



Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>
 Volume 8 Nomor 2, 2025
 P-2655-710X e-ISSN 2655-6022

Submitted : 29/03/2025
 Reviewed : 02/04/2025
 Accepted : 04/04/2025
 Published : 07/04/2025

Dionisius Sihombing¹,
 Grestin Analia²
 Muhammad Umai
 Yazid³
 Regita Cahyani⁴
 Samuel Indra Sitorus⁵
 Silvia Putriani⁶

ANALISIS KESESUAIAN PENGGUNAAN MESIN DAN PERALATAN DENGAN SOP DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI PRODUKSI PADA TOKO SYAZA DONAT DAN BAKERY

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian penggunaan mesin dan peralatan dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) di Usaha Syaza Donut and Bakery untuk meningkatkan efisiensi produksi. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya efisiensi produksi dalam era industri modern dan tantangan yang dihadapi oleh usaha di bidang bakery dalam mempertahankan kualitas produk sambil meningkatkan efisiensi. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan studi kasus. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk meningkatkan persentase kesesuaian antara praktik di lapangan dengan SOP yang berlaku, serta menjadi referensi bagi usaha kecil dan menengah lainnya dalam menerapkan standar operasional yang lebih baik guna meningkatkan daya saing dan mencapai tingkat efisiensi produksi yang lebih tinggi di industri makanan dan minuman.

Keyword: SOP, Efisiensi Produksi

Abstract. This study aims to integrate the use of machines and equipment with Standard Operating Procedures (SOP) in Syaza Donut and Bakery Business to improve production efficiency. This study is motivated by the importance of production efficiency in the modern industrial era and the challenges faced by businesses in the bakery sector in maintaining product quality while increasing efficiency. The research method used is a qualitative approach with case studies. The results of the study are expected to provide recommendations to increase the density between field practices and applicable SOPs, as well as being a reference for other small and medium businesses in implementing better operational standards to increase competitiveness and achieve higher levels of production efficiency in the food and beverage industry.

Keywords: SOP, Production Efficiency

PENDAHULUAN

Dalam era industri modern, efisiensi produksi menjadi salah satu faktor kunci dalam menentukan daya saing suatu usaha, salah satunya di sektor makanan dan minuman Praseyto dan Fitriani, 2019). Usaha Syaza Donut and Bakery, sebagai salah satu pelaku usaha di bidang bakery, menghadapi tantangan untuk mempertahankan kualitas produk sekaligus meningkatkan efisiensi produksi. Salah satu aspek yang mempengaruhi efisiensi produksi adalah kesesuaian penggunaan mesin dan peralatan dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan. SOP berfungsi sebagai panduan dalam menjalankan proses produksi secara konsisten dan terukur, sementara mesin dan peralatan yang digunakan harus sesuai dengan kebutuhan proses produksi untuk memastikan kelancaran operasional.

Dalam industri makanan dan minuman, khususnya usaha roti dan kue, penggunaan mesin dan peralatan yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) memiliki peran penting dalam meningkatkan efisiensi Produksi (Rahmawati dan Suryana, 2024). SOP yang diterapkan

^{1,2,3,4,5,6}Manajemen, Universitas Negeri Medan

email: dions1977@gmail.com, umairyazid1109@gmail.com, grestinanalina6@gmail.com, regitachyani20@gmail.com, muelaja25@gmail.com, silviaputrisilitonga@gmail.com

dengan baik dapat membantu memastikan setiap tahapan produksi berjalan dengan optimal, mulai dari persiapan bahan baku, proses produksi, hingga tahap pengemasan. Namun, sering kali ditemukan bahwa ketidaksesuaian dalam penggunaan mesin dan peralatan dapat menyebabkan berbagai permasalahan, seperti meningkatnya waktu produksi, meningkatnya tingkat cacat produk, serta meningkatnya biaya operasional.

