

# Analisis Proses Produksi Bakso Ikan Tuna Pada PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna Di Kota Sukabumi

**Nanda Fatonah<sup>1</sup>, Arief Firman<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup> Program Studi Administrasi Bisnis, Politeknik Sukabumi  
Jalan Babakan Sirna No. 27 Sukabumi Jawa Barat  
Fathonahnanda@gmail.com

---

## **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui serta menganalisis proses produksi Pada PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna. Objek daripada penelitian ini adalah proses produksi perusahaan pada setiap bulannya. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara serta studi pustaka. Dalam penelitian ini penulis melakukan penelitian dengan menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang memanfaatkan data kualitatif dan dijabarkan secara deskriptif. Dari hasil penelitian maka dapat diketahui bahwa analisis proses produksi pada PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna telah cukup baik walaupun tetap diperlukan peningkatan – peningkatan motivasi kinerja dari faktor internal maupun eksternal pada lingkungan karyawan itu sendiri agar kualitas produk tetap terjaga.

Kata kunci : Proses produksi

## ***Abstract***

*The production process is the stages that must be passed in producing goods or services. In the production process, each result that is processed has a different period. The results of productions are not always certain but still try to follow the company's target procedures, daily targets, and monthly targets. The production process is also defined as the raw material processing activity by utilizing equipment to produce a more valuable product than the raw material. This study aimed to determine and analyze the production process at PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna. The object of this research was the company's production process every month. The method for data collection used were observation, interviews, and literature study. In this study, the authors conducted the research by using qualitative descriptive research that uses qualitative data and described descriptively. From the research results, it can be seen that the production process at PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna was quite good, although it was still necessary to increase the performance motivation by internal and external factors in the employee's environment to maintain the product quality.*

*Keywords : The production process*

---

## I. PENDAHULUAN

PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna merupakan salah satu perusahaan di Indonesia yang memproduksi bakso ikan tuna. PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna telah menerapkan standar mutu terbaik dalam proses produksinya sehingga produk yang dihasilkan terjamin kualitasnya. Namun, PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna masih dihadapkan pada masalah aktivitas proses produksi yang terus menurun diakibatkan oleh menurunnya aktivitas kinerja karyawan karena efek pandemi (Covid-19). Selain itu, kendala lainnya yaitu terdapat pada kualitas produk yaitu masih adanya produk cacat dalam proses produksi yang disebabkan oleh bahan baku yang digunakan tidak sesuai dengan standar. sehingga dari hasil pengecekan tekstur bakso, produk dinyatakan cacat karena memiliki tekstur yang lembek dan mudah hancur.

Hal ini menjadi menarik untuk diamati dan dianalisis karena hasil produksi yang menurun setiap bulannya dikarenakan menurunnya aktivitas produksi dan efek pandemi. Hal ini disebabkan oleh aktivitas pekerja yang menurun pada beberapa bulan terakhir diakibatkan oleh besarnya pengaruh dari efek pandemi Covid-19 yang menyebabkan menurunnya penjualan, yang dimana sebagian besarnya dipengaruhi oleh para pengecer dan penjual bakso keliling yang penghasilannya dipengaruhi dari hasil penjualan mereka disekolah. Selain itu, seluruh alat yang digunakan dalam proses produksi menggunakan alat yang bertenaga listrik, sehingga apabila terjadi pemadaman listrik maka proses produksi tidak bisa berjalan. karena keterbatasan dana untuk biaya produksi, perusahaan tidak bisa menambah biaya untuk pembelian *genset* sebagaimana pengganti tenaga listrik apabila terjadi pemadaman listrik untuk melakukan aktivitas produksi.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Irham Fahmi dalam Suripto (2019:22) produksi adalah sesuatu yang dihasilkan oleh suatu perusahaan baik berbentuk barang (*goods*) maupun jasa (*service*) dalam suatu periode waktu yang selanjutnya dihitung sebagai nilai tambah bagi perusahaan. Bentuk hasil produksi berupa barang maupun jasa sangat tergantung pada kategori aktivitas bisnis yang dimiliki perusahaan yang bersangkutan. Jika perusahaan manufaktur atau pabrik sudah jelasa produksi yang dihasilkan dalam bentuk barang, sedangkan untuk bisnis perhotelan, travel, pendidikan adalah berbentuk jasa. Barang bersifat *tangible asset* dan jasa bersifat *intangible asset*.

