

## **BAB IV**

### **TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Deskripsi Lokasi Penelitian**

##### **4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan**

Nama	: CV. PIA MANALAGI
Berdiri	: Tahun 2004
Lokasi	: Jl. Raya Bromo RT. 02 / RW. 02 Kelurahan Ketapang, Kecamatan Kademangan Probolinggo
Modal	: Perorangan
Jumlah Karyawan	: 15 Orang

##### **4.1.2 Sejarah Perusahaan**

CV. Pia Manalagi merupakan salah satu UMKM yang ada di Kota Probolinggo yang bergerak di bidang produksi makanan. Produksi utama yang dihasilkan adalah Bakpia. Produk tersebut penjualannya secara konsinyasi. Selain di Kota Probolinggo, produk Bakpia sudah beredar di berbagai daerah seperti Jember, Bondowoso, Banyuwangi, Situbondo, Lumajang, Pasuruan, Bangil, Pandaan, Madura, Bali dan Malang. Di CV. Pia Manalagi ini juga menerima pesanan Bakpia untuk acara pernikahan, acara pengajian dan acara lainnya dengan harga khusus yang telah disepakati.

CV. Pia Manalagi terletak di Jl. Krakatau III No. 9 / RT. 02 RW. 01 Kelurahan Ketapang, Kecamatan Kademangan, Kota Probolinggo. CV. Pia

Manalagi berdiri pada Tahun 2004 sampai sekarang yang dikelola oleh Bapak H. Susilo beserta istrinya yang awalnya memproduksi Roti dan mengubah produksinya menjadi Bakpia pada tahun 2008 dikarenakan penjualan Roti pada saat itu tidak mampu bersaing di pasar.

Pada tahun 1970 Bapak H. Susilo bekerja menjadi seorang karyawan di salah satu pabrik Tekstil di Kota Probolinggo dan menjabat sebagai Kepala Bagian Personalia selama 20 tahun. Pada saat memulai usahanya, beliau masih menjadi seorang karyawan di salah satu Pabrik Tekstil di Kota Probolinggo. Pada Tahun 2008, beliau mengundurkan diri dari pekerjaannya sebagai Kepala Bagian Personalia di tempat kerjanya dan lebih memilih untuk focus mengelola usaha yang sudah beliau dirikan.

Modal awal yang digunakan oleh Bapak H. Susilo untuk usaha Bakpia sebesar Rp. 50.000.000,- yang digunakan untuk membangun tempat usaha, membeli mesin berupa mixer, dan oven tradisional.

Ide awal untuk mendirikan perusahaan ini dikarenakan beliau melihat peluang penjualan roti yang bagus. Karena pada saat itu Roti merupakan hal yang lazim dijadikan oleh-oleh untuk keluarga. Tetapi kondisi pasar saat itu membuat beliau harus benar-benar memangkas biaya produksinya jika tidak ingin mengalami kerugian, meskipun Roti buatan CV. Pia Manalagi mempunyai kualitas yang tinggi, tetapi masih belum bisa bersaing dengan produksi roti lainnya. Setelah Bapak H. Susilo menelusurinya, ternyata harga yang terlalu tinggi membuat produknya kalah bersaing. Karena pada saat itu,

masyarakat tidak memandang merk dan kualitas. CV. Pia Manalagi memiliki 15 orang karyawan.

Pada Tahun 2008 Bapak H. Susilo mulai mencari inovasi terbaru dan muncullah ide untuk membuat Bakpia, karena pada saat itu perusahaan yang memproduksi Bakpia di Probolinggo sangat jarang bahkan tidak ada perusahaan yang memproduksi Bakpia. Kondisi pasar di Probolinggo saat itu sudah bisa menerima produk dari CV. Pia Manalagi yang berupa Bakpia tersebut.