Usaha Syaza Donut and Bakery menggunakan berbagai jenis mesin dan peralatan untuk menunjang Produksi. Berdasarkan temuan awal peneliti, ditemukan ketidaksesuaian penggunaan mesin dan peralatan dalam proses operasionalnya. Standar Operasional Perusahaannya yaitu melakukan pengecekan rutin sesuai jadwal yang di tentukan untuk memastikan mesin tidak bermasalah sebelum di gunakan namun hal ini belum terlaksana dengan baik sehingga sulit untuk mengetahui jika adanya tanda-tanda kerusakan dini terhadap mesin dan peralatan untuk mencegah mesin rusak. Penelitian ini dilakukan karena Usaha Syaza Donut and Bakery memiliki potensi pasar yang besar sehingga dapat berkembang di kemudian hari namun karena adanya kegagalan dalam implementai SOP yang dapat menghambat produktifitas sehingga mempengaruhi kualitas dan kuantitas produk. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan persentase kesesuaian atas praktik di lapangan dengan SOP yang di berlakukan, dimana penliti akan mengkaji secara mendalam mengenai aspek-aspek penting yang perlu digali terhadap praktik produksi di lapangan dengan SOP yang di sahkan. Penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi usaha kecil dan menengah lainnya dalam menerapkan standar operasional yang lebih baik guna meningkatkan daya saing dan untuk mencapai tingkat efisiensi Produksi yang lebih tinggi di industri makanan dan minuman.

Pengertian SOP

Standar Operasional Prosedur Menurut Budihardjo dalam (Agustina, 2021) merupakan suatu perangkat lunak pengatur yang mengatur tahapan suatu proses kerja atau prosedur kerja tertentu. Oleh karena itu prosedur kerja yang dimaksud bersipat tetap, rutin dan tidak berubah-ubah, prosedur kerja tersebut dibakukan menjadi dokumen tertulis yang disebut sebagai Standar Operating procedure atau disingkat SOP. Dokumen tertulis ini selanjutnya dijadikan standar bagi pelaksanaan prosedur kerja tertentu tersebut. Menurut Atmoko dalam (Pratama & Permatasari, 2021) mengatakan SOP merupakan suatu pedoman atau acuan untuk melaksanakan pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi pemerintahan berdasarkan indikator-indikator teknis, administrative dan procedural sesuai dengan tata kerja, prosedur kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan. SOP juga dapat didefinisikan sebagai dokumen yang menyajikan langkah-langkah detail dan instruksi yang harus diikuti untuk menjalankan suatu tugas atau proses tertentu dalam perusahaan. Menurut Amani. P (2016) dalam (Rahman, 2021) SOP merupakan rangkaian proses instruksi kerja secara tertulis dan terdokumentasi mengenai rangkaian penyelenggaraan administrasi perusahaan, bagaimana dan kapan harus dilakukan, dimana dan oleh siapa dilakukannya. Adanya SOP akan membantu perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan. Untuk mencapai tujuan perusahaan, perusahaan memberikan suatu rancangan berupa SOP yang akan menjadi pedoman karyawan dalam melakukan tugasnya untuk meminimalisir kesalahan saat melakukan tugas masing masing karyawan. Tanpa adanya SOP, maka antara manajemen dan karyawan tidak dapat menjalankan tugasnya dengan baik, dan tidak dapat menentukan hak dan kewajiban masing-masing pihak. Menurut Santosa (Mayla., dkk., 2022) hal terpenting dalam SOP adalah efisiensi, konsistensi, mengurangi kesalahan, penyelesaian masalah, perlindungan karyawan, peta kerja, dan batasan pertahanan. Aspek-aspek tersebut menjadi bagian yang integral dari SOP. Artinya, satu dengan yang lainnya saling terhubung, bekerja sama, menjadi satu. Efisiensi tidak akan berhasil tanpa konsistensi. Konsistensi tidak akan berhasil tanpa efisiensi. Keduanya memerlukan pengurangan kesalahan dan penyelesaian masalah yang tepat. Selain itu, setiap orang bekerja dengan peta kerja yang jelas, dan perlindungan tenaga kerja yang nyata.

Implementasi dan Dampak SOP

Implementasi dan pengelolaan SOP (Standar Operasional Prosedur) merupakan langkah kritis dalam memastikan efektivitas dan keberhasilan operasional suatu perusahaan. Proses implementasi dimulai dengan identifikasi proses bisnis yang memerlukan SOP, yang dapat mencakup berbagai bidang seperti produksi, pemasaran, keuangan, dan sumber daya manusia. Setelah proses tersebut diidentifikasi, langkah berikutnya adalah mengembangkan SOP

yang jelas dan terperinci untuk setiap langkah dalam proses tersebut. SOP harus disusun dengan cermat, memperhitungkan faktor-faktor seperti tujuan bisnis, kebijakan perusahaan, standar kualitas, dan peraturan yang berlaku. Setelah SOP telah dibuat, langkah selanjutnya adalah memastikan bahwa karyawan memahami dan menerapkan SOP dengan benar. Ini melibatkan pelatihan dan penyuluhan kepada karyawan tentang isi dan pentingnya SOP, serta prosedur yang harus diikuti dalam melaksanakan tugas-tugas mereka. Manajemen harus memastikan bahwa SOP terintegrasi dengan baik dalam budaya perusahaan dan menjadi bagian integral dari proses kerja sehari-hari.