Sedangkan menurut daryanto dalam supriyatin (2013:3) produksi adalah kegiatan yang menimbulkan tambahan manfaat atau faedah baru.

Produksi sering dikaitkan sebagai aktivitas yang ditujukan untuk meningkatkan nilai masukan atau *input*.

Selain itu Barry dan Jay Heizer dalam Supriyatin (2013:11) juga berpendapat bahwa produksi adalah penciptaan barang dan jasa. Manajemen operasi adalah serangkaian kegiatan yang membuat barang dan jasa melalui perubahan dari masukan menjadi keluaran. Kegiatan membuat barang dan jasa terjadi di semua sektor organisasi.

Manajemen produksi adalah penerapan manajemen berdasarkan fungsinya untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang ditetapkan berdasarkan keinginan konsumen, dengan teknik produksi yang seefisien mungkin, mulai dari pemilihan lokasi produksi hingga produk akhir yang dihasilkan dengan proses produksi hal ini dikemukakan oleh daryanto dalam supriyanti (2013:12).

Menurut Wibowo dalam Veranita (2011:8), bakso merupakan produk olahan daging atau ikan yang sudah sangat populer dan tidak asing lagi bagi masyarakat. Hampir semua orang dari berbagai kelompok umur mulai dari anak – anak, remaja, orang dewasa sampai manula menyukai bakso, karena rasanya yang gurih, lezat, dan kenyal serta bergizi tinggi. Berdasarkan jenis daging yang digunakan sebagai bahan baku untuk membuat bakso, maka dikenal berbagai jenis bakso seperti bakso ikan dan bakso sapi.

## III. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah Metode analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi, dan berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang terjadi di lapangan. yaitu :

Pertama, Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka atau proses tanya jawab langsung antara peneliti dan narasumber baik pimpinan atau karyawan perusahaan. Wawancara juga dapat dilakukan melalui media – media elektronik berupa *video call*, telepon dan email.

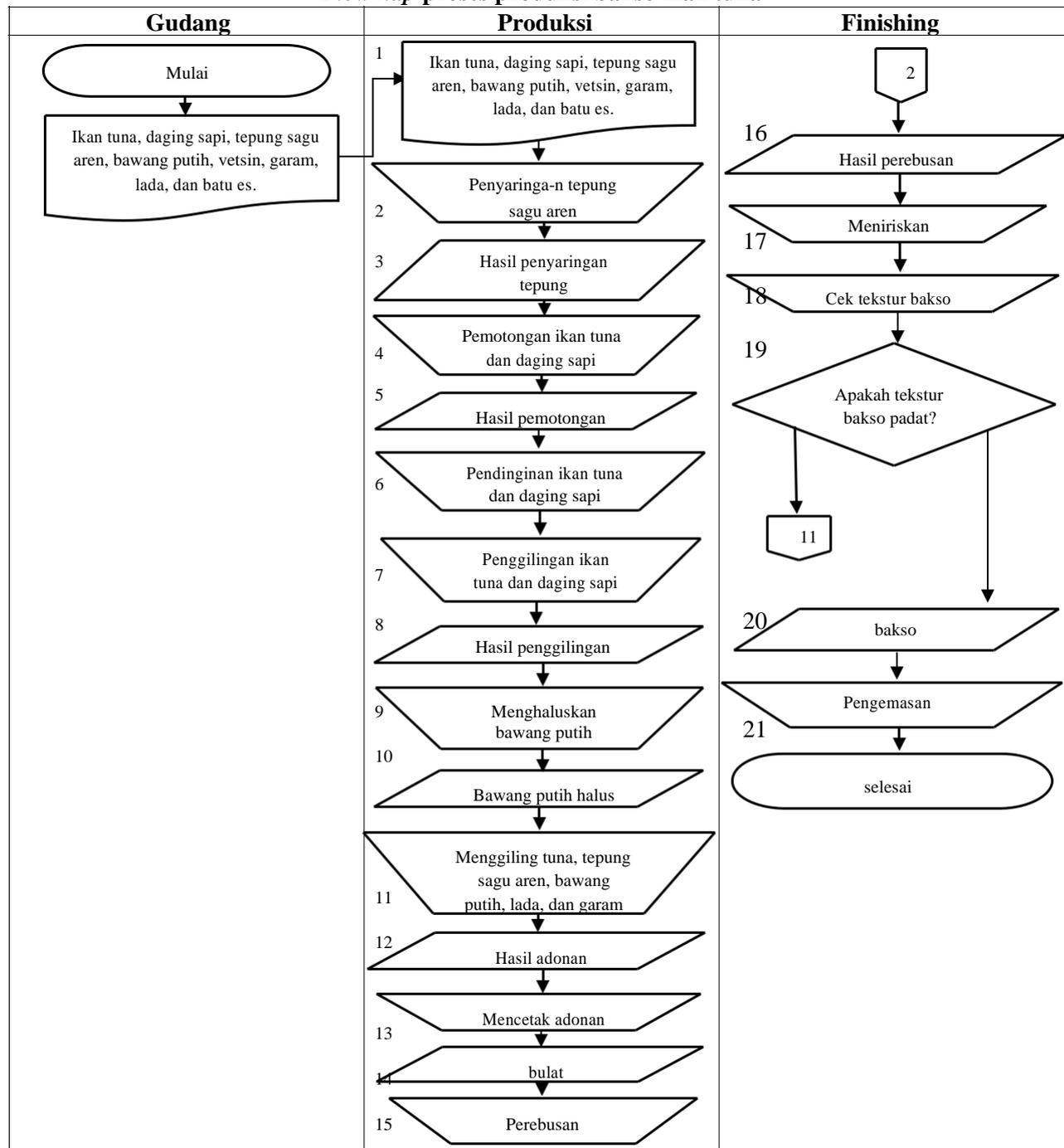
Kedua, observasi, merupakan pengamatan secara langsung secara objektif, pengamatan ini dapat berupa pengamatan terhadap kinerja karyawan atau aktivitas karyawan pada perusahaan tersebut.