Teknik penjualan yang dilakukan oleh Bapak H. Susilo agar Bakpianya laku terjual yaitu dengan cara konsinyasi di toko makanan. Selain toko makanan di daerah Probolinggo, perusahaan CV. Pia Manalagi juga melakukan penjualan konsinyasinya ke luar Kota Probolinggo hingga sekarang CV. Pia Manalagi mempunyai pendapatan rata-rata Rp 50.000.000,- per bulan dan mempunyai 15 karyawan.

#### **4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan**

##### **a. Visi**

Menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat.

##### **b. Misi**

1. Menghasilkan produk yang berkualitas.
2. Menghasilkan produk yang cocok untuk konsumen.

3. Dapat dipercaya oleh konsumen.
4. Menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

#### **4.1.4 Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas**

##### **a. Struktur Organisasi**

Demi mencapai tujuan perusahaan perlu adanya suatu struktur organisasi yang menunjang segala aktivitas perusahaan. Struktur organisasi yang baik dan tepat jika didalamnya terdapat pembagian tugas dan wewenang yang jelas.

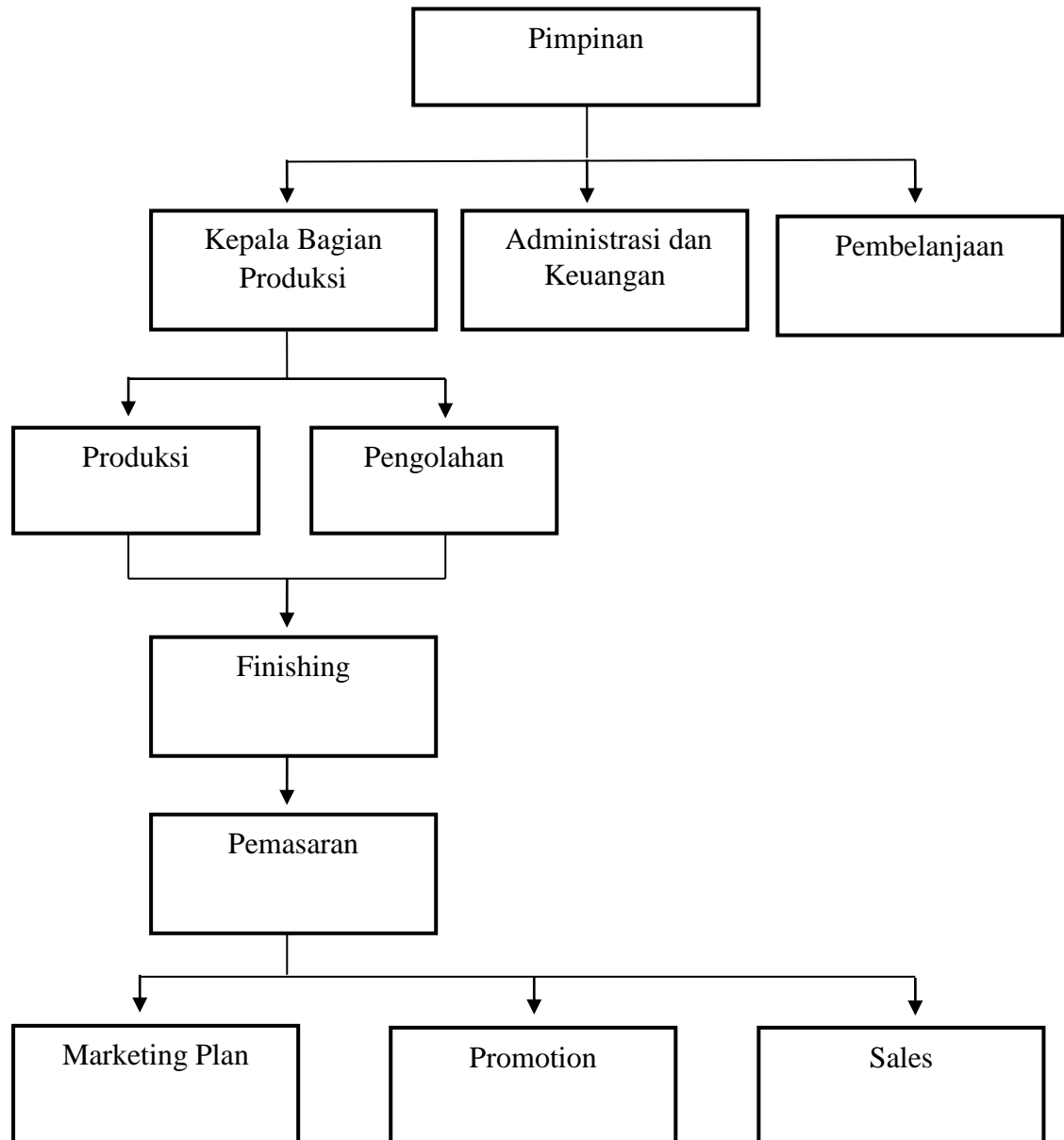
Perusahaan merupakan sistem yang terpadu artinya suatu bagian akan saling berkaitan dengan bagian lainnya. Dalam hal ini dituntut adanya tanggung yang jelas agar setiap karyawan mengetahui tugas dan tujuannya masing-masing yang pada akhirnya dapat menjadi motivasi bagi mereka untuk meningkatkan produktivitas kerja karyawan serta dapat menimbulkan rasa kebersamaan dalam bekerja.