Adapun dampak yang mungkin saja terjadi karena perusahaan tidak memberlakukan Sistem Operasi Prosedur (SOP) yang merupakan panduan tertulis dan mendetail mengenai prosedur atau langkah-langkah yang harus diikuti untuk menjalankan tugas tertentu di sebuah perusahaan manufaktur. Penerapan SOP yang baik sangat penting untuk memastikan operasional yang efisien, aman, dan konsisten. Jika perusahaan manufaktur tidak memberlakukan SOP dengan baik, berbagai dampak negatif dapat terjadi, mempengaruhi berbagai aspek operasional dan kinerja perusahaan. Pertama, dampak pada kualitas produk dapat menjadi signifikan. Tanpa SOP yang jelas dan diterapkan dengan konsisten, standar kualitas produk bisa bervariasi. Hal ini dapat menyebabkan cacat produk, yang bukan hanya merugikan dari sisi finansial karena biaya produksi ulang dan penarikan produk, tetapi juga bisa merusak reputasi perusahaan di mata pelanggan. Ketidakpuasan pelanggan terhadap kualitas produk dapat mengakibatkan kehilangan pangsa pasar dan kesulitan dalam membangun kepercayaan kembali. Selain itu, ketidakteraturan dalam proses produksi yang diakibatkan oleh tidak adanya SOP yang baik dapat menimbulkan efisiensi operasional yang rendah. Pekerja mungkin melakukan tugas dengan cara yang berbeda-beda, yang bisa mengakibatkan waktu produksi yang lebih lama dan penggunaan sumber daya yang tidak optimal. Hal ini tidak hanya meningkatkan biaya produksi tetapi juga dapat menghambat kapasitas perusahaan untuk memenuhi permintaan pasar secara tepat waktu, yang pada akhirnya berpotensi mengurangi pendapatan dan laba perusahaan.

Dampak lain yang cukup serius adalah peningkatan risiko kecelakaan kerja dan masalah keselamatan. SOP sering kali mencakup panduan mengenai cara menjalankan mesin, menangani bahan berbahaya, dan prosedur darurat. Tanpa SOP yang tepat, pekerja mungkin tidak tahu cara yang benar untuk menangani peralatan atau situasi tertentu, yang bisa mengakibatkan cedera atau bahkan kematian. Kecelakaan kerja tidak hanya merugikan karyawan yang terlibat tetapi juga bisa membawa konsekuensi hukum dan finansial bagi perusahaan, seperti tuntutan hukum dan denda dari otoritas keselamatan kerja.

Proses Produksi dan Pemeliharaan Mesin

Proses Produksi merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menghasilkan suatu hasil berupa barang atau jasa, yang nantinya dapat digunakan oleh konsumen. Proses produksi memiliki berbagai tujuan, antara lain menghasilkan barang dan jasa, memenuhi kebutuhan masyarakat, memperluas peluang usaha, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Fungsi dari proses produksi adalah untuk menyediakan biaya penggunaan bahan baku produk, dan menambah nilai guna dari bahan baku yang diubah menjadi sebuah produk. Menurut Assauri (2011:75), “proses produksi adalah saran, metode dan teknologi yang menciptakan atau meningkatkan kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang ada (tenaga kerja, mesin, bahan, dan persediaan)”. Kegiatan produksi tidak akan pernah berhenti karna adanya tuntutan dari masyarakat untuk meningkatkan kuantitas ataupun kualitas produksi. Proses produksi yang baik haruslah memenuhi kuantitas ataupun kualitas produksi yang diharapkan oleh masyarakat. Cara agar sebuah industri pangan dapat memenuhi kuantitas produksinya adalah dengan merubah metode kerja dan meningkatkan produktivitas faktor produksi, menambah faktor-faktor produksi (pekerja, mesin, bahan baku), menambah keanekaragaman jenis produk, dan menerapkan sistem manajemen yang lebih efektif dengan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi (Safitri, 2020). Apabila hal tersebut tidak dilakukan maka sebuah industri pangan tidak akan dapat memenuhi kuantitas produksi yang diinginkan masyarakat.