Ketiga, studi kepustakaan, Merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan membaca dan mempelajari data yang berkaitan dari buku – buku, referensi atau data lain yang terpercaya.

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun proses produksi bakso ikan tuna yang akan dilakukan oleh PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna terlampir pada *flowmap* di bawah ini:

**Tabel 1**  
**Flowmap proses produksi bakso ikan tuna**



Sumber: PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna

Adapun langkah-langkah proses produksi bakso ikan tuna secara terperinci, sebagai berikut:

Pertama, Tahap persiapan bahan baku seperti ikan tuna, daging sapi, tepung sagu aren, bawang putih, lada, dan garam. Beberapa hal yang dilakukan dalam persiapan produksi diantaranya, Membersihkan ikan tuna yang telah disiapkan sebagai bahan baku utama. Selanjutnya membersihkan daging sapi yang telah disiapkan sebagai bahan baku kedua setelah ikan tuna. Daging sapi ini berguna untuk menambah cita rasa daging pada bakso menjadi lebih enak dan nikmat. Kemudian menentukan bahwa tepung sagu aren yang digunakan menggunakan kualitas yang baik dan berkualitas, karena bahan baku tepung sagu aren sangat penting bagi pembentukan tekstur bakso ikan tuna. Apabila tepung yang digunakan bukan kualitas terbaik maka tekstur bakso tidak akan terasa padat dan cenderung mudah hancur. Yang terakhir yaitu mengupas kulit bawang putih yang telah disiapkan sebagai bumbu untuk pembuatan bakso ikan tuna.

Kedua, penyaringan tepung sagu aren, Tujuan penyaringan tepung sagu aren adalah agar tepung yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso ikan tuna ini halus tanpa ada tepung yang menggumpal, hal ini tentu sangat berpengaruh bagi tekstur bakso ikan tuna. Seperti bumbu tidak meresap dengan baik dan tidak bisa terbentuk dengan sempurna.

Ketiga, hasil penyaringan tepung, Setelah melewati proses penyaringan tepung, tepung yang telah halus kemudian nantinya akan di proses kembali dalam proses penggilingan dengan bahan baku lainnya.

Keempat, Pemotongan ikan tuna dan daging sapi, dalam proses pemotongan ikan tuna dan daging sapi, ada beberapa bagian yang tidak diperlukan untuk pembuatan bakso ikan diantaranya adalah bagian tulang, organ perut, dan kepala ikan. Sedangkan bagian yang

tidak diperlukan pada daging sapi adalah tulang, daging jeroan, dan lemak.

