

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian dan analisis yang telah diuraikan, CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo sudah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang cukup baik dalam proses produksi. Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dapat dikatakan baik apabila mencakup 4 indikator yaitu efisiensi dan efektivitas, kejelasan dan kemudahan, keselarasan serta keterukuran.

Hasil analisis yang dilakukan di CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo menunjukkan bahwa:

1. Standar Operasional Prosedur (SOP) pada indikator efisiensi dan efektivitas masih terkendala dengan mesin yang masih kurang canggih, hingga tingkat efisiensi dan efektivitas nya masih dikatakan belum maksimal.
2. Dalam segi kemudahan dan kejelasan sudah baik karena karyawan dapat memahami Standar Operasional Prosedur (SOP) dan melaksanakannya dengan mudah sesuai dengan susunan prosedur operasional yang ada.
3. Sedangkan dalam segi keselarasan, Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dibuat perusahaan sudah bagus, hanya saja ada beberapa poin prosedur operasional yang perlu diperbarui agar selaras dengan perkembangan zaman.

4. Dalam segi indikator keterukuran, adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) membuat perusahaan lebih produktif sebab produksi dalam perusahaan lebih terukur kuantitas serta kualitasnya.

5.2 Saran

1. Isi standar operasional prosedur (SOP) diperjelas agar lebih efisien dan efektif dengan tetap menyesuaikan perkembangan zaman.
2. Melakukan *Briefing* untuk semua karyawan, setiap akan memulai pekerjaan, guna mempermudah dan memperjelas jalannya proses produksi di perusahaan CV. Pia Manalagi Kota Probolinggo.
3. Perusahaan lebih jeli melihat kondisi yang ada, karena sekarang zaman modern jadi alangkah baiknya alat-alat produksi yang kurang canggih bisa di perbarui agar proses produksi selaras.
4. Dengan adanya indikator keterukuran dalam SOP perusahaan bisa melakukan evaluasi untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi.