

BAB 8

KESIMPULAN DAN SARAN

8.1. Kesimpulan

Berdasarkan observasi, analisis, dan hasil penelitian yang dilakukan pada Toko Roti Chris Cakes, beberapa hal dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Presentase cacat terbesar yang terjadi pada objek penelitian adalah jenis cacat bentuk roti tidak sesuai. Permasalahan cacat produksi disebabkan oleh visi misi sosial pemilik yaitu memperkerjakan anak jalanan.
- b. Metode yang digunakan dalam penelitian ini untuk menyelesaikan permasalahan yang ada adalah metode Kaizen. Penurunan presentase cacat produksi dapat dilakukan dengan cara implementasi SOP dan poster penetapan standar mutu.
- c. Presentase cacat produksi sebelum implementasi yaitu 3,08%. Presentase cacat produksi setelah implementasi yaitu 1,63%. Terjadi penurunan presentase cacat produksi sebesar 1,45%. Penelitian memenuhi tujuan penelitian dan juga CSF yang ditetapkan oleh pemilik yaitu angka presentase cacat produksi setelah implementasi di bawah 2% atau maksimal 2%.

8.2. Saran

Berdasarkan hasil implementasi yang diperoleh, masih terdapat kasus cacat produksi yang terjadi. Hal yang dapat disarankan untuk menurunkan presentase cacat yaitu dengan meningkatkan *skill* dan kemampuan karyawan produksi dengan melakukan pelatihan. Selain itu permasalahan juga dapat dikurangi atau diselesaikan dengan cara merekrut karyawan produksi dengan karyawan yang lebih ahli sebagai supervisor, dan karyawan lainnya tetap sesuai visi misi sosial pemilik. Berdasarkan respon *stakeholders* terkait implementasi penelitian, SOP dan poster standar mutu yang sudah ada masih memiliki kekurangan sehingga dapat diperbaiki dan dilanjutkan pada penelitian berikutnya yang kemudian diharapkan akan memperoleh hasil perbaikan yang lebih signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. A., Fitriani, R., dan Wahyudin, W. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Me (Sulaeman, 2016)ode Seven Tools di UMKM Anni Bakery and Cake, *Jurnal Universitas Sebelas Maret*, 1(21), 52-63.
- Afriyanto, Aris. (2019). *Standar Operasional Prosedur (SOP) Pada Proses Produksi Di PT. Triksakti Mustika Graphika Semarang*, Skripsi, Universitas Semarang.
- Ahyari, A. (2022). *Manajemen Produksi dan Perencanaan Sistem Produksi*. Edisi 4. Yogyakarta: BPFE.
- Alfatiyah, R., & Bastuti, S. (2021). Peningkatan Kualitas Produk Sepatu Running dengan Metode Fishbone, Ngt dan 5W+1H, *Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri*, 2(4), 26-61.
- Assauri, S. (2018). *Manajemen Pemasaran (Dasar, Konsep & Strategi)*. Edisi 1. Depok: Raja Grafindo Persada.
- Astuti, F., & Wahyudin, W, (2021). Perbaikan Kualitas Produk Gentong Menggunakan Metode Seven Tools. *Jurnal Barometer*, 1(6), 307-312.
- Athallah, Y. A., Naubnome. V., & Kardiman. (2023). Penerapan Seven Tools untuk Mengendalikan Kualitas Produk Cacat pada Produk Konveksi di UMKM X. *Jurnal Serambi Engineering*, 3(8), 6383-6392.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Standar Nasional Indonesia (SNI) ISO 9001:2015.
- Chakraborty, A. K., Rambhade, S., & Patil, U. K. (2011). Chromolaena odorata (L): An Overview. *Journal of Pharmacy Research*, 4(3), 573-576. <http://scholar.unand.ac.id/72163/4/DAFTAR%20PUSTAKA.pdf>
- Christianawati, M. (2015). Pengendalian Kualitas Roti dengan Metode Seven Steps Menggunakan old dan New Seven Tools di Berly Bakery, Skripsi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Deming, W. E. (1982). *Guide to Quality Control*. Cambirdge: Massachussetts Institute Of Technology.
- Dewi, I. K., Purwanto, M., & Oki, A. (2015) Perancangan Standar Operating Proceuer (SOP) Sistem Penjualan dalam Rangkan Meningkatkan Aktivitas Pengendalian Internal. *Jurnal Akuntansi Komtemporer*, 2(7), 55-59.
- Dharmanto, A., & Supardi. (2020). Analisis S (Sulaeman, 2016) (Sulaeman, 2016)tatistical Quality Control pada Pengendalian Kualitas Produk Kuliner Ayam Geprek di BFC Kota Bekasi. *Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi*, 2(6), 10-22.