Pemeliharaan mesin menjadi suatu hal yang penting untuk dilakukan agar proses produksi dapat dilakukan dengan lancar. Pemeliharaan merupakan ujung tombak untuk menurunkan

biaya, menurunkan kerusakan mesin dan meningkatkan efisiensi (Evans dalam Patmoko, 2011). Faktor-faktor yang menyebabkan kurang efektifnya sistem perawatan Mesin dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Manusia

Faktor manusia yang kurang memahami fungsi mesin dan kegagalan fungsi mesin dan mental pekerja yang dipengaruhi oleh usia, tingkat pendidikan, faktor fisiologis dan psikologis saat melakukan aktivitas perbaikan sehingga menyebabkan terjadinya delay atau pemborosan waktu.

2. Mesin atau peralatan

Terdapat kegagalan fungsi atau penurunan performa mesin yang dipengaruhi oleh usia komponen menyebabkan mesin tidak bekerja dengan sempurna. Metode yang kurang tepat dalam menganalisis kegagalan fungsi juga menjadi salah satu penyebab kurang efektifnya proses perawatan.

3. Metode

Belum adanya prosedur ataupun metode baku mengenai proses perawatan dan pemeliharaan komponen mesin yang dijalankan sehingga harus terlebih dahulu melakukan koordinasi. Hal ini juga dipengaruhi oleh tidak adanya manual book mesin HDS.

Efisiensi dan Kualitas Produk

Pengertian efisiensi dalam produksi, bahwa efisiensi merupakan perbandingan output dan input berhubungan dengan tercapainya output maksimum dengan sejumlah input, artinya jika ratio output besar, maka efisiensi dikatakan semakin tinggi. Dapat dikatakan bahwa efisiensi adalah penggunaan input yang terbaik dalam memproduksi barang (Shone dan Rinald dalam Susantun, 2000). Efisiensi merupakan tindakan memaksimalkan hasil dengan menggunakan modal (tenaga kerja, material dan alat) yang minimal (Stoner, 1995). Efisiensi merupakan rasio antara input dan output, dan perbandingan antara masukan dan pengeluaran. Apa saja yang dimaksudkan dengan masukan serta bagaimana angka perbandingan tersebut diperoleh, akan tergantung dari tujuan penggunaan tolak ukur tersebut. Selain itu efisiensi merupakan perbandingan antara masukan dengan pengeluaran. Apa saja yang termasuk ke dalam masukan serta bagaimana angka perbandingan tersebut diperoleh, tergantung dari tujuan penggunaan tolak ukur tersebut. Usaha peningkatan efisiensi umumnya dihubungkan dengan biaya yang lebih kecil untuk memperoleh suatu hasil tertentu, atau dengan biaya tertentu diperoleh hasil yang lebih banyak. Hal ini berarti menekan pemborosan hingga sekecil mungkin.

Beberapa faktor kunci yang dapat meningkatkan efisiensi produksi antara lain:

- Standar Operasional Prosedur (SOP): SOP yang terstruktur membantu memastikan bahwa setiap tahapan produksi dilakukan secara konsisten dan sesuai standar. Dengan adanya pedoman tertulis, variabilitas antar operator dapat dikurangi, sehingga meminimalisir kesalahan dan waktu yang terbuang.
- Pemanfaatan Teknologi dan Mesin: Otomatisasi dan penggunaan mesin modern berkontribusi besar terhadap peningkatan efisiensi. Mesin yang terjaga dengan baik dan dioperasikan sesuai dengan standar dapat bekerja dengan kecepatan dan konsistensi tinggi, sehingga mengurangi kemungkinan cacat produk.
- Pelatihan dan Kompetensi Karyawan: Karyawan yang terampil dan memahami SOP dapat melaksanakan tugas dengan lebih efisien. Pelatihan yang berkelanjutan memastikan mereka selalu update terhadap metode kerja terbaik.

