

Proses Produksi Roti Chikin Pada Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi

Mochamad Arief Firman Nurdin¹, Annisa Rama Kristiani²

Program Studi Administrasi Bisnis Politeknik Sukabumi

Jl. Babakan Sirna No.25 Kota Sukabumi Jawa Barat, Telp/Fax. (0266) 215417, Indonesia

riefmans@gmail.com, ramaannisa90@gmail.com;

Abstrak

Manajemen merupakan sebuah proses yang khas, yang terdiri dari tindakan-tindakan : Perencanaan, Pengorganisasian, Penggiatan, dan Pengawasan yang dilakukan untuk mencapai sasaran. Proses produksi merupakan kegiatan atau rangkaian yang saling berkaitan untuk memberikan nilai atau menambah nilai kegunaan terhadap suatu barang. Tujuan dari penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah untuk mengetahui proses produksi roti chikin, kendala pada proses produksi Roti Chikin dan upaya apa yang harus dilakukan untuk menanggulangi masalah yang terjadi pada proses produksi di Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif, metode penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mencari dan mengembangkan ilmu pengetahuan. Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan pada Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi adalah harus memiliki pemasok bahan berkualitas terbaik, Pekerja melakukan pengecekan adonan secara berkala disaat proses *mixer*, dan proses produksinya harus dilakukan dengan prosedur atau peraturan yang berlaku. Proses produksi roti pada Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi yang meliputi semua aspek produksi mulai dari pemilihan bahan baku, penimbangan adonan, proses *mixer*, pencetakan adonan, pembulatan adonan, pemberian rasa roti isi, proses pembakaran, proses pemeriksaan hasil pembakaran, proses pendinginan, proses pemotongan, dan proses pembungkusan sudah baik sesuai prosedur. Masalah yang dihadapi oleh Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi yaitu, proses *mixer* yang terlalu lama akan membuat adonan menjadi mengeras, Sering kali terjadinya selai atau isian roti yang lumer keluar saat pembakaran dan Sering terjadinya kegagalan dalam pembakaran yang mengakibatkan roti gosong.

Kata Kunci : Manajemen, Proses, Produksi

Abstract

Management is a typical process, which consists of the following actions: Planning, Organizing, Activating, and Supervising that are carried out to achieve goals. The production process is an activity or a series of interrelated to provide value or add value to the use of an item. The purpose of the research conducted by the author is to determine the production process of chikin bread, the constraints on the Chikin bread production process and what efforts must be made to overcome the problems that occur in the production process at the Chikin Bread Business Entity Sukabumi City. The research method used in this research is descriptive method, descriptive research method is research conducted to seek and develop knowledge. Based on the results of research that the author did at the Chikin Bread Business Entity of Sukabumi City, it is necessary to have the best quality material suppliers, Workers check the dough periodically during the mixer process, and the production process must be carried out with applicable procedures or regulations. The bread production process at the Chikin Bread Business Entity of Sukabumi City which includes all aspects of production ranging from raw material selection, dough weighing, mixer process, dough molding, dough rounding, flavoring of sandwiches, baking process, baking inspection process, cooling process, process cutting, and the packaging process is good according to the procedure. Problems faced by the Chikin Bread Business Entity of Sukabumi City are, the mixer process that takes too long will make the dough harden, often the occurrence of jam or melted bread stuffing comes out during baking and frequent failures in baking which result in burnt bread.

Keywords : Management, Procces, Production.

I. PENDAHULUAN

Perkembangan industri *bakery* di Indonesia berkembang pesat. Perkembangan yang pesat

pada industri ini disebabkan karena tingginya permintaan terhadap konsumsi produk *bakery*. Produk *bakery* saat ini bukan hanya dilihat sebagai makanan sampingan, melainkan sudah menjadi

makanan pokok bagi sebagian masyarakat Indonesia, terutama bagi sebagian besar masyarakat perkotaan. Bahkan di kalangan remaja dan anak-anak, produk *bakery* mulai bisa menggeser nasi sebagai sumber karbohidrat utama. Mengonsumsi roti dianggap lebih praktis bagi pola hidup masyarakat perkotaan yang cenderung sibuk dan aktif.

Roti merupakan makanan pokok yang dibuat dengan campuran tepung terigu dan ragi. Perkembangan roti di Indonesia sudah dimulai sejak Belanda menduduki wilayah Indonesia dan berkembang hingga sekarang. Konon, sebelum berkembang di negara Eropa, roti berawal dari Mesir dan Mesopotamia. Roti ini ditemukan saat mereka mencari cara lain untuk menikmati gandum yang pada awalnya hanya dikonsumsi langsung atau mencampurkannya dengan air hingga menjadi pasta. Dimasak di atas api kemudian mengeras dan disimpan beberapa hari. Bahan baku roti terdiri dari tepung terigu, ragi, gula, telur, garam (NaCl), air, susu, dan mentega. Salah satu bahan utama pembuat roti yaitu tepung terigu. Tepung yang digunakan dalam pembuatan roti merupakan tepung yang mengandung protein tinggi sebesar 11-13% protein.

Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi yang terletak di Jalan R. Syamsudin SH Gang Ajid 1 No. 29 Gunung Parang Kec. Cikole, Kota Sukabumi, Jawa Barat 4311, merupakan perusahaan yang bergerak dibidang makanan yang memproduksi berbagai macam roti. Terdapat beberapa jenis hasil roti seperti roti tawar, roti manis, roti bakar, roti burger yang memiliki beberapa varian rasa seperti, coklat, keju dan susu yang harganya terjangkau.

Untuk dapat melaksanakan pengendalian proses dan kualitas produksi dengan baik, perlu diketahui fungsi pengendalian didalam perusahaan yang melaksanakan proses produksi tersebut. Dengan memperhatikan aspek kualitas produk, maka tujuan perusahaan untuk memperoleh laba yang optimal dapat terpenuhi sekaligus dapat memenuhi tuntutan konsumen akan produk yang berkualitas dan harga yang kompetitif.

Untuk menghasilkan produk yang baik dari periode ke periode, diperlukan upaya perbaikan yang berkesinambungan terhadap produk, sumber daya manusia, proses, pengadaan bahan baku dan lingkungan. Disamping itu, Badan Usaha ini akan selalu dihadapkan dengan berbagai masalah yang dapat timbul dalam proses produksinya, diantaranya masalah yang ada saat

proses produksi pada Badan Usaha Roti Chikin adalah sulitnya mencari bahan baku yang berkualitas, proses *mixer* dan *oven* yang harus diperiksa secara berkala dan proses pemberian isi roti yang harus di periksa kembali untuk memastikan tidak adanya kebocoran selai dari adonan, maka harus mengulang kembali pembuatan dengan waktu yang cukup lama dan menghambat waktu proses produksi.

Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui proses produksi chikin rotipada badan usaha tersebut.

II. TINJAUAN PUSTAKA

Manajemen berasal dari kata *to manage* yang artinya mengatur, pengaturan dilakukan melalui proses dan diatur berdasarkan urutan dan fungsi-fungsi manajemen.

George R. Terry dalam Rezky dan Asma (2019:2) menyebutkan bahwa, manajemen merupakan sebuah proses yang khas, yang terdiri dari tindakan-tindakan : Perencanaan, Pengorganisasian, Penggiatan, dan Pengawasan yang dilakukan untuk menentukan serta mencapai sasaran-sasaran yang telah ditetapkan melalui pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber lainnya.

Manajemen sebagai seni sebuah proses perencanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian, dan pengontrolan sumber daya untuk mencapai sasaran efektif dan efisien, Ricky dalam Jumadi (2021:1).

Malayu dalam Fajri (2018:677), menjelaskan bahwa unsur-unsur manajemen terdiri dari *men, money, method, materials, machines, dan market*. Keberadaan unsur-unsur manajemen tersebut jika dikelola dengan baik akan lebih berdaya guna, berintegrasi, dan terkoordinasi dalam mencapai tujuan yang optimal. Kemudian timbul sebuah pertanyaan, siapakah yang mengatur dan mengelola unsur-unsur tersebut agar dapat diimplementasikan pada sebuah organisasi, misalnya lembaga pendidikan, berarti yang mengatur dan mengelola unsur-unsur manajemen yaitu Pimpinan, Pendidik, dan tenaga kependidikan.

Untuk lebih mendalami pemahaman terhadap unsur-unsur manajemen tersebut, akan dijelaskan sebagai berikut :

1. Manusia

Manusia dalam eksistensinya sebagai obyek formal memang sangat beragam. Manusia yang satu berbeda dengan lainnya, baik

dalam hal berpikir, tingkah laku, sikap, perasaan, maupun gerak-geriknya. Bentuk keragaman dapat dilihat pada dua anak bersaudara dalam sebuah keluarga. Si A mungkin sangat egois lebih mementingkan dirinya sendiri, sementara saudaranya adalah seorang yang suka membantu orang lain. Keragaman pribadi serta tingkah laku manusia sehingga ia menjadi salah satu unsur yang perlu dikelola dengan baik. Salah satu pendekatan yang digunakan untuk memahami manusia lebih jauh ialah psikologi. Ahli psikologi berusaha mencari jawaban atas pertanyaan apakah perkembangan manusia itu tergantung pada faktor pembawaan atautkah faktor lingkungan. Dalam hal ini, ada tiga teori yang membahas masalah tersebut yaitu nativisme, empirisme, dan konvergensi. Menurut aliran nativisme bahwa nasib anak sebagian besar berpusat pada pembawaannya, sementara pengaruh lingkungan hanya sedikit saja. Baik buruknya perkembangan anak sepenuhnya tergantung pada pembawaannya. Pendapat ini dipelopori oleh Schoupenhauwer yang berpendapat bahwa Pendidikan tidak dapat mengubah sifat-sifat bawaan.⁷ Pembawaan dapat diartikan sebagai kecenderungan untuk bertumbuh dan berkembang bagi manusia menurut pola-pola, ciri-ciri dan sifat-sifat tertentu, yang timbul saat masa konsepsi dan berlaku sepanjang hidup seseorang. Seperti kecenderungan untuk menjadi orang lincah, pendiam, dan sebagainya. Dikatakan sebagai kecendrungan karena pembawaan tersebut akan terjadi seperti apa adanya apabilakondisi memungkinkan.