- Donabedian, A. (1980). *The Definition of Quality and Approaches its Assesment*. Ann Arbor Michigan: Health Administration Press.
- Ekotama, S. (2015). *Pedoman Mudah Menyusun SOP*. Yogyakarta: MedPress
- Emmalia, A., Ramziyah, A., & Sumanto, S. (2023). Rekomendasi Perbaikan Cacat Produksi dengan Statistical Quality Control (SQC) dan Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) pada Home Industri Melati Jaya. *Jurnal Valtech*, 1(6), 14-26.
- Faridiansyah, D. A. (2023). Peningkatan Kualitas Produk Roti dengan Pendekatan Lean Six Sigma di UMKM Sa'adah Bakery. *Journal of Industrial Science and Technology*, 1(5), 1-8.
- Fatimah. (2015). *Strategi Pintar Menyusun SOP (Standart Operating Prosedure)*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- Felia. (2022). Minimasi Waste Melalui Pendekatan Lean Manufacturing pada Proses produksi di UMKM Nafa Cahya. *Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 4(4), 1199-1208.
- Fouadm R, H., & Mukattash, A. (2010). Statistical process control tools: A practical guide for jordanian industrial organization. *Journal of Mechanical and Industrial Engineering*, 4(6), 639-700.
- Fridayanti, A. M., & Wachidah, L. (2021). Siklus PDCA (Plan, Do, Check, Act) untuk Mengurangi Cacat produk Sosis di PT. Serena Harsa Utama, Thesis, Universitas Islam Bandung.
- Gasperz, Vincent. (2005). *Total Quality Management*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Girish, B. (2013). *7 Advanced QC Tools*. Chennai: D L Shah Trust Publication.
- Goetsch, D. & Stanley, B. D. (2006). *Quality Management*. Edisi 5. New Jersey: Prentice Hall.
- Gunawan, M. (2020). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Menggunakan Peta P dan 7 Tools Of Quality. *Jurnal Disprotek*, 1(11), 54-48.
- Hairiyah, N., Amalia, R. R., & Nugroho, I. K. (2020). Penerapan Six Sigma dan Kaizen untuk Memperbaiki Kualitas Roti di UD CJ Bakery. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 1(25), 3-7.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. Edisi 11. Jakarta: Salemba Empat.
- Henny, T., Musa, H., & Hartisari, H. (2008). Analisis Pengendalian Mutu Produksi Roti (Kasus PT. AC Tangerang). *Jurnal MPI*, 3(1), 51-61.
- Imai, M. (1998). *Gemba Kaizen: Pendekatan Akal Sehat, Berbiaya Rendah pada Manajemenle*. Jakarta: Pustaka Binaman Pressindo.
- Jaya, D. I. (2022). Usulan Perbaikan Kualitas Produk Roti dengan Menggunakan Metode Six Sigma. *Jurnal Industri Samudra*, 1(3), 76-83.
- Juran, J., & Godfrey, A. (1998). *Juran's Quality Handbook*. Edisi 5. New York: Mc Graw-Hill.
- Kaisupy, T. D. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas Produk pada UD. Dwijaya di Kota Masohi. *Jurnal Ilmu Ekonomi Advantage*, 2(7), 40-45.
- Lugas, D. W., & Yudi, S. (2020). Perbaikan Kualitas Produk Pengecoran Logam dengan Menggunakan Metode Quality Control Circle (QCC). *Jurnal Teknik Industri*, 1(17), 29-42.
- Manaf, S. M., & Darajatun, R. A. (2022). Pengendalian Kualitas Telur dengan Metode Seven Tools di UMKM Puyuh Kompas Salsabilla. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(13), 403-411.
- Mitra, A. (1998). *Fundamental of Quality Control and Improvement*. Edisi 2. Upper sadle river, New Jersey: Prentice Hall.
- Montgomery, DC. (2009). *Introduction Statistical Quality Control*. Edisi 6. New York: Jhon Wiley & Sons.
- Mukhyidin. (2018). Penerapan Strategi Quality Control Circle (QCC) untuk Meminimasi Defect Studi Kasus Pada Produk Roti Matahari Pasuruan, Skripsi, Universitas Brawijaya Malang.
- Munawaroh, A., & Singgih, M. L. (2017). Reduksi Produk Cacat pada Produksi Benang dengan Pendekatan Metode Lean Six Sigma. *Jurnal Teknik ITS*, 2(6), 283-288.
- Najib, N. D., & Wibowo, D. H. (2023). Perbaikan Kualitas Produksi Roti Tawar dengan Metode Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) dan SQC di Tefa Bakery Politeknik Negeri Jember. *Journal of Food Engineering*, 1(2), 45-54.