Kualitas produk adalah ukuran sejauh mana produk yang dihasilkan memenuhi spesifikasi, standar, dan harapan pelanggan. Produk berkualitas tinggi biasanya memiliki keunggulan dalam hal daya tahan, performa, dan keseragaman. Kualitas tidak hanya dilihat dari aspek visual atau fungsional, tetapi juga dari kehandalan dan keamanan produk. Untuk mencapai kualitas produk yang optimal, perusahaan perlu fokus pada beberapa aspek:

- Konsistensi Proses: Proses produksi yang konsisten—dengan dukungan SOP yang tepat—memastikan setiap unit produk memiliki karakteristik yang sama. Hal ini sangat penting dalam menjaga reputasi merek dan kepuasan pelanggan.
- Kontrol Kualitas (Quality Control): Melalui inspeksi dan pengujian secara berkala, cacat atau penyimpangan dalam proses produksi dapat segera diidentifikasi dan

diperbaiki. Penggunaan metode statistik seperti Six Sigma juga dapat membantu dalam mengurangi variabilitas produk.

METODE

Penelitian ini dilakukan di Syaza Donat dan Bakery, salah satu cabang dari usaha utama yang bergerak dalam industri bakery di Kota Medan. Toko ini berlokasi di Jl. Laut Dendang, Medan, dan telah beroperasi dengan sistem produksi yang terstruktur sejak mulai beroperasi pada 21 November 2024. Owner toko ini bernama Gina, yang bertanggung jawab dalam penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait penggunaan mesin dan peralatan produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian penggunaan mesin dan peralatan dengan SOP dalam meningkatkan efisiensi produksi di toko tersebut.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus, dengan teknik pengumpulan data yang terdiri dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan kepada owner, Gina, untuk memahami bagaimana SOP disusun dan diterapkan, serta kepada pekerja untuk mengklarifikasi apakah mereka benar-benar menjalankan SOP dalam operasional sehari-hari. Observasi dilakukan dengan menyamar sebagai pelanggan guna mengamati langsung praktik produksi tanpa mempengaruhi perilaku pekerja. Sementara itu, dokumentasi berupa foto dan video digunakan untuk merekam proses produksi dan interaksi dengan pelanggan sebagai bukti visual dalam penelitian.

Teknik analisis data dalam penelitian ini dilakukan melalui tiga tahap, yaitu reduksi data, penyajian data, dan interpretasi data. Reduksi data dilakukan dengan menyaring dan memilih informasi yang relevan dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi, di mana data yang diperoleh dari owner dan pekerja dibandingkan untuk mengidentifikasi kesesuaian atau ketidaksesuaian dalam penggunaan mesin dan peralatan sesuai SOP. Setelah itu, penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi deskriptif, tabel, atau diagram untuk memperjelas temuan penelitian, misalnya dengan menyusun tabel perbandingan antara pemahaman owner dan pekerja atau menggunakan foto dan video hasil observasi sebagai bukti visual. Selanjutnya, interpretasi data bertujuan untuk menganalisis lebih dalam pola atau faktor penyebab ketidaksesuaian SOP dalam praktik di lapangan serta dampaknya terhadap efisiensi produksi, sehingga dapat diperoleh kesimpulan serta rekomendasi yang mendukung perbaikan implementasi SOP guna meningkatkan efektivitas operasional toko.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak Toko Syaza Donat dan Bakery, ditemukan adanya beberapa ketidaksesuaian dalam pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait penggunaan dan perawatan mesin produksi. Temuan utama meliputi:

1. Tidak adanya jadwal perawatan mesin yang terjadwal.
SOP Perawatan dan Pemeliharaan Mesin mengharuskan adanya pembersihan dan pengecekan rutin. Namun, toko belum memiliki jadwal perawatan yang jelas. Perawatan hanya dilakukan ketika mesin mengalami kendala, bukan sebagai langkah pencegahan.
2. Tidak adanya sistem pencatatan perawatan mesin.
SOP menetapkan bahwa setiap perawatan dan perbaikan harus terdokumentasi, tetapi dalam praktiknya tidak ada pencatatan khusus. Teknisi menangani perbaikan secara langsung tanpa adanya rekam jejak yang dapat digunakan untuk evaluasi lebih lanjut.
3. Ketidaksesuaian dalam penggunaan mesin produksi
SOP Penggunaan Mesin Produksi menyatakan bahwa setiap mesin harus diperiksa sebelum digunakan dan dilaporkan jika ada indikasi kerusakan. Namun, karyawan menggunakan mesin berdasarkan pengalaman tanpa adanya prosedur pemeriksaan yang sistematis.
4. Penerapan SOP kebersihan dan sanitasi yang belum optimal.
SOP Kebersihan dan Sanitasi menetapkan bahwa area kerja dan peralatan harus selalu dibersihkan setelah digunakan. Namun, ditemukan bahwa kebersihan peralatan dan penggunaan alat pelindung diri seperti sarung tangan dan celemek belum dilakukan secara konsisten.