2. Uang

Uang dalam ilmu ekonomi tradisonal didefinisikan sebagai alat tukar yang dapat diterima secara umum. Alat tukar itu dapat berupa benda apapun yang dapat diterima oleh setiap orang di masyarakat dalam proses pertukaran barang dan jasa. Dalam ilmu ekonomi modern, uang didefinisikan sebagai sesuatu yang tersedia dan secara umum diterima sebagai alat pembayaran bagi pembelian barang-barang dan jasa-jasa serta kekayaan berharga lainnya serta untuk pembayaran hutang. Beberapa ahli juga menyebutkan fungsi uang sebagai

alat penunda pembayaran. Keberadaan uang menyediakan alternatif transaksi yang lebih mudah daripada barter yang lebih kompleks, tidak efisien, dan kurang cocok digunakan dalam sistem ekonomi modern karena kebutuhan orang yang memiliki keinginan yang sama untuk melakukan pertukaran dan juga kesulitan dalam penentuan nilai.⁸ Uang yang beredar dalam masyarakat dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu uang kartal dan uang giral. Uang kartal adalah alat bayar yang sah dan wajib digunakan oleh masyarakat dalam melakukan transaksi jual beli sehari-hari. Sedangkan yang dimaksud dengan uang giral adalah uang yang dimiliki masyarakat dalam bentuk simpanan (deposito) yang dapat ditarik sesuai kebutuhan. Uang ini hanya beredar dikalangan tertentu saja, sehingga masyarakat mempunyai hak untuk menolak jika ia tidak mau barang atau jasa yang diberikan dibayar dengan uang ini. Untuk menarik uang giral, orang menggunakan cek.

3. Metode

Metode berasal dari Bahasa Yunani *methodos* yang berarti cara atau jalan yang ditempuh. Sehubungan dengan upaya ilmiah, maka metode menyangkut masalah cara kerja untuk dapat memahami objek yang menjadi sasaran ilmu yang bersangkutan. Fungsi metode sebagai alat untuk mencapai tujuan, atau bagaimana cara melakukan atau membuat sesuatu.⁹ Menurut Umar Hamalik jika sehubungan dengan upaya ilmiah, maka metode menyangkut masalah cara kerja untuk dapat memahami objek yang menjadi sasaran ilmu yang bersangkutan. Fungsi metode berarti sebagai alat untuk mencapai tujuan.¹⁰ Metode dalam ilmu manajemen bertumpu pada cara-cara ilmiah dalam menyelesaikan sesuatu. Cara ilmiah berarti kegiatan yang dilakukan didasarkan pada keilmuan yaitu rasional, empiris, dan sistematis. Rasional berarti cara-cara yang digunakan masuk akal, sehingga dapat diterima oleh nalar manusia. Empiris berarti cara yang dilakukan dapat diamati dan terukur. Sistematis berarti cara-cara yang dilakukan dalam mengelola memiliki pola sebab akibat dan perencanaan yang logis

4. Material

Material merupakan salah satu unsur terpenting dalam sistem produksi. Tanpa material, produksi tidak mungkin dapat menghasilkan barang jadi atau produk akhir yang diinginkan. Pada sistem produksi, material merupakan masukan atau input yang digunakan untuk diolah menjadi barang jadi. Material yang dimaksudkan disini dapat berupa bahan mentah ataupun bahan yang telah diproses sebelum digunakan untuk proses produksi lebih lanjut.

5. Mesin

Mesin merupakan alat bantu dalam mencapai tujuan organisasi. Dengan adanya mesin maka proses produksi atau kegiatan yang terkait dengan tujuan organisasi akan lebih efisien. Istilah mesin biasanya menunjuk kebagian yang bekerja Bersama untuk melakukan kerja. Biasanya alat-alat ini mengurangi intensitas kerja yang dilakukan. Mesin merupakan suatu fasilitas yang mutlak diperlukan perusahaan manufaktur dalam berproduksi. Dengan menggunakan mesin perusahaan dapat menekan tingkat kegagalan produk dan dapat meningkatkan standar kualitas serta dapat mencapai ketepatan waktu dalam menyelesaikan produknya sesuai dengan permintaan pelanggan dan penggunaan bahan baku akan lebih efisien karena dapat lebih terkontrol penggunaannya.

6. Pasar

Pasar adalah salah satu dari berbagai sistem, institusi, prosedur, hubungan social dan infrastruktur tempat usaha menjual barang, jasa, dan tenaga kerja untuk orang-orang dengan imbalan uang. Barang dan jasa yang dijual menggunakan alat pembayaran yang sah. Pasar bervariasi dalam ukuran, jangkauan, skala geografis, lokasi jenis dan berbagai komunitas manusia, serta jenis barang dan jasa yang diperdagangkan.¹¹ Dalam ilmu ekonomi arus utama, konsep pasar adalah setiap struktur yang memungkinkan pembeli dan penjual untuk menukar jenis barang, jasa dan informasi. Pertukaran barang atau jasa disebut transaksi. Pasar terdiri dari semua pembeli dan penjual yang keduanya memengaruhi harga pada barang yang diperdagangkan di pasar tersebut. Berdasarkan wujudnya pasar

dibagi menjadi pasar konkret dan pasar abstrak. Pasar konkret adalah tempat pertemuan antara penjual dan pembeli yang dilakukan secara langsung.