- Nasution, M. N. (2015). *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management)*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Neyestani, B. (2017). Seven Basic Tools of Quality Control: The Appropriate Techniques for Solving Quality Problems in the Organizations. *SSRN Electronic Journal*, 2(3), 41-58. https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2960422
- Olson, D. L. (2004). Comparison of Weightsin TOPSIS Models. *Journal Mathematical and Computer Modelling*, 9(50), 721-727.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI NOMOR : 75/M-IND/PER/7/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik.
- Pratama, N. A. Dito, M. I., & Kurniawan, O. O. (2023). Analisis Pengendalian Kualitas dengan Metode Seven Tools dan Kaizen dalam Upaya Mengurangi Tingkat Kecacatan Produk. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*, 2(2), 29-39.
- Pratama, Y. A. (2019). Analisis Gugus Kendali Mutu dan Produktivitas Kerja Terhadap Kinerja pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Lampung. *Jurnal Ilmiah Manajemen Universitas Putera Batam*, 1(8), 191-199.
- Prawirosentono, Suyadi. (2007). *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Abad 21 "Kiat Membangun Bisnis Kompetitif"*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Prihantoro, A. (2012). Peningkatan Kinerja Sumber Daya Manusia Melalui Motivasi, Disiplin, Lingkungan Kerja, dan Komitmen (Studi Kasus Madrasah di Lingkungan Yayasan Salafiah, Kajen, Margoyoso, Pati). *Jurnal Majalah Ekonomi dan Bisnis*, 8(2), 16-20.
- Radianza, J., & Mahabai, I. (2020). Analisa Pengendalian Kualitas Produksi dengan Menggunakan Metode Seven Tools Quality di PT. Borsya Cipta Communica. *Jurnal Industri & Teknologi Samawa*, 1(1), 17-21.
- Ratnadi, R., & Suprianto, E. (2016). Pengendalian Kualitas Produksi Menggunakan Alat Bantu Statistik (Seven Tools) dalam Upaya Menekan Tingkat Kerusakan Produk. *Jurnal Industri Elektro dan Penerbangan*, 6(2), 10-18.
- Ridwan. (2022). Pengendalian Kualitas Produksi Roti Menggunakan Quality Control Circle. *Jurnal Industrial Servicess*, 2(7), 314-322.
- Rosyidi, M. R., & Izzah, N. (2021). Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Pendekatan Six Sigma. *Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi*, 22(1), 23-36.
- Safitri, V. (2023). Penurunan Cacat Kualitas Produk Kue Bakpia Menggunakan Metode Seven Tools di UMKM Harapan Jaya Bekasi. *Journal of Engineering Environment Energy and Science*, 1(2), 41-48.
- Said, M., Nadhiroh, U., & Syahputra, E. (2023). Pengaruh Sop, Gaji, Dan Insentif Terhadap Kinerja Pendidik Di Lembaga Kursus Peace Pare. *Jurnal Manajemen dan Ekonomi Syariah*, 1(3), 305-320.
- Sailendra, A. (2015). *Langkah-Langkah Raktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Septiandhanu, A. (2018). Evaluasi Pencapaian Sasaran Program Pembangunan Sentra Ikan Bulak dalam Upaya Pengembangan Pariwisata Wilayah Pesisir Surabaya. *Jurnal Kebijakan dan Manajemen Publik*, 6(1), 1-8.
- Setiafindari, W. (2023) Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan Metode Seven Tools dan Kaizen pada PT Sinar Semesta. *Jurnal Aplikasi Rancangan Teknik Industri*, 2(18), 29-38.
- Smadi, A. (2009). Kaizen Strategy and The Drive for Competitiveness: Challenges and Opportunities. *Journal of Global Competitiveness*, 1(19), 273-288.

- Steven, A. (2016). Implementasi Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Pendekatan PDCA dan Alat Statistik pada Toko Roti Olivia Bakery di Mojokerto. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(5), 854-870.
- Sulaeman. (2015). Analisa Pengendalian Kualitas untuk Mengurangi Produk Cacat Speedometer Mobil dengan Menggunakan Metode QCC di PT. INS. *Jurnal Pasti*, 1(8), 71-94.
- Suryana. (2010). *Metodologi Penelitian: Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: UPI
- Sutalaksana, Iftikar. (2006). Teknik Perancangan Sistem Kerja. Edisi Kedua. Bandung: ITB.
- Sutjipto, W., & Setyawan, A. B. (2019). Penerapan Siklus PDCA pada CV. Delima dengan Alat Bantu Seven Tools. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(7), 2782-2796.
- Tambunan, R. M. (2013). Standard Operating Proceduer (SOP). Edisi 2. Jakarta: Macistas Publishing.
- Tannady, H. (2015). *Pengendalian Kualitas*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Utami, S., & Djamal, A. H., (2018). Implementasi Pengendalian Kualitas Produk XX Kaplet pada Proses Pengemasan Primer dengan Penerapan Konsep PDCA. *Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 2(5), 102-109.
- Wicaksono, N. A. (2018). Pengendalian Kualitas Produk Baju Kerja Perawat untuk Meminimasi Jumlah Produk Cacat dengan Metode Seven Tools, Skripsi, Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.
- Widodo. (2023). Analisis Pengendalian Kualitas Sebagai Upaya Meminimalisir Kerusakan Produk Roti pada PT Surya Tsabat Mandiri. *Jurnal Manajemen Diversifikasi*, 2(3), 2-11.
- Winata, S. V. (2016). Perancangan Standard Operating Proceduer (SOP) pada Chocolab. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 77-86.
- Yanuar, R. (2023). Pengendalian Kualitas dalam Upaya Menurunkan Produk Cacat dengan Metode PDCA (Studi Kasus di PT. XYZ). *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 1(7), 8-55.
- Zubaidah, Orienta (2023). Analisis Penerapan SOP Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 422-442.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Wawancara SOP dengan Pemilik