Dengan adanya struktur organisasi yang jelas dan tepat, maka kegiatan perusahaan dapat terencana dan terlaksana dengan baik dan juga karyawan dapat melaksanakan tugasnya sesuai dengan bagian masing-masing.

Meskipun CV. Pia Manalagi ini perusahaan milik perseorangan, namun dalam setiap harinya dipimpin oleh seorang pemimpin yang sekaligus menjadi pemilik perusahaan dibantu oleh beberapa pekerja.

Semua keputusan dan wewenang diambil sepenuhnya menjadi tanggung jawab perusahaan.

### Struktur Organisasi CV. Pia Manalagi 2021



Gambar 2 : Struktur Organisasi CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo  
Sumber : CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo 2021

#### **b. Pembagian Tugas**

Tugas masing-masing jabatan yang terdapat dalam struktur perusahaan CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo adalah sebagai berikut :

1. Pimpinan Perusahaan

Pimpinan perusahaan bertanggung jawab penuh atas segala kegiatan perusahaan baik kegiatan ke dalam (menyangkut urusan keuangan, pembelian, produksi, dan penjualan, dll) maupun kegiatan keluar (menyangkut urusan perizinan dan urusan lain yang berhubungan dengan pemerintah).

2. Kepala Bagian Produksi

Kepala Bagian Produksi bertugas mengawasi dan mengatur semua kegiatan produksi agar sesuai dengan target, waktu dan mutu serta kualitas Bakpia yang ditentukan oleh perusahaan CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo.

3. Bagian Administrasi dan Keuangan

Bagian Administrasi bertugas mencatat, membukukan serta mengarsipkan semua transaksi penerimaan maupun pengeluaran, melakukan pembayaran dan mempertanggungjawabkannya kepada pimpinan.

Bagian Administrasi dan Keuangan CV. Pia Manalagi masih dikendalikan oleh istri dari pemilik perusahaan tersebut, Ibu Wiji Astuti.

4. Bagian pembelian

Bagian pembelian bertugas membelanjakan bahan-bahan pokok yang diperlukan perusahaan CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo

5. Bagian Produksi dan Pengolahan

Bagian produksi berfungsi mengolah bahan baku yang akan digunakan untuk memproduksi Bakpia, setelah menerima bahan baku dari awal sampai produk tersebut dinyatakan layak untuk dipasarkan. Bagian produksi bertanggung jawab penuh atas pengadaan barang jadi.

6. *Finishing*

- a. Menerima kiriman barang atau hasil produk dari bagian produksi sebelumnya, Operator *finishing* di bagian ini biasanya menerima kiriman barang atau hasil produk dari mesin produksi yang sudah berbentuk hasil produk.
- b. Mengecek kondisi hasil produk. Setelah menerima kiriman hasil produk dari bagian produksi sebelumnya, kemudian operator *finishing* mengecek kondisi secara visual hasil produk tersebut apakah hasil produk tersebut sudah sesuai standar perusahaan atau belum.

c. Pengemasan

Proses akhir dari *finishing* yakni pengemasan setelah produk PIA sudah di periksa oleh karyawan, setelah itu melakukan pengemasan terhadap produk yang sudah siap untuk dikemas.

7. Pemasaran

Pada bagian pemasaran ini tugasnya adalah menyusun rencana penjualan, memasarkan produk perusahaan kepada pelanggan, membuat proposal untuk mencapai target penjualan di perusahaan, mengikuti dan menganalisa perkembangan pasar berkoordinasi dengan bagian pemasaran supaya mencapai target penjual perusahaan.

8. Marketing plan

Pada bagian ini tugasnya untuk memikirkan atau merencanakan serangkaian proses yang sistematis dan terkoordinasi dari manajemen yang mengarah kepada strategi pemasaran dengan tujuan untuk mencapai sasaran sehingga rencana pemasaran dapat tercapai.

9. Promotion

Bagian ini memiliki tugas untuk mengiklankan suatu produk atau merk guna memberitahu serta menawarkan dengan tujuan menarik minat calon konsumen agar membeli dan mengkonsumsinya.



#### 10. Sales

Bagian ini mempunyai tugas sebagai media penghubung aktivitas penjualan produk pia antara perusahaan dengan konsumen.

Bagian produksi 10 (sepuluh) karyawan yang semuanya bertugas mencetak, memasak, serta membungkus bakpia.

#### 4.1.5 Jumlah dan Jam Kerja

Jumlah tenaga yang ada di CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo sebanyak 15 orang dengan rincian sebagai berikut :

**Tabel 2**  
**Data Jumlah Tenaga Kerja**  
**CV. Pia Manalagi**  
**2021**

No	Uraian	Jumlah
1	Kepala Bagian Produksi	2 orang
2	Administrasi dan Keuangan	1 orang
3	Bagian Produksi	10 orang
4	<i>Marketing Plan</i> dan Pemasaran	1 orang
5	<i>Promotor dan sales</i>	1 orang

Sumber : CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo

Jam kerja karyawan yaitu Senin – Minggu sedangkan hari libur untuk karyawan bergantian dalam 1 bulan 2 kali libur sesuai hari yang ditentukan.

Sedangkan pengaturan jam kerja sebagai berikut :

Mulai : Pukul 07.00 – 16.00 WIB

Istirahat : Pukul 11.30 – 12.30 WIB

## 4.2 Temuan Penelitian

**Tabel 3**  
**Hasil Wawancara dari Informan**  
**CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo**

No	Nama Informan	Alamat	Hasil Wawancara
1.	H. Susilo (Pimpinan)	Ketapang	Terkait tingkat efisiensi dan efektifitas penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dilakukan, perusahaan telah mencapai standarisasi produksi singkat dan cepat dalam mencapai target pekerjaan dan memerlukan sumberdaya yang paling sedikit. Hal ini sangat membantu perusahaan dalam segi peningkatan kualitas produksi.
			Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dibuat oleh perusahaan merupakan standart prosedur yang dapat dengan mudah di mengerti dan diterapkan dengan jelas. Selain itu, perusahaan telah mensosialisasikan dengan baik informasi tentang Standar Operasional Prosedur (SOP) kepada karyawan, sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitas produksinya.
			Pihak perusahaan me-