Ada beberapa istilah umum yang biasa digunakan di dalam perusahaan antara lain produksi, produk, sistem produksi dan proses produksi. Produksi dapat didefinisikan sebagai penambahan guna dan faedah terhadap suatu benda. Menurut Irham Fahmi dalam Jumadi (2021:24) menjelaskan bahwa, manajemen produksi adalah suatu ilmu yang membahas secara komprehensif bagaimana pihak manajemen produksi perusahaan mempergunakan ilmu dan seni yang dimiliki dengan mengarahkan dan mengatur orang-orang untuk mencapai suatu hasil produksi yang diinginkan. Sedangkan Fina dan Arif (2020:2) menjelaskan bahwa manajemen produksi adalah proses yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang atau jasa dengan dilengkapi dengan umpan balik yang berfungsi untuk memastikan bahwa keluaran (*output*) sesuai dengan yang ditentukan.

Menurut Fina dan Arif (2020:3) menjelaskan bahwa ada beberapa fungsi manajemen produksi adalah sebagai berikut :

1. Perencanaan

Dengan melakukan perencanaan yang baik sebelum proses pengolahan maka akan meminimalkan biaya produksi sehingga bisa mendapatkan keuntungan yang maksimal.

2. Proses pengolahan

Dalam proses pengolahan diperlukan metode untuk mengolah masukan (*input*) sehingga dapat memanfaatkan sumber daya yang tersedia secara maksimal.

3. Penunjang

Penunjang dibutuhkan dalam proses pengolahan sehingga proses pengolahan dapat berjalan secara efektif dan efisien.

4. Pengendalian atau pengawasan

Pengendalian atau pengawasan ini berfungsi untuk menjamin bahwa proses produksi berjalan sesuai dengan perencanaan. Karena perusahaan memiliki tanggung jawab untuk menjamin bahwa barang atau produk yang mereka hasilkan sesuai standar dan sesuai harapan konsumen.

Berbeda dengan ungkapan diatas, Ihsan dan Mustari (2020:112), menjelaskan bahwa fungsi manajemen produksi dibagi dalam beberapa kegiatan terpisah, yaitu:

1. Produk

Produk merupakan hasil yang jelas dari

pertemuan pemasaran dan produksi. Dan harus memperhatikan kualitasnya, harga jual, juga ketepatan waktu penyerahan. Untuk mencapai kesepakatan seperti itu maka diperlukan pengetahuan atas faktor-faktor yang *ekstern* harus diambil, seperti kebutuhan pasar dan budaya, permintaan lingkungan, dan juga pembatasan hukum.

2. Pabrik

Pabrik merupakan sebuah aset tetap organisasi, yang harus sesuai dengan kebutuhan produk, pasar, dan organisasi. Maka dari itu manajemen produksi akan menaruh perhatian pada peralatan-peralatan, tata letak bangunan, keamanan instalasi, dan yang lainnya. Hal tersebut harus dikaitkan dengan hubungan budaya dan lingkungan dimana proses manajemen produksi akan dilakukan.

3. Proses

Dalam membuat keputusan tentang pembuatan produk dipadukan dengan memperhatikan kebutuhan bersifat teknis dan organisasi dengan orang-orang didalamnya. Untuk memutuskan sebuah proses diperlukan untuk memperhatikan beberapa faktor, seperti tenaga ahli, jenis produksi, peralatan pabrik, kapasitas, keamanan, kebutuhan pemeliharaan dan biayanya.

4. Program

Sebuah jadwal yang ditetapkan untuk menyerahkan barang kepada penyedia barang untuk konsumen adalah kata lain untuk melihat pemasaran/produksi. Sesuatu yang harus diperhatikan dalam jadwal waktu penyerahan adalah seperti pembelian, pemeliharaan, transportasi, kas dan penyimpanan. Walaupun masalah waktu mudah untuk direncanakan, tapi lumayan kompleks saat menyusunnya. Oleh karena itu tidak semata-mata menyangkut penyelesaian masalah-masalah bersifat gabungan, tetapi kelompok masalah yang terkenal sulit.

5. Faktor Manusia

Kegiatan produksi dari awal dimulai hingga akhir selalu membutuhkan orang-orang. Seperti sebuah produk, manusia juga bervariasi dengan segala keterampilannya dan tujuannya. Oleh karena itu manajer produksi harus dilibatkan dalam pembahasan mengenai

upah/gaji, keamanan, syarat kerja, motivasi, serikat buruh, pendidikan dan latihan.

Menurut Jumadi (2021:8), produksi adalah kegiatan yang dapat menimbulkan manfaat atau menambah manfaat baru bagi suatu produk. Sedangkan menurut Irham Fahmi (2017:1), produksi adalah sesuatu yang dihasilkan oleh suatu perusahaan baik berbentuk barang (*goods*) maupun jasa (*services*) dalam suatu periode waktu yang selanjutnya dihitung sebagai hasil nilai tambah bagi perusahaan.

Subhan dan Ridolof (2020:113) mengungkapkan bahwa, proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik bagaimana penambahan manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat bermanfaat bagi pemenuhan kebutuhan dari konsumen.

Tujuan proses produksi menurut Subhan dan Ridolof (2020:113) menjelaskan bahwa, proses produksi memiliki dua tujuan, yaitu :

1. Proses produksi yang bertujuan memberi nilai suatu barang yang dapat dilihat pada proses produksi yang mengolah bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi.
2. Proses produksi yang bertujuan untuk menambah nilai atau kegunaan suatu barang atau jasa dapat dilihat pada proses produksi yang merubah barang setengah jadi menjadi barang jadi.