**Identitas
Narasumber**

Nama : Gracia Silviana
Jabatan : Pemilik
Waktu : 17/03/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah sebelumnya sudah ada SOP?
Jawaban	:	Belum ada.
Pertanyaan 2	:	SOP seperti apa yang dibutuhkan oleh Toko Roti Chris Cakes?
Jawaban	:	Berawal dari visi sosial saya untuk membantu orang-orang jalanan yang tidak memiliki pekerjaan, hal yang seringkali banyak terjadi permasalahan adalah pada proses produksi. Untuk saat ini yang paling dibutuhkan adalah SOP proses produksi. Saya sangat butuh SOP ini karena karyawan-karyawan yang bekerja di toko ini mayoritas adalah karyawan yang tidak terampil di bidang tataboga. SOP harus dibuat dengan lengkap dan mudah dipahami.
Pertanyaan 3	:	Apa tujuan dari SOP yang dibutuhkan?
Jawaban	:	Untuk mempermudah karyawan produksi dalam melaksanakan pekerjaannya di bagian produksi. Selain itu, SOP ini juga akan berguna apabila terdapat karyawan baru sehingga saya tidak perlu menjelaskan terlalu banyak mengenai proses produksi dan resep-resepnya. SOP ini juga saya harap dapat meningkatkan keterampilan dan <i>skill</i> dari karyawan-karyawan saya sehingga mengurangi masalah cacat produksi.
Pertanyaan 4	:	Ruang lingkup apa saja yang dilibatkan pada SOP ini?
Jawaban	:	Ruang lingkup yang dilibatkan yaitu ruang lingkup produksi karena berisikan proses produksi toko.
Pertanyaan 5	:	Siapa penanggung jawab dari terlaksanannya implementasi SOP ini?
Jawaban	:	Saya selaku pemilik dan kepala produksi yang merupakan karyawan saya yang paling ahli di bidang produksi.
Pertanyaan 6	:	Apa isi/materi yang dapat dilampirkan pada dokumen SOP tersebut?
	:	Nama toko, alamat toko, penanggung jawab, ruang lingkup, tujuan, alur proses produksi, alat dan bahan, resep takaran toko. Boleh ditambahkan oleh peneliti jika ada hal-hal umum untuk mendukung SOP agar lebih baik.
Pertanyaan 7	:	Apakah anda keberatan jika SOP berisikan data mengenai resep yang akurat seperti bahan baku, takaran dll?
Jawaban	:	Tidak karena saya hanya akan memberi resep roti secara umum yang sering digunakan. Selebihnya saya akan mengembangkan sendiri SOP yang nantinya akan diimplementasikan. Untuk merek bahan baku saya rahasiakan karena itu rahasia dapur toko.

Pertanyaan 8	:	Bagaimana alur proses produksi yang ingin anda lampirkan pada SOP?
Jawaban	:	1. Daftar dulu roti apa saja yang mau diproduksi 2. Siapkan bahan baku 3. Timbang sesuai resep 4. Masukkan bahan-bahan kering di bowl mixer, tambahkan telur & air 5. Mix sampai setengah kalis 6. Masukkan mentega dan garam 7. Mix sampai kalis 8. Timbang adonan 9. Rest 10 menit, isian adonan, rest lagi 40-60 menit 10. Panggang

Lampiran 2. Hasil Wawancara SOP dengan Karyawan Dinda

Identitas Narasumber

Nama : Dinda
Jabatan : Karyawan
Waktu : 17/03/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah sebelumnya sudah ada SOP?
Jawaban	:	Belum ada.
Pertanyaan 2	:	SOP seperti apa yang dibutuhkan oleh Toko Roti Chris Cakes?
Jawaban	:	SOP yang dibutuhkan yaitu SOP tentang proses produksi yang jelas dan lengkap. Selain itu, dibutuhkan juga SOP yang mudah dipahami agar karyawan produksi tidak bingung saat membaca SOP tersebut.
Pertanyaan 3	:	Apa tujuan dari SOP yang dibutuhkan?
Jawaban	:	SOP yang dibutuhkan yaitu SOP yang lengkap. Selain itu diharapkan juga SOP berisikan proses produksi agar karyawan produksi dapat bekerja dengan lebih baik lagi.
Pertanyaan 4	:	Ruang lingkup apa saja yang dilibatkan pada SOP ini?
Jawaban	:	Ruang lingkup produksi.
Pertanyaan 5	:	Siapa penanggung jawab dari terlaksanannya implementasi SOP ini?
Jawaban	:	Menurut saya pemilik selaku pengambil keputusan dalam Toko Chris Cakes.
Pertanyaan 6	:	Apa isi/materi yang dapat dilampirkan pada dokumen SOP tersebut?
	:	Nama toko, logo toko, tujuan, alat produksi, bahan dan takaran, dan alur proses produksi.
Pertanyaan 7	:	Apakah anda keberatan jika SOP berisikan data mengenai resep yang akurat seperti bahan baku, takaran dll?
Jawaban	:	Tidak. Alangkah baiknya semakin akurat semakin baik agar karyawan produksi lebih mudah membaca dan SOP menjadi lengkap.