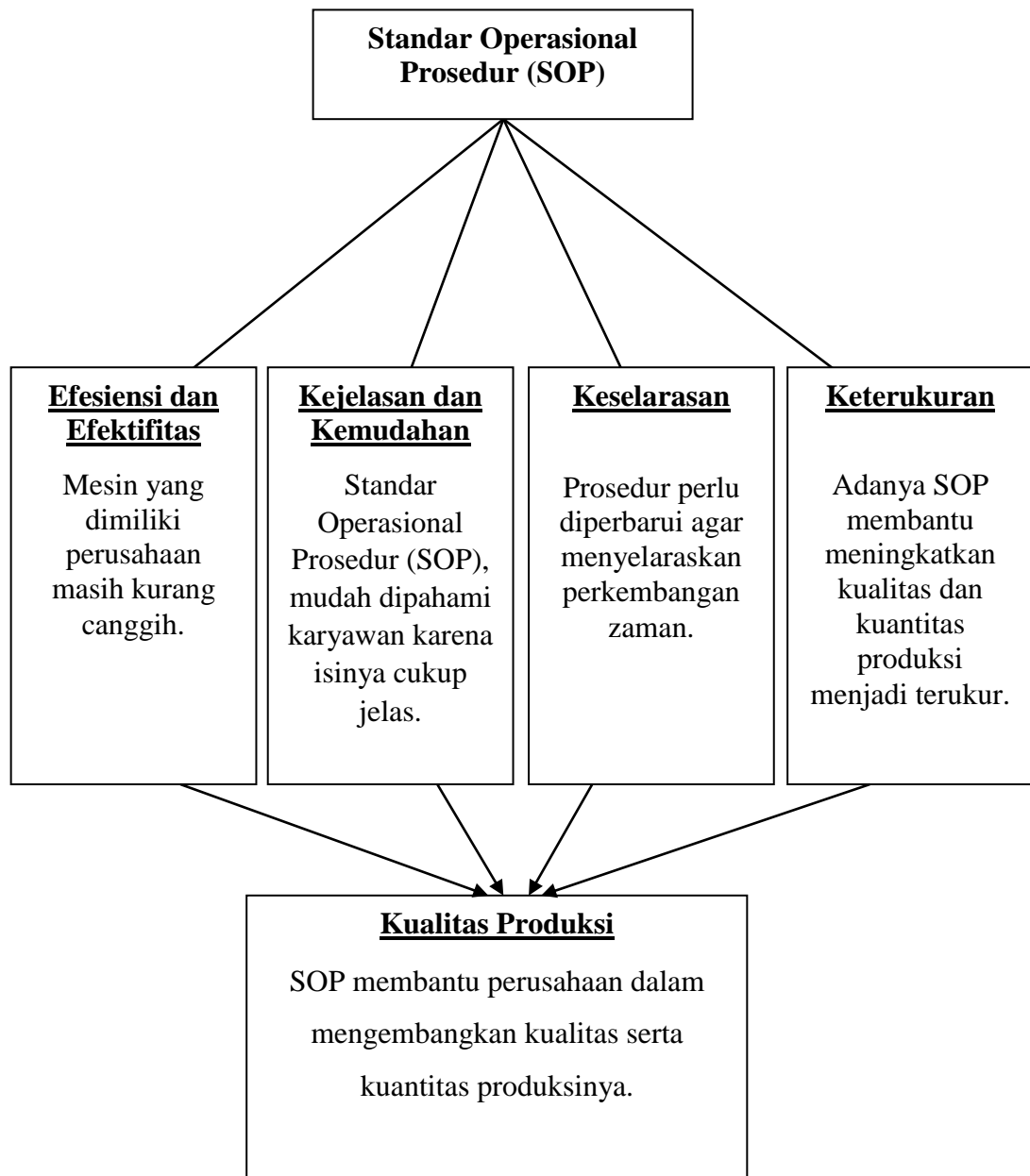
No	Nama Informan	Alamat	Hasil Wawancara
			lakukan <i>controlling</i> terhadap proses produksi agar Standar Operasional Prosedur (SOP) yang di laksanakan oleh karyawan selaras dan tidak melenceng dari Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dibuat perusahaan.
			Pihak perusahaan memberikan Standar Operasional Prosedur (SOP) agar proses produksi berjalan dengan baik dan teratur.
2.	Moch. Rasul (Kabag Produksi)	Wonomerto	Efisiensi dan efektifitas yang ada di dalam perusahaan khususnya bidang produksi sudah cukup baik dan menunjang kualitas produksi di perusahaan, proses produksi dari awal pemilihan bahan sampai <i>finishing</i> sudah efisien dan efektif.
			Kabag telah melakukan pengawasan terhadap karyawan dalam proses produksi supaya berjalan dengan baik, jelas dan mudah.
			Melakukan koordinasi terhadap karyawan produksi agar proses yang dilakukan selaras dengan apa yang dilakukan oleh

