JURNAL ILMU MANAJAMEN, EKONOMI DAN KEWIRAUSAHAAN
Halaman Jurnal: http://journal.amikveteran.ac.id/index.php/jimek
Halaman UTAMA Jurnal : http://journal.amikveteran.ac.id/index.php

Penerapan Standar Operasional Prosedur DiBidang Pengolahan Makanan Prima Food Solutions Jakarta Timur

Implementation Of Standard Operational Procedures In Food Production Field ,Prima Food Solutions East Jakarta

Rivaldo Lucas Waworundeng [1],Syaldisa Ramadhannu Ar Rasyid [2]
Universitas Nasional, Alamat Institusi/Perguruan Tinggi/Afiliasi, pauluswaworundeng223@gmail.com
Jl. Sawo Manila No.61, RT.14/RW.7, Pejaten Bar., Kec. Ps. Minggu, Kota Jakarta Selatan
Daerah Khusus IbukotaJakarta 12520, Indonesia

Abstract

Standard Operational Procedure is an a part that must to applied in all of sector because thispart is important for operational process ,and very usefull for reaching the target , applying operational procedure is needed to of all Enterprises, Organisation and other Bussines so thatjob can be controlled and fast to reaching the target or goals that hopped . In my opinion theImplementation of Operational Procedures is a way in which to implement a number of thingsthat are desired so that all job is going well and according to what is desired, in Operational Procedure Planning itself it is focused on improving the quality of work and products so that they can be assessed properly. this is also proven by the success of Prima Food Solutions in producing various kinds of processed products

***Keywords** : Standard Operational Procedure , utility, usefull*

Abstrak

Standar Operasional Prosedur adalah salah satu tahapan atau bagian yang harus dilakukan dalamsemua bidang karena bagian ini sangat penting bagi keberlangsungan proses operasional dan juga sangat berguna untuk memenuhi dan mencapai target yang diinginkan, penerapan prosedur operaional sangat diperlukan bagi semua Perushaaan , Organisasi dan bisnis lainnya agar pekerjaan itu bisa terkendali dan terarah dan juga bisa cepat membawanya pada target atau tujuan yang diinginkan , menurut saya Penerapan Prosedur Operasional itu adalah suatu cara dimana untuk menerapkan sejumlah hal yang diinginkan agar pekerjaan itu bisa berjalan dengan baik sesuai apa yang diinginkan , dalam Perencanaan Prosedur Operasional itu sendiri terfokus untuk meningkatkan kualitas pekerjaa dan Produk agar bisa dinilai dengan baik. hal ini juga dibuktikan dari kesuksesannya Prima Food Solutions dalam memproduksi berbagai macam produk olahannya ,

Keywords : Standard Operational Procedure , utility, usefull

Received Januari 21, 2023; Revised Februari 4, 2023; Accepted Maret 18, 2023

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Prima Food Solutions adalah suatu ussaha yang dimiliki olhe pereusahaan PT Inti Prima rasa yang berletak di Jalan Ciracas Raya No.11, RT.2/RW.11, Klp. Dua Wetan, Kec. Ciracas, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta , perusahaan waralaba ini bergerak dalam bidangIndustri Food & Beverage dalam kata lain adalah Perusahaan Manufaktur Makanan dan Minuman , Perusahaan ini telah menjalin kerja sama atau menjadi Supplier atau pengelola makanan bagi beberapa mitra mereka ,salah satunya yang terkenal seperti Starbuck & Ikea.

Tak hanya menjadi pengelola bagi berbagai mitranya Prima rasa Food Solutions ini juga mempunyai brand atau usaha bagi produk mereka sendiri yaitu Café Delico yang berada di Kawasan Ibu kota Jakarta dan sudah cukup terkenal, Kini Perusahaan tersebut telah memiliki 600 karyawan dan 800 customer outlet yang berada tersebar di seluruh Indonesia. Selain Delico,Prima Food Solution juga memiliki Brand lain yang dimiliki, seperti Chickro.

PT Initi Prima rasa berdiri pada tahun 1996 , perusahaan ini didirikan berdasarkan membawa Waralaba dari kota Boston Massachusetts Amerika serikat , perusahaan manufaktur pengelola makanan ini lebih bergerak kearah Produksi Bakery dan Pastry atau dalam kata lain perusahaanini memproduksi berbagai macam jenis kue dan roti ,tak hanya itu saja Perusahan ini sempat memproduksi aneka Dessert , produk produknya ini berkonsep lebih kearah Makann Western, Continental & International ,diantaranya seperti Croissant , Cinamont Roll , aneka Roti isi, Redvelvet ,Cheese cake , kue sus , dan olahan roti serta roti isi lainnyaPerusahaan ini dipimpin oleh seseorang CEO yang cukup terkneal dan dikenal professional dalam bidangnya yaitu Bapak Yuta Ogura , Menurut Yota, semua bahan baku makanan diprosesdengan supervisi kesehatan ketat.