Lampiran 3. Hasil Wawancara SOP dengan Karyawan Fikri

Identitas Narasumber

Nama : Fikri
Jabatan : Karyawan
Waktu : 17/03/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah sebelumnya sudah ada SOP?
Jawaban	:	Tidak ada.
Pertanyaan 2	:	SOP seperti apa yang dibutuhkan oleh Toko Roti Chris Cakes?
Jawaban	:	Singkat, jelas, padat dan mudah dibaca.
Pertanyaan 3	:	Apa tujuan dari SOP yang dibutuhkan?
Jawaban	:	Memudahkan karyawan untuk melakukan proses produksi dengan baik dan benar.
Pertanyaan 4	:	Ruang lingkup apa saja yang dilibatkan pada SOP ini?
Jawaban	:	Produksi.
Pertanyaan 5	:	Siapa penanggung jawab dari terlaksanannya implementasi SOP ini?
Jawaban	:	Pemilik.
Pertanyaan 6	:	Apakah isi/materi yang dapat dilampirkan pada dokumen SOP tersebut?
	:	Alat dan bahan, takaran, dan urutan proses produksi.
Pertanyaan 7	:	Apakah anda keberatan jika SOP berisikan data mengenai resep yang akurat seperti bahan baku, takaran dll?
Jawaban	:	Tidak. Saya harap SOP dibuat selengkap dan sedetail mungkin.

Lampiran 4. Hasil Wawancara SOP dengan Karyawan Ajak

Identitas Narasumber

Nama : Ajak
Jabatan : Karyawan
Waktu : 17/03/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah sebelumnya sudah ada SOP?
Jawaban	:	Belum.
Pertanyaan 2	:	SOP seperti apa yang dibutuhkan oleh Toko Roti Chris Cakes?
Jawaban	:	SOP yang berisikan takaran bahan dan proses produksi yang lengkap.
Pertanyaan 3	:	Apa tujuan dari SOP yang dibutuhkan?
Jawaban	:	Memudahkan karyawan produksi dalam bekerja dan dapat mengurangi jumlah cacat produksi.
Pertanyaan 4	:	Ruang lingkup apa saja yang dilibatkan pada SOP ini?
Jawaban	:	Produksi.
Pertanyaan 5	:	Siapa penanggung jawab dari terlaksanannya implementasi SOP ini?
Jawaban	:	Pemilik.

Pertanyaan 6	:	Apa isi/materi yang dapat dilampirkan pada dokumen SOP tersebut?
	:	Keterangan toko, resep lengkap, proses produksi lengkap.
Pertanyaan 7	:	Apakah anda keberatan jika SOP berisikan data mengenai resep yang akurat seperti bahan baku, takaran dll?
Jawaban	:	Tidak keberatan.

Lampiran 5. Hasil Wawancara Standar Mutu dengan Pemilik

Identitas Narasumber

Nama : Gracia Silviana
Jabatan : Pemilik
Waktu : 17/03/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah sebelumnya sudah ada penetapan standar mutu yang jelas?
Jawaban	:	Belum ada.
Pertanyaan 2	:	Apakah setelah proses produksi terdapat proses <i>quality check</i> ?
Jawaban	:	Ada.
Pertanyaan 3	:	Bagaimana proses <i>quality check</i> tersebut berlangsung?
Jawaban	:	Saya selaku pemilik mengecek produk dengan mengambil salah satu sampel, kemudian saya akan memperhatikan bentuk dan warna roti terlebih dahulu. Setelah itu, saya akan mengecek tekstur roti dengan meraba bagian kulit roti. Yang terakhir adalah dengan membelah isi roti untuk memastikan isi roti benar sesuai rasa masing-masing. Jika semua <i>quality check</i> lolos, maka akan lanjut ke proses <i>packing</i> .
Pertanyaan 4	:	Apa kendala saat proses <i>quality check</i> berlangsung?
Jawaban	:	Permasalahan yang seringkali terjadi yaitu pada saat saya tidak bisa mengecek produk tersebut karena suatu hal dan karyawan tidak terlalu memperhatikan kualitas roti yang akan didistribusikan atau dijual di toko. Hal tersebut menyebabkan tidak ada kriteria yang jelas yang dapat menjelaskan produk tersebut layak didistribusikan atau tidak. Beberapa kejadian juga ada komplain dari konsumen mengenai produk roti yang tidak layak dijual atau didistribusikan sehingga memperburuk nama baik dari Chris Cakes itu sendiri.
Pertanyaan 5	:	Kriteria apa yang ingin anda tetapkan untuk cacat roti gosong?
Jawaban	:	Kriteria pertama roti termasuk dalam kategori roti gosong dapat dilihat dari warna roti yang sudah tidak berwarna kuning kecoklatan melainkan berwarna hitam kecoklatan. Kondisi tersebut berlaku juga apabila hanya terdapat 1 sisi bagian roti yang sudah lebih mengarah berwarna hitam kecoklatan. Roti yang layak didistribusikan harus memiliki warna kuning kecoklatan dan warna tersebut merata terhadap seluruh sisi roti. Kriteria kedua sebuah produk roti termasuk dalam kategori roti gosong yaitu tekstur roti yang keras dan kasar. Roti yang gosong memiliki tekstur yang lebih keras saat ditekan dan kasar saat diraba permukaannya, sedangkan roti yang layak didistribusikan memiliki tekstur yang lebih lunak dan halus. Kriteria ketiga sebuah produk roti masuk ke dalam kategori cacat gosong dapat diukur dari rasa roti yang cenderung pahit.