No	Nama Informan	Alamat	Hasil Wawancara
			karyawan yang lainnya.
			Kabag melakukan <i>controlling</i> terhadap pelaksanaan proses produksi sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan, untuk kemudian di evaluasi, agar diketahui keterukuran produksi telah sesuai dengan target yang perusahaan berikan.
3.	Wahyu Hendra F (Karyawan Produksi)	Mayangan	Standar Operasional Prosedur (SOP) yang sudah ada di perusahaan sudah baik, namun penerapannya masih kurang efektif dan efisien dikarenakan ada beberapa mesin yang kurang diperbarui atau dikatakan belum canggih.
			Kejelasan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ada di perusahaan sudah sangat membantu para karyawan untuk melakukan kegiatan produksi dan dengan adanya Standar Operasional Prosedur (SOP), produksi lebih mudah untuk dilakukan.
			SOP yang ditetapkan perusahaan beberapa kurang selaras dan mungkin perlu untuk diperbarui karena di era

No	Nama Informan	Alamat	Hasil Wawancara
			moderniasi seperti ini, banyak yang perlu di evaluasi untuk kemudian di tingkatkan menjadi lebih baik lagi.
			Dengan adanya Standar Operasional Prosedur (SOP), produksi menjadi lebih produktif dan hasil produksi lebih berkualitas, sebab proses pelaksanaannya menjadi teratur sesuai standart produksi yang terkait, sehingga terukur kuantitas serta kualitas produksinya.

Sumber : Data dari Informan di perusahaan CV. Pia Manalagi, Kecamatan Kademangan Kota Probolinggo, 2021.

### 4.3 Hasil Kerangka Berpikir



Gambar 3 : Hasil kerangka berpikir

Sumber : Data diolah 2021

### 4.4 Pembahasan

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis di perusahaan CV.

Pia Manalagi Kota Probolinggo pada bagian produksi ditemukan beberapa

proses produksi atau kegiatan produksi yang sudah dilakukan berdasarkan Standar Operasional Perusahaan (SOP) yang ada. Dalam hal ini SOP tidak hanya berperan penting terhadap kelancaran proses produksi, tapi juga dalam meningkatkan kualitas produksi agar *output* yang dicapai perusahaan maksimal atau sesuai dengan harapan perusahaan.

Mengenai kualitas dari Standar Operasional Prosedur (SOP) sendiri, mengacu pada 4 indikator hal pokok yang penting untuk dimiliki sebuah Standar Operasional Prosedur (SOP):

a. Efisiensi dan efektivitas

Prinsip efektivitas dan efisiensi sebagaimana dimaksud dalam PERMENDAGRI Pasal 2 huruf a, merupakan prosedur yang distandarkan singkat dan cepat dalam mencapai target pekerjaan dan memerlukan sumberdaya yang paling sedikit. Standar Operasional Produksi (SOP) yang terdapat pada perusahaan CV. Pia Manalagi masih terdapat kekurangan dalam hal efektivitas dan efisiensi, ditemukan fakta bahwa Standar Operasional Prosedur perusahaan masih terkendala dari segi mesin yang masih kurang diperbarui atau kurang canggih sehingga proses produksi masih kurang yang mengakibatkan proses produksi tidak terlalu cepat dan berdampak pada hasil produksi, baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya.