Dilihat dari kebaikan kualitas produknya dan juga mutu serta bahan bakunya yang terjamin danserba berkualitas hal ini menjadikan nilai dari produk Peruahaan ini menjadi tinggi atau dalam kata lain harga produknya cukup terbilang mahal, maka dari itu target pasar dari produk produknya ini yaitu untuk masyrakat menengah keatas , hal itu diwajari atas dasar beberapa factor diatas dan juga didasari nilai tambahan seperti beberapa penghargan yang diraih dan juga telah terjamin kualitasnya dan memiliki standar yang sesuai dan juga telah tersertifikat Halal oleh Badan MUI .

Penerapan Prosedur Operaional sangat diperlukan bagi semua Perushaaan , Organisasi dan bisnislainnya agar pekerjaan itu bisa terkendali dan terarah dan juga bisa cepat membawanya pada target atau tujuan yang diinginkan , menurut saya Penerapan Prosedur Operasional itu adalah suatu cara dimana untuk menerapkan sejumlah hal yang diinginkan agar pekerjaan itu bisa berjalan dengan baik sesuai apa yang diinginkan , dalam Perencanaan Prosedur Operasional itu sendiri terfokus untuk meningkatkan kualitas pekerjaa dan Produk agar bisa dinilai dengan baik .

Hal baiknya lagi tentang penerapan prosedur operasional ini yaitu adalah Karyawan atau staff bisa bekerja sesuai dengan SOPnya atau Standar prosedur operasional yang akan membuat pekerjaan itu lebih teratur dan terarah dengan matang , bayangkan jika Standar Operasional itutidak diterapkan bahkan tidak pernah dibuat ,maka perusahaan tersebut seperti perusahaan yangtidak memiliki kualitas dalam mengembangkan kinerja karyawan serta produknya.

Maka dari itu menurut saya untuk lebih meningkatkan Prosedur Operasional yang telah dibuatagar penerapanya lebih maksimal butuh diperlukannya pelatihan atau pemantauan kualitas.

Menurut yota Ogura selaku CEO dari Peruahaan Pt Inti Prima rasa mengatakan bahwa ,kualitas produk memang selalu menjadi perhatian perusahaan yang dipimpinnya.

Tentunya hal ini menarik untuk dibahas karena bagaimana Perusahaan itu bisa berhasil menerapkan prosedur operasionalnya dan penerapan prosedur apa saja yang dilakukan pada perusahaan tersebut seperti cara penanganan produk ,penyimpanan bahan baku , sistem operasional pekerja ,kebersihan ,dll ,karena standar operasional perusahaan itu berbeda beda dantentunya penerapan prosedur tersebut harus dibuat dengan baik dan benar , apakah ada ketentuan tertentu yang didasari seperti dari standar operasional atau lisensi kesehatan makanan , keselamatan pekerja dan lain sebagaimya.

KAJIAN PUSTAKA

Sugiyono (2011: 253-266) Membagi analisis data dalam penelitian. berdasarkan tahapan dalam penelitian kualitatif Tahapan penelitian kualitatif menurut Spradley bahwa proses penelitian kualitatif setelah memasuki lapangan dimulai dengan menetapkan seseorang formas kunci "key informant yang merupakan informan yang berwibawa dan dipercaya mampu "membukakan pintu kepada peneliti untuk memasuki obyek penelitian

Setelah itu peneliti melakukan wawancara kepada informan tersebut dan mencatat hard wawancara. Selanjutnya perhatian peneliti pada obyek penelitian dan memulai mengajukan pertanyaan deskriptif, dilanjutan dengan analis terhadap hasil

Menurut Santoso (2014:10-14) SOP terdin dari 7 hal pokok yaitu efisiensi konsisten, minimalisasi kesalahan, penyelesaian masalah, perlindungan tenaga kerja peta kerja, dan batasan pertahanan