Pertanyaan 6	:	Kriteria apa yang ingin anda tetapkan untuk cacat bentuk roti tidak sesuai?
	:	Kriteria sebuah produk roti dikategorikan cacat berupa bentuk yang tidak sesuai yaitu dengan melihat bentuk roti yang tidak sesuai dengan cetakannya. Kriteria kedua yaitu bentuk roti yang tidak mengembang sempurna. Roti yang dipanggang seharusnya akan mengembang apabila proses pemanggangan dan bahan baku yang digunakan sesuai dengan prosedur, namun terdapat beberapa kasus saat produksi yaitu roti tidak mengembang atau mengembang dengan kurang sempurna. Kriteria ketiga bahwa produk roti dapat dikategorikan cacat bentuk tidak sesuai yaitu roti yang penyok atau dekok.
Pertanyaan 7	:	Apakah anda membutuhkan penetapan standar mutu yang jelas?
Jawaban	:	Saya kira itu akan sangat membantu, terutama pada saat saya tidak bisa mengecek secara langsung. Adanya kriteria yang lebih jelas tentu akan memudahkan saya dan juga membantu karyawan agar dapat memperhatikan kriteria-kriteria yang sudah saya tetapkan pada saat melakukan <i>quality check</i> .
Pertanyaan 8	:	Penetapan standar mutu ingin diimplementasikan dalam bentuk apa?
Jawaban	:	Saya menginginkan bentuk poster yang dapat dilihat secara langsung oleh karyawan produksi pada saat mereka bekerja. Apabila dalam bentuk dokumen saya kira akan kurang diperhatikan dan jarang dibuka oleh karyawan produksi.

Lampiran 6. Hasil Wawancara Standar Mutu dengan Karyawan Dinda

Identitas Narasumber

Nama : Dinda
Jabatan : Karyawan
Waktu : 17/03/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah sebelumnya sudah ada penetapan standar mutu yang jelas?
Jawaban	:	Belum ada.
Pertanyaan 2	:	Apakah setelah proses produksi terdapat proses <i>quality check</i> ?
Jawaban	:	Ada.
Pertanyaan 3	:	Bagaimana proses <i>quality check</i> tersebut berlangsung?
Jawaban	:	Biasanya pemilik yang melakukan <i>quality check</i> dengan mengecek salah satu sampel produksi. Jika pemilik berhalangan maka karyawan produksi yang menentukan sendiri <i>quality check</i> nya.
Pertanyaan 4	:	Apa kendala saat proses <i>quality check</i> berlangsung?
Jawaban	:	Perbedaan antara kriteria pemilik dan karyawan untuk menentukan produk lolos ke proses <i>packing</i> atau tidak.
Pertanyaan 5	:	Kriteria apa yang ingin anda tetapkan untuk cacat roti gosong?
Jawaban	:	Untuk roti gosong, penilaian utama saya mengarah ke warna roti yang sangat coklat. Setelah itu tekstur permukaan luar roti terlihat kasar. Oleh karena itu menurut saya roti yang layak didistribusikan itu roti yang memiliki warna cokelat terang dan tekstur permukaan yang halus.
Pertanyaan 6	:	Kriteria apa yang ingin anda tetapkan untuk cacat bentuk roti tidak sesuai?
	:	Untuk bentuk roti tidak sesuai, hal pertama yang saya cek adalah roti harus mengembang dan sesuai dengan bentuk cetakannya.

Pertanyaan 7	:	Apakah anda membutuhkan penetapan standar mutu yang jelas?
Jawaban	:	Saya kira itu perlu dibuat untuk dapat menentukan kriteria yang pasti itu seperti apa dan juga bisa menyamakan antara penilaian kriteria oleh pemilik dan juga penilaian kriteria yang diinginkan oleh karyawan produksi.
Pertanyaan 8	:	Penetapan standar mutu ingin diimplementasikan dalam bentuk apa?
Jawaban	:	Dalam hal ini oleh karena karyawan bekerja menggunakan tangan untuk menguleni adonan, maka saya saran untuk dibuat dalam bentuk poster yang tertempel di dinding ruang produksi.

