentukan roti karyawan diharapkan memiliki keterampilan manual untuk membentuk adonan dengan hati - hati. Kemampuan tersebut untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai standar Ausath Bakery.

Pengendalian pada tahap pengembangan roti harus sesuai dengan waktu yang ditentukan. Proses pengembangan roti kurang dari waktu yang telah ditentukan dapat menyebabkan roti tidak berkembang. Roti yang terlalu lama dalam proses pengembangan akan memberikan rasa yang lebih masam karena proses fermentasinya berlangsung secara berlebihan dan dapat mengubah karakteristik rasa dari yang diinginkan. Pengembangan roti secara manual memerlukan waktu sekitar 2 - 3 jam, roti ditutup plastik untuk memastikan proses fermentasi berjalan optimal. Pengembangan roti menggunakan mesin membutuhkan waktu sekitar 200 menit. Sebelumnya, mesin diatur dengan menentukan durasi pengembangan yang diperlukan.

Pengendalian pengovenan menggunakan gas dimulai dengan melakukan pengecekan gas terlebih dahulu apakah masih banyak atau tidak, karena jika gas tersisa sedikit proses pengovenan terhambat. Selanjutnya melakukan penyetelan api pada tingkat yang tepat karena intensitas api harus sedang tidak terlalu besar atau terlalu kecil. Api yang terlalu kecil akan memperlambat proses pengovenan. Api yang terlalu besar dapat menyebabkan roti mudah gosong. Selain itu, selama proses pengovenan melakukan pengecekan roti dan pemindahan loyang dari bagian atas ke bawah karena suhu pada bagian atas dan bawah oven berbeda. Tindakan ini bertujuan memastikan bahwa roti tidak gosong dan matang secara merata, sehingga menciptakan produk yang berkualitas. Pengovenan dilakukan selama 20 menit dengan suhu 180 derajat. Pengovenan kurang dari 20 menit akan menyebabkan ketidakmatangan roti secara merata. Pengovenan lebih dari 20 menit akan mengakibatkan roti menjadi gosong. Produk gosong pada Ausath Bakery disebabkan oleh kelalaian karyawan yang ditinggal duduk untuk mengemas roti dan faktor kelupaan. Hal tersebut dapat diatasi dengan memastikan bahwa karyawan yang khusus bertugas pada bagian pengovenan tidak boleh duduk dibawah. Karyawan harus selalu menghadap langsung ke oven dan menunggu dengan penuh perhatian. Dengan begitu dapat menghindari kejadian lupa dan lalai saat duduk membungkus roti yang sudah dingin.

Pengendalian tahap output terdiri dari pendinginan, penyortiran, dan pengemasan. Pendinginan roti dilakukan selama 10 menit dengan menggunakan kipas dan didiamkan secara manual sampai roti benar – benar dingin. Proses pendinginan dengan teknik ini dapat mencapai suhu roti yang tepat sebelum dikemas dan didistribusikan kepada pelanggan.

Penyortiran merupakan tahap terakhir dari rangkaian proses produksi roti, dimana dilakukan pemeriksaan dan pemilihan terhadap roti yang memenuhi standar dan tidak sesuai standar. Standar produk pada Ausath Bakery adalah roti yang tidak gosong dan roti yang memiliki berat 35 gram untuk roti ukuran kecil dan berat 70 gram ukuran besar. Produk roti yang tidak sesuai standar adalah produk gosong, cacat, bertekstur bantat, dan tidak manis. Proses penyortiran bertujuan menjamin bahwa setiap roti yang dihasilkan sesuai standar. Proses penyortiran tidak hanya memastikan kualitas produk, tetapi juga memastikan tidak ada produk cacat yang mencapai tangan konsumen.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengendalian proses produksi roti pada Ausath Bakery dapat disimpulkan bahwa terdapat tiga pengendalian pada pelaksanaan produksi roti.

- a Pada pengendalian input dilakukan dengan memilih bahan baku dan bahan penolong yang berkualitas tinggi, menetapkan kebijakan sistem izin tidak masuk kerja, pengembangan keahlian membuat roti melalui kursus, menjaga kebersihan peralatan, melakukan pengecekan sebelum pelaksanaan produksi roti, dan servis pada mesin.
- b Pengendalian pada tahap transformasi dilakukan dengan mengontrol setiap proses produksi dari pembuatan adonan roti, pembentukan roti, pengembangan roti, dan pengovenan roti.
- c Pada bagian output Ausath Bakery melakukan pengendalian dari pendinginan roti, sortasi, dan pengemasan roti.

Saran

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan dalam penelitian ini, maka terdapat saran yang dapat peneliti sampaikan yaitu Ausath Bakery telah melakukan pengendalian proses produksi roti dari tahap input, transformasi, dan output dengan baik. Namun terdapat beberapa masukan dan diharapkan melakukan perbaikan yaitu sebaiknya Ausath Bakery membuat SOP tertulis dari setiap proses pembuatan roti. Keberadaan SOP secara tertulis akan memudahkan karyawan melakukan proses produksi roti dan dapat mencegah terjadinya produk yang tidak sesuai standar.

DAFTAR PUSTAKA

Artikel Jurnal

- Ashriana, A. N., & Fitriyani, Z. A. (2020). Persediaan Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Keripik Singkong pada UD. Barokah Majokerto. *Jurnal OPTIMA*, 4(1), 18–23.
- Budiartami, N. K., & Wijaya, I. W. K. (2019). Analisis Pengendalian Proses Produksi untuk Meningkatkan Kualitas Produk pada CV. Cok Konveksi di Denpasar. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Equilibrium*, 5(2), 161–166.
- Hairiyah, N., Amalia, R. R., & Luliyanti, E. (2019). Analisis Statistical Quality Control (SQC) pada Produksi Roti di Aremania Bakery. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8, 41–48.
- Noerpratomo, Alrizal. (2018). Pengaruh Persediaan Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk di CV. Banyu Biru Connection. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 2(2), 1–11.
- Robbins, S. P. & Coulter, M. (2010). *Manajemen*. Jakarta: Erlangga. *Journal of Agribusiness*, 6(1).
- Sasongko, T., Askiyanto, M., & Yovita. (2022). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produksi (Studi Kasus pada PKS Darmex Agro Bengkayang Kalbar). *Jurnal Ilmu manajemen dan Akutansi*, 10(1).
- Wangi, R. R., Poernomo, D., & Suhartono. (2019). Pelaksanaan Proses Produksi pada Usaha kecil Batik Pringgokusumo Banyuwangi (Implementation of Production Process on Pringgokusumo Batik Small Business in Banyuwangi). *Electronic Journal of Social and Political Science*, 6(1), 55.
- Yuliaty, T., Shafira, C. S., & Akbar, M.R. (2020). Strategi UMKM dalam Menghadapi Persaingan Bisnis Global Studi Kasus pada PT. Muniru Burni Telong. *Journal Management, Business, and Accounting*, 19(3), 293–308.

Buku

- Ahyari, A. (2002). *Manajemen produksi pengendalian produksi Buku 1*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Artaya, I. P. (2018). *Dasar-Dasar Manajemen Operasi dan Produksi*. Surabaya: Narotama University Press.
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Daft, R. L. (2006). *Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Firmana, R. J. (2015). *Pengendalian Proses Produksi pada Perusahaan Perseorangan Percetakan Surabaya Express di Jember*. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.

- Herawati, H., & Mulyani, D. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *UNEJ E-Proceeding*, 463–482.
- Julyanthry, dkk. (2020). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Rusdiana, H. A. (2014). *Manajemen operasi*. Bandung: CV PUSTAKA SETIA.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.