Subhan dan Ridolof (2020:114), untuk menghasilkan suatu produk dapat dilakukan melalui beberapa cara, metode dan teknik yang berbeda-beda. Walaupun proses produksi sangat banyak, tetapi secara garis besar dapat dibedakan menjadi dua jenis yaitu:

1. Proses Produksi Terus Menerus (*Continuos Process*)

Adalah suatu proses produksi dimana terdapat pola urutan yang pasti tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi yang dilakukan dari perusahaan yang bersangkutan sejak dari bahan baku sampai menjadi bahan jadi.

Sifat atau ciri-ciri proses produksi ini yaitu:

a. Produksi yang dihasilkan dalam jumlah yang besar (produktivitas massa).

- 1) Biasanya menggunakan sistem atau cara penyusunan peralatan berdasarkan urutan pengerjaan dari produk yang dihasilkan.
- 2) Mesin-mesin yang dipakai dalam

- proses produksi adalah mesin-mesin yang bersifat khusus (*specialpurpose machines*).
- 3) Karyawan tidak perlu mempunyai keahlian atau *skill* yang tinggi karena mesin-mesinnya bersifat khusus dan otomatis.
 - 4) Apabila terjadi salah satu mesin rusak atau berhenti maka seluruh proses produksi terhenti.
 - 5) Jumlah tenaga kerja tidak perlu banyak karena mesin-mesinnya bersifat khusus.
 - 6) Persediaan bahan mentah dan bahan dalam proses lebih sedikit dari proses produksi terputus-putus.
 - 7) Biasanya bahan-bahan dipindahkan dengan menggunakan tenaga mesin.
- b. Kebaikan atau kelebihan proses produksiterus menerus adalah:
- 1) Dapat diperoleh tingkat biaya produksi per unit yang rendah.
 - 2) Dapat dihasilkan produk atau volume yang cukup besar.
 - 3) Produk yang dihasilkan distandarisir.
 - 4) Dapat dikurangnya pemborosan dari pemakaian tenaga manusia, karena sistem pemindahan bahan baku menggunakan tenaga kerja listrik atau mesin.
 - 5) Biaya tenaga kerja rendah, karena jumlah tenaga kerja sedikit dan tidak memerlukan tenaga ahli.
- c. Kekurangan atau kelemahan dari proses produksi terus menerus adalah:
- 1) Terdapat kesukaran dalam menghadapi perubahan produk yang diminta oleh konsumen atau pelanggan.
 - 2) Proses produksi mudah terhenti apabila terjadi kemacetan disuatu tempat atau tingkat proses.
 - 3) Terdapat kesalahan dalam menghadapi perubahan tingkat permintaan.
2. Proses Produksi Terputus-putus (*Intermittent Process*)
Adalah proses produksi dimana terdapat beberapa pola atau urutan pelaksanaan produksi dalam perusahaan yang bersangkutan sejak bahan baku sampai menjadi produk akhir.
- Sifat atau ciri-ciri proses produksi ini yaitu:
- a. Produk yang dihasilkan dalam jumlah yang sangat kecil didasar atas pesanan:
- 1) Mesinnya bersifat umum dan dapat digunakan mengolah bermacam-macam produk.
 - 2) Biasanya menggunakan sistem atau cara penyusunan peralatan berdasarkan atas fungsi dalam proses produksi atau peralatan yang sama, dikelompokkan pada tempat yang sama.
 - 3) Karyawan mempunyai keahlian khusus.
 - 4) Proses produksi tidak mudah terhenti walaupun terjadi kerusakan salah satu mesin atau peralatan.
 - 5) Persediaan bahan mentah banyak.
 - 6) Bahan-bahan yang dipindahkan dengan tenaga manusia.
- b. Kebaikan atau kelebihan proses produksi terputus-putus adalah :
- 1) Apabila terjadi kerusakan atau kemacetan proses produksi tidak mudah terhenti di suatu tempat atau tingkatan.
 - 2) Mesin-mesin yang digunakan biasanya bersifat umum sehingga bisa melakukan penghematan dalam pembelian mesin-mesin ini.
 - 3) Memiliki tingkat fleksibilitas yang tinggi dalam menghadapi perubahan produk dengan variasi yang besar.
- c. Kekurangan atau kelemahan dari proses produksi terputus-putus adalah:
- 1) Membutuhkan investasi yang besar dalam memastikan ketersediaan bahan mentah dan bahan-bahan yang digunakan untuk produksi.
 - 2) Sulitnya melakukan pengawasan produksi dikarenakan proses yang terputus-putus.
 - 3) Biaya untuk tenaga kerja dan biaya pemindahan barang sangat

tinggi karena diperlukannya sumber daya ahli dalam pengerjaan produk tersebut.