Lampiran 7. Hasil Wawancara Standar Mutu dengan Karyawan Fikri

Identitas Narasumber

Nama : Fikri
Jabatan : Karyawan
Waktu : 17/03/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah sebelumnya sudah ada penetapan standar mutu yang jelas?
Jawaban	:	Belum ada.
Pertanyaan 2	:	Apakah setelah proses produksi terdapat proses <i>quality check</i> ?
Jawaban	:	Ada.
Pertanyaan 3	:	Bagaimana proses <i>quality check</i> tersebut berlangsung?
Jawaban	:	Biasanya proses <i>quality check</i> dilakukan oleh pemilik. Proses <i>quality check</i> terbagi menjadi 2 yaitu mengecek hasil produksi segi warna dan dari segi bentuk.
Pertanyaan 4	:	Apa kendala saat proses <i>quality check</i> berlangsung?
Jawaban	:	Tidak mengetahui secara jelas standar mutu yang ditetapkan. Penetapan standar mutu berdasarkan asumsi dari pihak yang melakukan pengecekan.
Pertanyaan 5	:	Kriteria apa yang ingin anda tetapkan untuk cacat roti gosong?
Jawaban	:	Warna roti coklat tua dan tekstur kasar. Rasa kulit roti pahit.
Pertanyaan 6	:	Kriteria apa yang ingin anda tetapkan untuk cacat bentuk roti tidak sesuai?
	:	Roti sesuai tidak sesuai cetakan dan terdapat dekok pada permukaannya.
Pertanyaan 7	:	Apakah anda membutuhkan penetapan standar mutu yang jelas?
Jawaban	:	Butuh.
Pertanyaan 8	:	Penetapan standar mutu ingin diimplementasikan dalam bentuk apa?
Jawaban	:	Sebaiknya dalam bentuk kertas yang ditempel di dinding dan terlihat dengan jelas.

Lampiran 8. Hasil Wawancara Standar Mutu dengan Karyawan Ajak

Identitas Narasumber

Nama : Ajak
Jabatan : Karyawan
Waktu : 17/03/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah sebelumnya sudah ada penetapan standar mutu yang jelas?
Jawaban	:	Belum.
Pertanyaan 2	:	Apakah setelah proses produksi terdapat proses <i>quality check</i> ?
Jawaban	:	Ada.
Pertanyaan 3	:	Bagaimana proses <i>quality check</i> tersebut berlangsung?
Jawaban	:	Pengecekan dilakukan dengan mengambil sampel dan dilihat dari segi warna, tekstur, isi roti, dan bentuk roti.
Pertanyaan 4	:	Apa kendala saat proses <i>quality check</i> berlangsung?
Jawaban	:	Sulit untuk membedakan produk yang lolos pengecekan dan tidak. Tidak ada kriteria pasti yang dijadikan acuan.
Pertanyaan 5	:	Kriteria apa yang ingin anda tetapkan untuk cacat roti gosong?
Jawaban	:	Warna roti cenderung gelap. Tekstur roti terlihat kasar dan kulit roti bagian luar pahit.
Pertanyaan 6	:	Kriteria apa yang ingin anda tetapkan untuk cacat bentuk roti tidak sesuai?
	:	Roti tidak mengembang dan tidak sesuai dengan cetakan.
Pertanyaan 7	:	Apakah anda membutuhkan penetapan standar mutu yang jelas?
Jawaban	:	Saya kira perlu untuk membantu karyawan produksi dalam menetapkan standar mutu hasil produksi.
Pertanyaan 8	:	Penetapan standar mutu ingin diimplementasikan dalam bentuk apa?
Jawaban	:	Poster dinding.

Lampiran 9. Hasil Wawancara dengan Pemilik Mengenai Respon Terhadap SOP dan Poster Standar Mutu

Identitas Narasumber

Nama : Gracia Silviana
Jabatan : Pemilik
Waktu : 18/06/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah SOP dan poster standar mutu sudah diimplementasikan?
Jawaban	:	Sudah.
Pertanyaan 2	:	Apakah SOP sudah sesuai dengan kebutuhan objek?
Jawaban	:	Sesuai dikarenakan sebelumnya Toko Chris Cakes tidak memiliki SOP.
Pertanyaan 3	:	Apakah poster standar mutu sudah sesuai dengan kebutuhan objek?
Jawaban	:	Sesuai dikarenakan sebelumnya Toko Chris Cakes belum memiliki standar mutu yang jelas.
Pertanyaan 4	:	Apakah SOP & poster standar mutu membantu karyawan produksi dalam bekerja?
Jawaban	:	Sejauh ini setelah diimplementasikan saya kira cukup membantu, dibuktikan dengan tanggapan dari karyawan produksi itu sendiri.

Pertanyaan 5	:	Apakah SOP & poster standar mutu mempengaruhi penurunan cacat produk?
Jawaban	:	Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan check sheet sejauh ini mengalami penurunan yang cukup signifikan.
Pertanyaan 6	:	Apa tanggapan anda mengenai implementasi SOP & poster standar mutu tersebut?
	:	Cukup memenuhi ekspektasi. Selain itu saya kira Toko Chris Cakes membutuhkan SOP yang baik dan standar mutu yang jelas. Pengaruhnya juga terhadap penurunan cacat produksi sehingga dapat mengoptimalkan kegunaan bahan baku.
Pertanyaan 7	:	Apa komentar/saran anda mengenai hasil SOP & poster standar mutu tersebut?
Jawaban	:	Saran saya sebaiknya ditambahkan proses penyimpanan bahan baku. SOP yang sudah ada kedepannya akan saya kembangkan sendiri tetapi mengikuti SOP yang sudah dihasilkan oleh penelitian ini.