b. Kejelasan dan Kemudahan

Pada prinsip kejelasan dan kemudahan seperti yang dimaksud dalam PERMENDAGRI pasal 2 huruf c, merupakan prosedur yang distandarkan dapat dengan mudah dimengerti dan diterapkan. Sedangkan pada CV. Pia Manalagi Standar Operasional Prosedur (SOP) yang diterapkan sudah cukup jelas, seperti halnya susunan Standar Operasional Prosedur (SOP) sehingga hal ini memberi kemudahan dalam hal pelaksanaan sesuai dengan tugas pokok fungsi agar diterapkan diperusahaan oleh karyawan CV. Pia Manalagi.

c. Keselarasan

Sebagaimana dimaksud dalam PERMENDAGRI Pasal 2 huruf d, merupakan prosedur yang distandarkan sejalan dengan prosedur standar lain yang terkait. Dalam perusahaan CV. Pia Manalagi, produksi yang dilaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan, namun ada beberapa prosedur yang harus diperbarui supaya selaras dengan perkembangan zaman. Seperti halnya prosedur dalam mencetak adonan pia agar volumenya sama. Di era modernisasi seperti sekarang ini, terdapat pencetak adonan kue yang lebih canggih dan dapat mempercepat proses pembuatan. Perusahaan bisa menggunakannya agar proses membuat pia lebih cepat dari yang diharapkan dan bisa membuat karyawan lebih nyaman dalam proses pengerjaannya.



d. Keterukuran

Dalam PERMENDAGRI, prinsip keterukuran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 huruf e, merupakan hasil dan proses pencapaian hasil pekerjaan dapat diukur kuantitas serta kualitasnya. Pada perusahaan CV. Pia Manalagi, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) membuat produksi lebih produktif. Sebab, hal-hal yang diatur dalam Standar Operasional Prosedur (SOP) membuat proses produksi lebih tejamin kualitas dan kuantitasnya. Seperti halnya Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah di evaluasi.

**Tabel 4**  
**Kesimpulan Hasil Wawancara**

No	Indikator SOP	Kesimpulan Hasil Wawancara	Keterangan
1.	Efisiensi dan Efektifitas	Masih ada kekurangan dalam penerapannya	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ada kendala mesin yang masih belum diperbarui.</li> <li>- Berdampak pada hasil kualitas dan kuantitas.</li> <li>- Sebaiknya perusaahn mengganti mesin-mesin yang lama menjadi lebih modern.</li> </ul>
2.	Kejelasan dan	Sudah baik dalam	- Karyayawan sudah memahami SOP

	kemudahan	penerapannya	<p>dalam penerapannya sehingga hal ini dapat memberi kemudahan dan kejelasan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebih ditingkatkan lagi dalam penerapannya agar semakin mudah jelas</li> </ul>
3.	Keselarasan	Sudah baik dalam penerapannya	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proses produksi yang dilaksanakan perusahaan sudah selaras dengan SOP yang ada.</li> <li>- Ada beberapa yang masih perlu diperbaiki agar sealaras dengan perkembangan zaman.</li> <li>- Perlunya pembaruan mesin agar selaras dengan perkembangan zaman.</li> </ul>
4.	Keterukuran	Sudah baik dalam penerapannya	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penerapan SOP membuat produksi lebih produktif.</li> <li>- Lebih ditingkatkan lagi agar semakin terukur dalam proses produksinya.</li> </ul>

Sumber: Data diolah, 2021

Dengan adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) karyawan yang bekerja menjadi terarah dan tidak mengalami kesulitan karena ada acuan cara kerja yang baik dan benar. Standar Operasional Prosedur (SOP) juga dapat membantu untuk

mempermudah melakukan pekerjaan, sehingga proses produksi berjalan lancar dan cepat sampai menghasilkan produk akhir yang sesuai dengan standar mutu perusahaan.