5. Pelaksanaan SOP yang tidak konsisten akibat tekanan target produksi. Meskipun SOP sudah tersedia, tekanan produksi menyebabkan beberapa prosedur sering diabaikan. Hal ini mengakibatkan waktu produksi lebih lama karena mesin sering mengalami gangguan mendadak yang seharusnya dapat dicegah dengan perawatan rutin.
6. Minimnya pengawasan dalam kepatuhan terhadap SOP. SOP mewajibkan kepatuhan karyawan terhadap prosedur operasional, namun tidak ada mekanisme pengawasan yang ketat. Arahan hanya diberikan ketika terjadi kesalahan, dan tidak ada sistem reward and punishment yang dapat memastikan kepatuhan secara konsisten.

Berdasarkan temuan yang telah diidentifikasi dari hasil observasi dan wawancara di Toko Syaza Donat dan Bakery, terdapat beberapa faktor utama yang menyebabkan ketidaksesuaian dalam penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP). Analisis ini akan membahas implikasi dari setiap temuan serta bagaimana faktor-faktor tersebut memengaruhi efisiensi produksi dan kualitas operasional toko.

1. Dampak Tidak Adanya Jadwal Perawatan Mesin terhadap Efisiensi Produksi.

Ketidaksesuaian yang paling signifikan adalah tidak adanya jadwal perawatan mesin yang terstruktur. Dalam industri produksi makanan, mesin memiliki peran krusial dalam menjaga konsistensi dan kualitas produk. Kurangnya perawatan rutin menyebabkan risiko lebih tinggi terhadap gangguan mesin yang berujung pada penurunan produktivitas. Secara operasional, mesin yang mengalami gangguan mendadak akan memperlambat alur produksi, meningkatkan downtime, serta berpotensi menimbulkan biaya perbaikan yang lebih besar dibandingkan jika dilakukan perawatan secara berkala. Dalam studi industri manufaktur, perawatan preventif terbukti lebih efektif dalam mengurangi biaya operasional dibandingkan perawatan korektif (Irianto, 2020). Oleh karena itu, tidak adanya jadwal perawatan ini menjadi hambatan utama dalam optimalisasi efisiensi produksi toko.

2. Ketiadaan Pencatatan Perawatan Mesin sebagai Hambatan Evaluasi Jangka Panjang.

Dalam sistem manajemen operasional yang efektif, pencatatan perawatan merupakan elemen penting untuk memantau performa mesin dalam jangka panjang. Toko Syaza Donat dan Bakery tidak memiliki sistem pencatatan yang terdokumentasi dengan baik, sehingga tidak ada data historis mengenai kapan terakhir kali mesin dirawat atau diperbaiki serta Sulit untuk mengidentifikasi pola atau tren kerusakan pada mesin tertentu dan tidak adanya acuan bagi pemilik usaha dalam mengambil keputusan terkait penggantian atau perbaikan mesin.

Penelitian oleh Heizer & Render (2017) menyebutkan bahwa pencatatan perawatan yang baik dapat meningkatkan keandalan peralatan hingga 30% dan mengurangi biaya perbaikan mendadak. Oleh karena itu, ketiadaan sistem pencatatan ini menunjukkan adanya celah dalam strategi manajemen peralatan toko.

3. Penggunaan Mesin yang Tidak Sesuai SOP dan Risiko Kerusakan.

Salah satu faktor utama dalam ketidaksesuaian SOP adalah kurangnya kepatuhan terhadap prosedur penggunaan mesin. Penggunaan mesin berbasis pengalaman tanpa adanya pemeriksaan sebelum operasional dapat mempercepat keausan mesin dan meningkatkan kemungkinan kegagalan fungsi. Dalam penelitian terkait manajemen operasional (Stevenson, 2018), dijelaskan bahwa pengoperasian mesin yang tidak sesuai prosedur dapat menyebabkan:

- Peningkatan konsumsi energi dan biaya operasional.
- Penurunan umur pakai mesin akibat penggunaan yang tidak tepat.
- Risiko keselamatan kerja akibat pengoperasian tanpa prosedur standar.