Lampiran 10. Hasil Wawancara dengan Karyawan Dinda Mengenai Respon Terhadap SOP dan Poster Standar Mutu

Identitas Narasumber

Nama : Dinda
Jabatan : Karyawan
Waktu : 18/06/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah SOP dan poster standar mutu sudah diimplementasikan?
Jawaban	:	Sudah.
Pertanyaan 2	:	Apakah SOP sudah sesuai dengan kebutuhan objek?
Jawaban	:	Menurut saya sudah sesuai.
Pertanyaan 3	:	Apakah poster standar mutu sudah sesuai dengan kebutuhan objek?
Jawaban	:	Sudah.
Pertanyaan 4	:	Apakah SOP & poster standar mutu membantu karyawan produksi dalam bekerja?
Jawaban	:	Cukup membantu.
Pertanyaan 5	:	Apakah SOP & poster standar mutu mempengaruhi penurunan cacat produk?
Jawaban	:	Berdasarkan perhitungan check sheet sebelum dan sesudah ada penurunan.
Pertanyaan 6	:	Apa tanggapan anda mengenai implementasi SOP & poster standar mutu tersebut?
	:	Mempermudah karyawan produksi dalam melakukan proses produksi.
Pertanyaan 7	:	Apa komentar/saran anda mengenai hasil SOP & poster standar mutu tersebut?
Jawaban	:	Harapan saya SOP & poster tersebut dapat diimplementasikan secara terus menerus dan dilakukan perbaikan apabila diperlukan.

Lampiran 11. Hasil Wawancara dengan Karyawan Fikri Mengenai Respon Terhadap SOP dan Poster Standar Mutu

Identitas Narasumber

Nama : Fikri
Jabatan : Karyawan
Waktu : 18/06/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah SOP dan poster standar mutu sudah diimplementasikan?
Jawaban	:	Sudah.
Pertanyaan 2	:	Apakah SOP sudah sesuai dengan kebutuhan objek?
Jawaban	:	Sesuai.
Pertanyaan 3	:	Apakah poster standar mutu sudah sesuai dengan kebutuhan objek?
Jawaban	:	Sesuai.
Pertanyaan 4	:	Apakah SOP & poster standar mutu membantu karyawan produksi dalam bekerja?
Jawaban	:	Sangat membantu karena karyawan lebih terpandu.
Pertanyaan 5	:	Apakah SOP & poster standar mutu mempengaruhi penurunan cacat produk?
Jawaban	:	Dari perhitungan selama sebulan terdapat penurunan
Pertanyaan 6	:	Apa tanggapan anda mengenai implementasi SOP & poster standar mutu tersebut?
	:	Sangat membaantu dan perlu dilanjutkan.
Pertanyaan 7	:	Apa komentar/saran anda mengenai hasil SOP & poster standar mutu tersebut?
Jawaban	:	Saya harap dapat dikembangkan lagi SOPnya agar seluruh prosedur yang ada berjalan dengan lebih baik lagi.

Lampiran 12. Hasil Wawancara dengan Karyawan Ajak Mengenai Respon Terhadap SOP dan Poster Standar Mutu

Identitas Narasumber

Nama : Ajak
Jabatan : Karyawan
Waktu : 18/06/2024
Tempat : Toko Chris Cakes

Pertanyaan 1	:	Apakah SOP dan poster standar mutu sudah diimplementasikan?
Jawaban	:	Sudah.
Pertanyaan 2	:	Apakah SOP sudah sesuai dengan kebutuhan objek?
Jawaban	:	Sudah.
Pertanyaan 3	:	Apakah poster standar mutu sudah sesuai dengan kebutuhan objek?
Jawaban	:	Sudah.
Pertanyaan 4	:	Apakah SOP & poster standar mutu membantu karyawan produksi dalam bekerja?
Jawaban	:	Sejauh ini membantu karena membantu saya dalam melakukan proses produksi.
Pertanyaan 5	:	Apakah SOP & poster standar mutu mempengaruhi penurunan cacat produk?
Jawaban	:	Ada penurunan.
Pertanyaan 6	:	Apa tanggapan anda mengenai implementasi SOP & poster standar mutu tersebut?
	:	Sudah cukup baik. Tinggal dilanjutkan dan disempurnakan.

Pertanyaan 7	:	Apa komentar/saran anda mengenai hasil SOP & poster standar mutu tersebut?
Jawaban	:	Poster standar mutu dapat diperbesar agar lebih jelas.

Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian





Lampiran 14. Hasil Turnitin

Turnitin_TugasAkhirFinal_190610123.docx			
ORIGINALITY REPORT			
7%	7%	5%	5%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	e-journal.uajy.ac.id Internet Source		1%
2	agroindustry.polsub.ac.id Internet Source		<1%
3	ejurnalunsam.id Internet Source		<1%
4	pt.scribd.com Internet Source		<1%
5	repository.umy.ac.id Internet Source		<1%
6	repository.widyatama.ac.id Internet Source		<1%
7	www.qyusiconsulting.com Internet Source		<1%
8	es.scribd.com Internet Source		<1%
9	Submitted to STT PLN Student Paper		<1%