Kelima, hasil pemotongan ikan tuna, Setelah dilakukan proses pemotongan pada ikan tuna dan daging sapi maka ikan tuna dan daging sapi yang telah dipotong nanti kemudian akan melalui proses pendinginan selama kurang lebih 30 menit agar ikan tuna dan daging sapi tetap terjaga kesegarannya.

Keenam, pendinginan ikan tuna dan daging sapi, proses pendinginan ikan tuna dan daging sapi sangat diperlukan agar ikan dan daging sapi yang digunakan tetap terjaga kesegarannya serta menghilangkan bau amis pada ikan tuna dan daging sapi. selain itu proses ini juga mencegah agar ikan tuna dan daging tidak cepat busuk serta bakteri yang terkandung dalam daging akan mati.

Ketujuh, Penggilingan ikan tuna dan daging sapi, Setelah proses pendinginan pada kemudian ikan tuna dan daging sapi digiling menggunakan mesin penggiling hingga halus sampai tidak ada bagian ikan dan daging sapi yang utuh.

Kedelapan, hasil penggilingan, setelah dilakukan proses penggilingan, maka ikan tuna dan daging sapi akan hancur dan halus sehingga nantinya dapat diproses kembali dalam proses penggilingan dengan bahan baku lainnya.

Kesembilan, menghaluskan bawang putih, Proses ini bertujuan agar bawang putih yang telah halus dapat tercampur dengan merata untuk digunakan sebagai bumbu pada bakso ikan tuna. Proses menghaluskan bawang putih ini juga menggunakan alat *blender* yang telah disediakan agar bawang putih dapat halus dengan sempurna.

Kesepuluh, bawang putih halus, tujuan dari menghaluskan bawang putih adalah agar bawang putih dapat meresap dengan baik dan merata. Fungsi dari bawang putih itu sendiri yaitu sebagai bumbu agar dapat menambah cita rasa pada bakso ikan tuna.

Kesebelas, menggiling bahan – bahan yang telah dihaluskan. Setelah semua bahan – bahan pembuatan bakso ikan tuna halus, maka proses pencampuran bahan dilakukan menggunakan mesin penggiling agar semua bahan yang akan digunakan dapat tercampur dengan rata. Proses ini sangat dibutuhkan ketelitian, karena proses pencampuran tepung sagu aren dilakukan secara bertahap guna memperhatikan tekstur bahan. Hal ini dikarenakan apabila bahan kelebihan tepung, maka bakso tidak akan menjadi padat dengan sempurna dan mudah hancur.

Keduabelas, hasil adonan, setelah melewati proses penggilingan dengan mencampurkan bahan – bahan yang telah dihaluskan sebelumnya dan memastikan bahwa tekstur bakso sudah sempurna, maka adonan yang telah jadi kemudian dikemas sebelum kemudian memasuki proses perebusan.

Ketigabelas, Mencetak adonan, setelah semua bahan digiling dengan sempurna, maka proses berikutnya adalah membentuk adonan menjadi bulat untuk proses perebusan. Hal ini dilakukan tentunya untuk menyesuaikan bentuk bakso pada umumnya.

Keempatbelas, bulat, setelah dilakukan pencetakan adonan untuk membuat bakso ikan tuna, maka bakso ikan tuna telah selesai dicetak kedalam bentuk bakso pada umumnya. Setelah bakso tercetak dengan sempurna, maka adona yang telah dicetak akan melewati proses perebusan ditahap selanjutnya.

Kelimabelas, perebusan, bakso yang telah dibentuk kemudian direbus selama kurang lebih 15 menit, proses ini juga berguna agar bakso tidak mudah basi setelah dikemas dan dipasarkan di pasaran. Hal ini dikarenakan produk bakso ikan tuna ini tidak menggunakan bahan pengawet sehingga produknya tidak dapat bertahan lama setelah dipasarkan.

Keenambelas, hasil perebusan, setelah dilakukan proses perebusan selama kurang lebih 15 menit, maka hasil bakso ikan tuna dapat diperoleh. Hasil dari proses perebusan ini kemudian masih harus dilakukan proses selanjutnya, proses ini yaitu meniriskan bakso ikan tuna agar bakso tidak mengeluarkan uap dan lembek.