A. Efisiensi
   Efisiensi diartikan sebagai ketelitian, efisiensi dalam hal hal yang berhubungan dengan aktivitas atau kegiatan yang harus lebih tepat dan tidak hanya cepat, tetapi juga konsisten dengan tujuan dan sasaran yang diinginkan.
B. Konsistensi
   Konsistensi dapat dianggap sebagai aturan atau hal-hal yang tidak berubah dapat dihitung dengan tepat. Kondisi yang konsisten memudahkan untuk mengukur profit dan loss serta regulasi trading, karena setiap orang yang terlibat di dalamnya memang membutuhkan disiplin yang tinggi.
C. Minimalkan kesalahan
   Meminimalkan kesalahan yaitu mampu mempertahankan semua kesalahan di semua bidang ketenagakerjaan SOP merupakan panduan tepat yang memandu setiap karyawan dalam melakukan aktivitas pekerjaannya secara sistematis
D. Pemecahan masalah
   SOP juga bisa menjadi solusi atas permasalahan yang mungkin juga muncul dalam operasional bisnis atau website. Terkadang konflik antar karyawan sering muncul, bahkan sepertinya tidak ada mediator yang mampu menyelesaikan konflik yang dimaksud. Namun jika acuan SOP telah disusun dengan benar, tentunya kedua belah pihak harus mematuhi SOP Perlindungan Tenaga Kerja tersebut.
E. Perlindungan tenaga kerja
   Perlindungan tenaga kerja adalah langkah yang menentukan yang mencakup semua proses untuk melindungi sumber daya dan potensi kewajiban, dan berbagai SOP yang terlibat dalam masalah individu dalam hal ini untuk melindungi hal-hal yang berkaitan dengan urusan karyawan serta loyalitas kepada perusahaan dan karyawan sebagai individu.

RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, maka timbulah rumusan masalah daripenelitian ini, pertanyaan peneliti dari penelitian ini sebagai berikut:

1. bagaimana cara penerapan Prosedur Operasional yang berlaku pada perushaan tersebut hinggaperushaan tersebut bisa berhasil mencapai tujuaanya
2. faktor yang menjadi masalah atau kendala terhadap penerapannya prosedur operasionaltersebut
3. Apakah dengan penerapan tersebut bisa membawa dampak positif atau membawa keuntunganbagi Perusahaan tersebut

MANFAAT PENELITIAN

1. agar bisa memahami dan bisa menjadi bekal bagi masa depan untuk berhasilmenerapkan prosedur operasional yang baik dan tepat hingga mencapai targetyang diinginkan
2. sebagai referensi dan juga wawasan untuk membuat suatu hal yang memilikikualitas yang baik dan baik dinilai oleh pasar agar bisa berkembang lebih baik
3. menjadi salah satu dasar atau faktor awal dalam membuka dan menjalankan suatu usaha

JENIS PENELITIAN/METODE

Pada penelitian ini saya menggunakan metode penelitian Kualitatif , berdasarkan literature yang menjadi referensi ,metode ini sangat cocok untuk penilitian yang saya buat ini dan juga dalam menganalisis atas data dari

Penelitian yang saya buat ini saya memakai analisis Deskriptif , Metode penelitian deskripti digunakan untuk memecahkan atau menjawab permasalahan yang sedang dihadapi dengan mengumpulkan data, klasifikasi, analisis, kesimpulan, dan laporan. Metode ini dilakukan denganmendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul.

Tempat Pelaksanaan

Objek dari Penelitian yang saya kerjakan ini adalah Prima Food Solutions yaitu adalah sebuah Perusahaan Perorangan terbatas PT Inti Prima Rasa yang berletak di Provinsi DKI Jakarta, KotaJakarta timur , kelapa dua Wetan ,Kecamatan Ciracas

PEMBAHASAN

Pt Prima Food Solution /Prima rasa itu sendiri dalam menerapkan Standar Operasional itu terdiri dari berbagai macam metode

1.1 Pekerja /Pegawai

Dalam merekrut pegawai pada umumnya dibidang Produksi terdapat berbagai kriteria ,yaitu dalam Perusahaan ini dibutuhkan Pegawai yang pastinya bermoral baik ,disiplin,jujur dan sopan serta bertanggung jawab ,itu adalah hal yang utama dibutuhkan ,selanjutnya sebisa mungkin pegawai itu berusia masih muda atau pada usia 20-35 Tahun ,tidak memiliki penyakit yang dapat menghambat pekerjaan ,lalu selanjutnya dibagian menengah sampai bagian atasan (Supervisor ,Chief of the field) itu dibutuhkan beberapa kriteria lagi seperti pengalaman bekerja pada bidang tersebut, tersertifikasi dll, dan begitu juga dengan bidang atau divisi Office.

1.2 Pre Operational

Pada BIdang Produksi ,sebelum masuk kedalam Area Produksi ,Pegawai terlebih dahulu memakai Pakaian seperti Appron ,hair net dan seragam serta masker yang berguna untuk menjaga area produksi tetap steril dan melindungi makanan yang akan diolah dari ancaman berbagai macam bakteri atau penyakit dari luar Area Pabrik .
Setiap pegawai juga akan dicek suhu tubuhnya dan dipastikan pegawai tersebut dalam kondisi yang sehat saat masuk kerja hal ,jika Pegawai tersebut dalam keadaan atau kondisi tubuh yang tidak sehat maka perusahaan menyarankan pegawai tersebut untuk beristirahat terlebih dahulu. yang terakhir adalah para pegawai dipastikan mencuci tangan serta memakai hand sanitizer ,dan juga disediakan hand gloves .