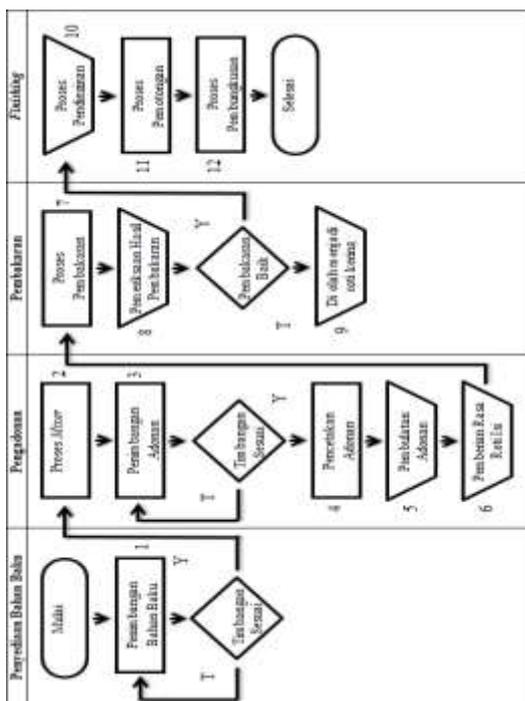
III. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penyusunan penelitian ini adalah metode deskriptif, Menurut Abdul Rohim Tualeka (2019:5) Metode Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mencari dan mengembangkan ilmu pengetahuan.

Adapun penjelasan dalam metode penelitian deskriptif yang penulis lakukan terdiri atas :

1. Pengamatan
Metode ini dilakukan dengan cara melihat dan mengamati secara langsung kegiatan yang dilakukan perusahaan.
2. Wawancara
Merupakan teknik pengumpulan data dengan cara tanya jawab langsung kepada perusahaan dengan dasar penelitian.
3. Studi Pustaka
Merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mempelajari buku atau referensi yang berkaitan dengan masalah yang diteliti.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN



Sumber : Flowmap Proses Produksi Roti Chikin Kota Sukabumi

Berdasarkan penjelasan dari tabel flowmap diatas dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Penimbangan Bahan Baku
Proses pertama pada produksi Roti pada badan usaha Roti Chikin adalah penimbangan bahan baku. Pada proses ini semua bahan baku yang akan digunakan disortir dan ditimbang dahulu sesuai dengan takarannya dengan tujuan agar bahan adonan tidak lembek ataupun mengeras, karena bila tidak ditakar terlebih dahulu, maka adonan akan gagal. Jika timbangan sesuai (Y) maka akan lanjut pada proses pengadonan bahan baku, jika timbangan tidak sesuai (T) maka akan kembali ke proses penimbangan.
2. Proses *Mixer*
Semua bahan baku yang sudah disortir dan ditimbang akan dilanjutkan ke proses pengadonan dengan memasukan semua bahan kedalam mesin *mixer* selama 10-15 menit tergantung banyaknya adonan sampai kalis sempurna.
3. Proses Penimbangan Adonan
Setelah adonan kalis, akan masuk proses penimbangan adonan, di proses ini, adonan ditimbang sesuai dengan takaran 400 gram sebesar loyang citakan roti dan diratakan. Jika timbangan sesuai (Y) maka akan lanjut pada proses pencetakan adonan, jika timbangan tidak sesuai (T) maka akan kembali ke proses penimbangan adonan.
4. Pencetakan Adonan
Setelah adonan di masukan kedalam loyang dan diratakan, masukan loyang ke dalam mesin *press* untuk dipotong menjadi 27 bagian. Pastikan loyang masuk sempurna agar pemotongan lebih merata dengan sempurna.
5. Pembulatan Adonan
Setelah dipotong menjadi 27 bagian, ambil satu persatu adonan lalu bentuk menjadi berbentuk bulat dan taruh diloyang yang lebih kecil.
6. Pemberian Rasa Roti Isi
Setelah adonan di bentuk menjadi bulat, pipihkan adonan menjadi gepeng, lalu masukan isian roti seperti selai, keju, coklat, kismis dan susu sekitar satu sendok ke dalam adonan. Setelah diberi isian roti gulung kembali adonan, pastikan adonan tertutup rapat agar isian roti tidak bocor keluar, dan masukan ke dalam loyang. Masing-masing loyang berisi 4 adonan roti isi.

7. Proses Pembakaran
Selanjutnya adalah proses pembakaran, pada tahap ini adonan yang sudah di beri isian atau varian di masukan ke dalam *oven* untuk di bakar. Roti di bakar selama 15 menit dan pastikan untuk tetap memeriksa *oven* secara berkala agar roti matang sempurna tanpa adanya roti yang gosong maupun selai yang lumer.
8. Pemeriksaan Hasil Pembakaran
Proses pemeriksaan dilakukan agar mengetahui apakah proses pembakaran berhasil atau tidak. Jika proses pembakaran berhasil (Y) maka akan lanjut ke proses pendinginan, jika proses pembakaran gagal (T) maka akan di olah menjadi roti kering.
9. Diolah Menjadi Roti Kering
Proses ini dilakukan agar roti yang gagal dalam proses pembakaran diolah kembali menjadi roti kering. Hal ini bertujuan untuk menghindari kerugian dan tidak membuat bahan yang terpakai terbuang sia-sia.
10. Proses Pendinginan
Proses pendinginan dilakukan setelah proses pembakaran selesai. Roti yang sudah matang di angkat dan di dinginkan ke ruang pendinginan selama 10-15 menit sebelum akhirnya masuk ke proses selanjutnya.
11. Proses Pemotongan
Selanjutnya adalah proses pemotongan, roti yang sudah selesai di dinginkan akan di masukan ke dalam mesin *press* untuk dipotong. Roti yang di potong hanyalah roti tawar.
12. Proses Pembungkusan
Roti yang sudah di dinginkan dan di potong kemudian di bungkus sesuai dengan jenis dan kemasannya masing-masing, setelah dimasukan ke dalam kemasan kemudian *press* ujung bungkus dengan mesin *press* kemasan agar roti tertutup rapat dengan sempurna.

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan pada Badan usaha Roti Chikin adalah harus memiliki produk berkualitas baik, memenuhi kepuasan konsumen, dan proses pengolahannya harus dilaksanakan dengan prosedur atau peraturan yang berlaku. Badan usaha Roti Chikin mengolah bahan baku sehingga menjadi roti.

Dengan ini proses produksi melalui beberapa tahapan seperti proses pengadonan menggunakan mesin *mixer*, proses penimbangan

adonan, proses pencetakan adonan dengan mesin *press*, proses pembulatan adonan, proses pemberian isi rasa pada roti, proses pembakaran menggunakan *oven*, lalu masuk ke ruang pendinginan, proses pemotongan dan proses pembungkusan roti.

Hambatan-Hambatan yang dialami Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi

Adapun beberapa hambatan yang dihadapi dalam proses produksi Roti Chikin Sukabumi, yaitu sebagai berikut :

1. Bahan Baku
Sulitnya mencari bahan baku yang berkualitas yang mengakibatkan produksi roti mengalami kegagalan seperti tekstur roti yang keras karena terigu kurang berkualitas.
2. Proses *Mixer* atau Pengadonan
Proses *mixer* harus di periksa secara berkala dan harus teliti karena bila adonan terlalu lama di mesin *mixer* akan menjadi keras.
3. Proses Pemberian Rasa Roti Isi
Sering kali terjadinya selai atau isian roti yang lumer keluar saat pembakaran dikarenakan karyawan kurang teliti atau kurang sempurna dalam menggulung adonan setelah pemberian isian roti.
4. Proses *Oven* atau Pembakaran. Sering terjadinya kegagalan dalam pembakaran yang mengakibatkan rotigosong.

Solusi Menghadapi Hambatan-Hambatan yang dialami Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi

Penyelesaian yang dilakukan oleh Roti Chikin Kota Sukabumi dalam mengatasi kendala yang dihadapi selama proses produksi antara lain:

1. Perusahaan sudah memiliki stok bahan baku utama yang berkualitas terbaik yang memiliki harga dibawah pasaran dengan cara menjalin kersama dengan perusahaan lain atau toko penyedia bahan baku sehingga bila saat bahan baku sedang naik atau sulit di dapatkan, sudah tersedia di dalam gudang.
2. Pekerja melakukan pemeriksaan ulang dengan teliti dan lebih sering memeriksa adonan disaat proses *mixer*, dan setelah adonan kalis harus segera diangkat dan kemudian ke proses selanjutnya, hal ini bertujuan agar adonan tidak mengeras dan mudah untuk dibentuk.

3. Pekerja melakukan pemeriksaan kembali secara teliti dalam proses pemberian rasa, hal ini bertujuan agar isian roti tertutup sempurna sehingga saat proses pembakaran, isian roti tidak lumer keluar.
4. Pekerja Roti Chikin sering memeriksa roti secara berkala saat pembakaran sedang dilakukan, hal ini bertujuan agar roti tidak gosong.

V KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis bahas dari penelitian yang telah dilakukan mengenai Proses Produksi Roti Chikin Pada Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi, maka penulis mendapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses Produksi Roti Pada Badan Usaha Roti Chikin Kota Sukabumi yang meliputi semua aspek produksi mulai dari pemilihan bahan baku, penimbangan adonan, proses *mixer*, pencetakan adonan, pembulatan adonan, pemberian rasa roti isi, proses pembakaran, proses pemeriksaan hasil pembakaran, proses pendinginan, proses pemotongan, dan proses pembungkusan sudah baik sesuai prosedur. Penggunaan bahan baku sesuai dengan standard produk yang telah ditetapkan sejak awal pembuatan yang mempertimbangkan pasaran dan penggunaan bahan penunjang akan mempengaruhi produksi roti yang optimal dalam jangka waktu panjang.
2. Kendala dalam proses pengadonan atau *mixer* yaitu seringkali terjadi adonan yang mengeras hal ini mengakibatkan proses produksi menjadi terhambat. Kendala dalam proses pemberian rasa roti isi yaitu tidak sempurnanya adonan yang menutup isian roti sehingga isian roti tersebut saat dibakar menjadi meleleh keluar. Sedangkan kendala dalam proses pembakaran atau *oven*, yaitu sering terjadinya kegagalan dalam proses pembakaran seperti roti yang gosong yang menyebabkan roti tidak bisa di jual ke pasaran.
3. Badan Usaha Roti Chikin dalam mengatasi kendala mesin proses pengadonan atau *mixer*, yaitu dengan

cara lebih memperhatikan proses pengadonan, agar saat adonan sudah kalis sempurna, adonan harus segera masuk ke proses selanjutnya, hal ini bertujuan agar adonan tidak mengeras akan di cetak. Untuk mengatasi kendala dalam proses pemberian rasa pada roti isi yaitu dengan cara lebih memperhatikan dan memeriksa kembali adonan yang sudah diberi isian roti atau selai, hal ini bertujuan agar roti menjadi sempurna pada saat proses pembakaran. Sedangkan kendala dalam proses pembakaran atau *oven*, yaitu dengan cara memeriksa roti lebih sering pada saat pembakaran, hal ini bertujuan agar roti yang sudah matang bisa segera diangkat untuk mencegah terjadinya roti gosong yang mengakibatkan gagal dalam produksi.