Ketujuhbelas, meniriskan, setelah bakso direbus, maka bakso yang telah matang ditiriskan agar suhu panasnya hilang. Hal ini dilakukan agar bakso tetap terjaga ketahanannya apabila telah dikemas dalam plastik.

Kedelapanbelas, cek tekstur bakso, setelah dilakukan proses meniriskan pada bakso ikan tuna, maka proses selanjutnya adalah melakukan pengecekan pada tekstur bakso ikan tuna. Hal ini sangat penting untuk dilakukan guna mengetahui apakah bakso ikan tuna sudah layak untuk dipasarkan atau tidak. Apabila tekstur bakso tidak sesuai dengan standar, maka bakso ikan tuna dianggap sebagai produk cacat yang kemudian nantinya akan diproses kembali ketahap sebelumnya agar tidak ada bahan yang terbuang. Karena bakso yang gagal masih layak untuk dikonsumsi dan diproduksi kembali.

Kesembilanbelas, apakah tekstur bakso padat? Jika ya, maka bakso ikan tuna yang telah direbus dan ditiriskan akan dikemas untuk dipasarkan di pasaran. Jika tidak, karena keberhasilan produk ditentukan oleh teksturnya dan apabila setelah melewati tahap perebusan namun tekstur bakso menjadi lembek dan hancur, maka bakso yang gagal diproduksi akan diproses kembali ketahap penggilingan dengan bahan – bahan lainnya. Hal ini dilakukan agar tidak ada bahan yang terbuang karena bakso yang gagal masih memiliki kualitas yang baik untuk dikonsumsi nantinya.

Keduapuluh, bakso, apabila semua tahap produksi telah dilakukan dan tekstur bakso telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan maka bakso ikan tuna telah berhasil diproduksi dan siap untuk dilakukan proses pengemasan.

Keduapuluhsatu, pengemasan, bakso yang telah ditiriskan dengan menggunakan suhu ruangan ini kemudian dikemas agar kemudian dapat dipasarkan di pasaran.

**Tabel 2 Data Produksi Bakso Ikan Tuna Selama Periode Januari – Juni 2020**

No	Bulan	Target Produksi	Hasil Produksi Perhari	Hasil Produksi Perbulan	Perse ntase	Ketidak tercapaian Target Produksi
1.	Januari	1.200.000 Pcs	40.000 Pcs	1.200.000 Pcs	100%	0%
2.	Februari	1.200.000 Pcs	37.000 Pcs	1.110.000 Pcs	88%	12%
3.	Maret	1.200.000 Pcs	-	-	0%	100%
4.	April	1.200.000 Pcs	-	-	0%	100%
5.	Mei	1.200.000 Pcs	32.000 Pcs	525000 Pcs	44%	56%
6.	Juni	1.200.000 Pcs	35.000 Pcs	1.050.000 Pcs	83%	17%

Sumber: PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna

Berdasarkan data produksi dari tabel di atas selama periode Januari - Juni pada PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna bahwa pada bulan Januari PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna mengalami pencapaian target produksi pertahunnya dengan jumlah produksi sebanyak 1.200.000 pcs dengan persentase 100% karena aktivitas proses produksi berjalan dengan normal tanpa ada kendala, sehingga proses produksi berjalan dengan lancar. Hal ini berbanding terbalik dengan bulan Maret – April dimana tidak ada aktivitas produksi sehingga tidak menghasilkan produk selama 2 bulan dengan persentase 0%.

#### **Kendala Yang Ada Dalam Proses Produksi Bakso Ikan Tuna Pada PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna**

Berikut ini adalah beberapa kendala yang ada pada saat berjalannya proses produksi bakso ikan tuna :

Pertama, dalam proses produksi pembuatan bakso ikan tuna, tidak semua alat menggunakan mesin modern. Contohnya, dalam proses pencetakan bakso ikan tuna ini

masih menggunakan cara manual dengan memanfaatkan tenaga manusia dan tidak memperhatikan prosedur kebersihan. Sehingga proses pencetakan bakso ikan tuna ini tentu tidak berjalan dengan efektif dan efisien dalam proses produksinya.