1.3 During Operational

Selama kegiatan operasional berlangsung para pegawai harus terus mengenakan masker dan ditambah menaati protokol kesehatan yang diterbitkan oleh Pemerintah .
Disaat proses produksi berlangsung bahan serta makanan yang akan diolah maupun yang sudah diolah akan masuk pada tahap Quality check atau Quality Control ,dan akan dipertimbangkan kualitas tersebut apakah layak atau tidak .

- Bahan bahan yang masuk kedalam tempat penyimpanan juga akan dikualifikasi kedalam beberapa jenis dan juga setiap minggu akan dicek kualitasnya .
- Setiap hari sbelum dimulainya operasional atau produksi dan setelah selsai atau pada saat waktu istirahat areal produksi dan tempat penyimpanan akan dipastikan bersih dan terhindar dari berbagai kotoran
-

1.4 After Operational

Sesudah kegiatan produksi berakhir ,para pegawai akan memastikan seluruh proses produksi telah selesai yaitu tidak ada makanan atau bahan makanan yang tersisa ,dan juga para pegawai akan memastikan bahwa mesiin yang digunakan telah dimatikan, ruangan telah dirapihkan dan dibersihkan .

2.1 Faktor Permasalahan

Faktor yang menjadi Permaslahan pada Penerapannya Standar Operasional ini adalah dari keterbatasan materi atau pengetahuan yang dimiliki oleh para pegawai ,yang mana hal itu berdampak pada keberlangsungan penerapan standar operasonal.

3. Dampak Penerapan Standar Operasional

Dampak yang diberikan pada penerapan standar operasional tersebut bernilai positif bahkan hingga berhasil mendapatkan sejumlah penghargaan ,karena produk tersebut dinilai berkualitas tinggi dan higienis , produk yang berkualitas tinggi juga lahir dari kualitas penerapan standar operasionalnya sendiri ,jika standar operasionalnya itu buruk maka produk yang dihasilkan juga akan berkualitas buruk , dari beberapa cara ,penanganan hingga penerapan standar operasional yang ada di Pt Prima Food Solutions ini sudah bisa cukup membuktikan bahwa Perusahaan tersebut mengelola produknya dengan baik dan benar , mereka benar benar serius dalam menciptakan suatu produk yang berkualitas tinggi ,hal itu juga dibuktikan dengan hadirnya beberapa mitra besar mereka seperti Starbuck dan IKEA .

KESIMPULAN

Dalam menjalankan proses prduksinya terdapat prosedur standar operasional yang berlaku untuk semua pegawai .mulai dari kriteria klasifikasi Pegawai sampai pada tahap produksi makanan ,yang mana diantara lain yaitu untuk menjaga agar kualitas makanan itu tetap baik dan utuh .

Ada pula berbagai macam aturan yang harus ditaati para pegawai saat masuk kedalam area operasional ,serta berbagai macam tahapan atau metode teknis dalam proses pengolahan atau produksi tersebut ,dimana tahapan tahapan tersebut dari masuknya bahan makanan ,proses pengolahan sampai pada makanan tersebut siap dikirimkan ,proses tersebut di amati sangat baik dan ketat.

Begitulah standar operasional mereka dalam memproduksi produk mereka yang sangat bernilai tinggi .
Kendala yang dihadapi perusahaan tersebut dalam menerapkan Standar Operasional tersebut juga tergolong kecil namun juga bisa berdampak walau tidak signifikan ,dampak yang dihasilkan oleh penerapan SOP itu sendiri juga berdampak positif dan sangat membuahkan hasil yang terbaik ,mendapatkan beragam penghargaan ,banyak menarik mitra mitra besar sampai menjadi salah satu perusahaan produsen suplyer terbesar

DAFTAR PUSTAKA

Budihardjo,M. (2014). Panduan Praktis Menyusun SOP . Jakarta: Raih Asa Sukses
Kasma, J., Maryam, S. & Dwifitrina,G. (2012) Standard Operating
Procedur (SOP). Bandung: Alfabeta
Mardiana Makmun (2021) Food Solution Inti Prima Rasa Tawarkan
Cake dan Pastry. Jakarta : Berita Satu
Dikky Setiawan (2021) Kualitas prima pastry dan cake Inti Prima Rasa, Jakarta : lifestyle.kontan.co.id
Taufiq Rohman. (2019) Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Rumah Sakit