REFERENSI

- [1] Aida Nurul Safitri, Rudi Afriyadi, Analisis Proses Produksi Bolu Kering Pada Pd Cap Jempol Citengkor Kabupaten Sukabumi, Prosiding SEMNASTERA (Seminar Nasional Teknologi dan Riset Terapan) Politeknik Sukabumi Volume 1, Hal :186-190, 21 September 2019.
- [2] Ambarwati, Rita., "Manajemen Operasional." Magelang : Pustaka Rumah Cinta, 2020.
- [3] Andika, Fina dan Rochman Arif., "Manajemen Industri," Klaten: Penerbit Lakeisha, 2020.
- [4] Badrudin., "Dasar-dasar Manajemen," Bandung : CV. Alfabeta, 2017.
- [5] Basmar, Edwin, dkk., "Ekonomi Bisnis Indonesia." Mataram : Yayasan Kita Menulis, 2021.
- [6] Fahmi, Irfham., "Manajemen Produksi dan Operasi," Bandung: Alfabeta, 2017.
- [7] Firli, Musfar., "Manajemen Produk dan Merek," Bandung : CV. Media Sains Indonesia, 2021.
- [8] Haming, Murdifin dan Nurnajamuddin, Mahfud., "Manajemen Produksi Modern," Jakarta : PT. Bumi Aksara, 2020.
- [9] Husna, Ahsanul, dkk., "Aplikasi Pembelajaran Istilah Latin Yunani Untuk Mata Pelajaran Biologi Berbasis Android Studi Kasus : Jurnal EProceeding Of Applied Science, Vol 3, No 3, 1534-1537, 2017. Jumadi., "Manajemen Operasi," Grobogan: CV. Sarnu Untung,

- 2021.
- [10] Julyanthry, dkk., “Manajemen Produksi dan Operasi,” Mataram : Yayasan Kita Menulis, 2020.
- [11] Kawati, Rani., “Pengembangan Desain System Informasi Manajemen Keperawatan,” Malang : Ahlimedia Press, 2020.
- [12] Nurul, Baiq, dkk., “Buku Ajar Manajemen Operasional,” Mataram: Yayasan Kita Menulis, 2021.
- [13] Parinduri, Luthfi, dkk., “Teori dan Strategi Manajemen Operasional,” Mataram: Yayasan Kita Menulis, 2020.
- [14] Pertiwi, Dewi., “Pemasaran Jasa Parawisata,” Sleman : CV. Budi Utama, 2021.
- [15] Pujiyasri, Eny, dkk., “Administrasi Umum,” Jakarta : PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, 2018.
- [16] Purwadinata, Subhan dan Wenand Ridolof., “Pengantar Ilmu Ekonomi,” Batu: Literasi Nusantara, 2020.
- [17] Qurtubi, Ahmad., “Administrasi Pendidikan,” Surabaya : CV. Jakad Media Publishing, 2019.
- [18] Rofiah, Khusniati., “Produktivitas Ekonomi Perempuan,” Yogyakarta : Q-Media, 2021.
- [19] Ronald, Manlian dan Sinta Skarlet., “Analisis Sistem Manajemen Mutu dan Pengaruhnya dalam Meningkatkan Kinerja Operasional Bangunan Gedung Tinggi Perkantoran di Jakarta Pusat : Jurnal Ilmiah Media Engineering, Vol 4, No 2, 92-102, 2017.
- [20] Said, M. Ihsan, dkk., “Pengantar Manajemen,” Bandung: CV. Media Sains Indonesia, 2020.
- [21] Simanjuntak, Mariana, dkk., “Kewirausahaan Konsep dan Strategi,” Mataram : Yayasan Kita Menulis, 2021.
- [22] Siregar, Edison., “Pengantar Manajemen dan Bisnis,” Bandung : Widina Bhakti Persada Bandung, 2021.
- [23] Siswoyo, Sriyono dan Sistarani, Meutia., “Manajemen Teknik,” Sleman: DEEPUBLISH, 2020.
- [24] Sugeng Suryatna, Bambang., “Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni* : Jurnal PKK Fakultas Teknik UNNES, Vol 2, No 2, 18, 2020.
- [25] Suharson, Arif., “Kriya Kreatif Keramik,” Yogyakarta : CV. Andi Offset, 2021.
- [26] Tisnawati, Ernie dan Saefullah, Kurniawan., “Pengantar Manajemen,” Jakarta : Prenadamedia, 2019.
- [27] Tualeka, Abdul Rohim., “Metodologi Penelitian Kesehatan Dan Keselamatan Kerja,” Surabaya: Kampus C Unair, 2019.
- [28] Wijaya, Andy, dkk., “Manajemen Operasi Produksi,” Mataram : Yayasan Kita Menulis, 2020.