Kedua, selain itu, karena sebagian alat yang digunakan untuk proses produksi menggunakan tenaga listrik, maka penting bagi perusahaan akan ketersediaan sumber daya listrik. Hal ini tentu saja berdampak besar apabila terjadi pemadaman listrik sementara, perusahaan tidak bisa melakukan produksi karena tidak memiliki *genset* sebagai cadangan sumber daya listrik.

Ketiga, kendala lain terjadi pada bahan adonan bakso yang cacat diakibatkan oleh terlalu banyaknya bahan terigu, sehingga bakso yang telah diproduksi menjadi lembek, mudah hancur, dan tidak padat. Sehingga apabila itu terjadi maka bagian produksi harus menggiling adonan kembali dan menambah bahan yang kurang.

### **Solusi Yang Dilakukan Saat Menghadapi Kendala-Kendala Dalam Proses Produksi Bakso Ikan Tuna**

Selain kendala yang dihadapi, perusahaan juga harus sigap dalam menghadapi semua kendala pada perusahaan, berikut ini adalah solusi yang dihadapi pada PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna yaitu sebagai berikut:

Pertama, karena percetakan bakso ikan tuna masih menggunakan cara manual, yaitu dengan memanfaatkan tenaga manusia yang dimana cara ini tidak efektif dan efisien serta tidak menjamin kebersihan dan kesehatan produk. maka dari itu, perusahaan selalu mencoba untuk terus meningkatkan standar operasional prosedurnya agar karyawan dapat lebih memperhatikan kebersihan dalam proses produksi.

Kedua, dalam proses produksinya, sebagian alat menggunakan mesin yang tentunya menggunakan tenaga listrik, karena keterbatasan fasilitas berupa tidak tersedianya *genset* maka dalam proses produksinya dapat terhambat. Oleh karena itu, perusahaan terus berusaha agar proses produksi tetap berjalan meskipun dengan fasilitas yang terbatas yaitu dengan cara melakukan satu kali proses produksi dalam satu hari. Hal ini berlaku pada proses produksi adonan bakso ikan tuna karena seluruh alat yang digunakan menggunakan mesin. Maka dari itu, proses produksi pembuatan adonan bakso ikan tuna hanya berjalan setengah hari atau setara 7 jam kerja.

Ketiga, selain itu, adonan yang tidak tercampur dengan merata dan terdapat kelebihan bahan adonan seperti tepung sagu aren dan kualitas tepung yang menurun ini mengakibatkan produk menjadi lembek dan tidak padat secara sempurna, sehingga produk dianggap barang cacat dan harus diproduksi kembali dengan cara digiling dan dicampur dengan bahan – bahan lainnya. Maka dari itu, perusahaan terus mencoba untuk lebih memperhatikan takaran yang tepat dalam proses produksi adonan agar tidak terjadi kecacatan dalam produk dan tetap memperhatikan kualitas tepung yang akan digunakan agar kualitas produk bakso ikan tuna tetap terjamin dan terjaga.

## **V. KESIMPULAN**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis bahas dalam penelitian yang dilakukan pada PD. Anugrah Bakso Ikan Tuna, maka penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut :

Pertama, proses produksi bakso ikan tuna yang meliputi semua aspek produksi mulai dari bahan baku mentah, proses produksi, dan pengemasan sudah sesuai dengan prosedur, meskipun masih ada beberapa standar operasional prosedur (SOP) yang masih belum dilaksanakan dengan baik. Penggunaan bahan baku sesuai dengan standar produk yang telah ditetapkan sejak awal dengan mempertimbangkan segala macam aspek yang ada sehingga produk dapat tetap terjaga kualitasnya.

Kedua, kendala yang dihadapi proses produksi bakso ikan tuna adalah kurangnya akan ketersediaan alat modern, kurangnya perhatian karyawan dalam prosedur kebersihan sehingga proses produksi terkesan tidak steril, tidak tersedianya alat genset sehingga proses produksi akan terhenti apabila pemadaman listrik terjadi, dan masih banyaknya produk yang cacat akibat bahan baku yang digunakan memiliki kualitas yang rendah. selain itu, cacat pada produk juga dapat terjadi akibat terlalu banyaknya bahan baku yang digunakan tanpa memperhatikan takaran sehingga produk yang dihasilkan gagal.

Ketiga, solusi penunjang kelancaran pada saat proses produksi adalah dengan menyediakan alat modern yang mencukupi sebagai upaya untuk menjaga kelancaran serta kebersihan produk dalam proses pencetakannya, sehingga produk dapat tetap terjaga kebersihannya dengan tidak melakukan kontak langsung dengan manusia. kemudian, pentingnya ketersediaan alat genset menjadi poin utama bagi perusahaan. Maka dari itu, karyawan harus mampu mencapai target produksi dengan sekali produksi setiap harinya sehingga diperlukan usaha maksimal dalam pencapaian targetnya. selain itu, pentingnya untuk selalu memperhatikan takaran dalam setiap produksi sehingga produk yang dihasilkan tidak mengalami kecacatan dengan tetap memperhatikan kualitas bahan baku sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas terbaik.

## Saran

Dari hasil penelitian mengenai proses produksi bakso ikan tuna, maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

Pertama, perusahaan harus lebih memperhatikan bahan baku yang akan digunakan pada produk.

Kedua, lebih menekankan kepedulian terhadap kebersihan dalam melakukan proses produksi.

Ketiga, menyediakan alat – alat modern yang mencukupi agar proses produksi dapat berjalan dengan efisien dan efektif.

Keempat, menyediakan alat genset agar proses produksi dapat tetap berjalan meskipun terjadi pemadaman listrik di daerah tersebut.

Kelima, menyediakan alat pelindung atau APD pada karyawan sehingga area pabrik tetap steril dan terjaga.

## REFERENSI

- Alma, Buchari. *Pengantar Bisnis*. CV ALFABETA : Bandung. 2015. Amirullah. *Pengantar Manajemen*. Mitra Wacana Media : Jakarta. 2015.
- Andadari, Roos Kities dkk. *Pengantar Bisnis Mengelola Bisnis Dengan Persfektif Indonesia*. CV Andy Offset : Yogyakarta. 2019.
- Apriyani, Riva. *Analisis Proses Produksi Busana Muslimah Pada House Of AMEE di Kabupaten Sukabumi*. Tugas Akhir Diploma Politeknik Sukabumi. 2019.
- Assauri, Sofjan. *Manajemen Operasi Produksi*. Ed.3. PT. Rajagrafindo Persada : Jakarta. 2016.
- Assauri, Sofjan. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia : Jakarta. 2008.
- Chairuna, Fani. *Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Produk Indihome Dari PT. Telkom Witel Medan Sumatera Utara (Studi Kasus Di Komplek Tasbih 1 dan 2)*. Skripsi Sarjana Universitas Sumatera Utara. 2017.
- Dewi, Ayu Lasmita. *Analisis Proses Produksi Sablon Kaos Pada PT. Jatriska Kota Sukabumi*. Tugas Akhir Diploma Politeknik Sukabumi. 2017.
- Fahmi, Irham. *Manajemen Produksi dan Operasi*. CV ALFABETA : Bandung. 2014.
- Haming, Murdifin. Mahfud Nurnajamuddin. *Manajemen Produksi Modern*. PT. Bumi Aksara : jakarta. 2017.
- Politeknik Sukabumi. *Buku Panduan Tugas Praktik Kerja Lapangan Politeknik Sukabumi*. Sukabumi : Perpustakaan Politeknik Sukabumi. 2017.
- Sudaryono, Effendi. *Pengantar Bisnis Teori dan Contoh Kasus*. CV Andi Offset : Yogyakarta. 2015.
- Sulestiyani, Richa Angelika. *Prosedur Produksi Tank Base JTC Pada CV. Saga Multi Industri di Kota Sukabumi*. Tugas Akhir Diploma Politeknik Sukabumi. 2019.
- Sumarni, Murti. John, Suprihanto. *Pengantar Bisnis*. Liberty Yogyakarta : Yogyakarta. 2014.
- Supriyatin. *Manajemen Produksi dan Operasi*. CV Mitra Kreatif Solusindo : Lampung. 2013.
- Suripto, Adi. *Proses Produksi Spare Part Sharp Pada PT. Guna Alpha Global Kadudampit Kabupaten Sukabumi*. Tugas Akhir Diploma Politeknik Sukabumi. 2019.
- Veranita, Dina. *Strategi Pengembangan Usaha Bakso Ikan Tuna Surami dan Campuran (Studi Kasus Pada CV. Bening Jati Anugerah, Bogor)*. Tugas Akhir Diploma Institut Pertanian Bogor. 2011.