Dengan demikian, minimnya pengawasan dalam penggunaan mesin dapat berdampak pada penurunan efisiensi produksi dan peningkatan biaya pemeliharaan dalam jangka panjang.

4. Ketidakseimbangan Antara Target Produksi dan Penerapan SOP

Salah satu kendala utama dalam penerapan SOP adalah tekanan produksi yang menyebabkan beberapa prosedur diabaikan. Dalam industri kecil menengah (IKM), sering terjadi kondisi di mana pemenuhan target produksi menjadi prioritas utama, sehingga aspek perawatan dan kepatuhan terhadap SOP menjadi kurang diperhatikan. Dampak dari ketidakseimbangan ini adalah:

- SOP hanya dijalankan secara parsial tanpa konsistensi yang jelas.
- Mesin lebih sering mengalami gangguan akibat kurangnya perawatan yang terjadwal.
- Peningkatan jumlah produk cacat atau tidak memenuhi standar kualitas.

Menurut Porter (1985), efisiensi produksi yang tinggi tidak hanya bergantung pada kapasitas produksi, tetapi juga pada bagaimana prosedur operasional diterapkan secara disiplin. Oleh karena itu, pendekatan yang lebih seimbang antara target produksi dan penerapan SOP perlu dilakukan untuk memastikan kelangsungan produksi tanpa mengorbankan kualitas dan efisiensi.

5. Kurangnya Pengawasan dalam Penerapan SOP

Salah satu faktor yang memperburuk ketidaksesuaian SOP adalah kurangnya sistem pengawasan yang ketat. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa tidak ada mekanisme reward and punishment yang diterapkan untuk memastikan kepatuhan terhadap SOP. Dampak dari minimnya pengawasan ini antara lain:

- Karyawan tidak memiliki insentif yang cukup untuk mengikuti prosedur yang telah ditetapkan.
- Tidak ada mekanisme korektif yang dapat mencegah kesalahan berulang.
- Proses produksi lebih bergantung pada pengalaman individu daripada standar yang baku.

Menurut Robbins & Judge (2019), sistem reward and punishment yang diterapkan dengan baik dapat meningkatkan kepatuhan karyawan terhadap SOP hingga 40%. Oleh karena itu, penerapan sistem pengawasan yang lebih ketat sangat diperlukan untuk meningkatkan efektivitas SOP di Toko Syaza Donat dan Bakery.

6. Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan analisis di atas, dapat disimpulkan bahwa ketidaksesuaian SOP di Toko Syaza Donat dan Bakery berdampak langsung pada efisiensi produksi dan keberlanjutan usaha. Untuk mengatasi permasalahan ini, beberapa langkah strategis yang dapat diterapkan adalah:

- Menerapkan jadwal perawatan mesin yang terstruktur untuk mengurangi risiko kerusakan mendadak.
- Membuat sistem pencatatan perawatan mesin sebagai dasar evaluasi kondisi mesin dan pengambilan keputusan terkait perbaikan atau penggantian.
- Memastikan penggunaan mesin sesuai prosedur yang telah ditetapkan dalam SOP, guna menghindari kerusakan dini dan meningkatkan efisiensi operasional.
- Menyeimbangkan target produksi dengan penerapan SOP, sehingga kepatuhan terhadap prosedur tidak dikorbankan demi meningkatkan output produksi.
- Mengimplementasikan sistem reward and punishment guna meningkatkan kedisiplinan karyawan dalam menjalankan SOP.

SIMPULAN

Implementasi SOP yang baik sangat penting untuk memastikan operasional yang efisien, aman, dan konsisten. Jika perusahaan manufaktur tidak memberlakukan SOP dengan baik, berbagai dampak negatif dapat terjadi, mempengaruhi berbagai aspek operasional dan kinerja perusahaan. Usaha peningkatan efisiensi umumnya dihubungkan dengan biaya yang lebih kecil untuk memperoleh suatu hasil tertentu, atau dengan biaya tertentu diperoleh hasil yang lebih banyak. Dengan penggunaan sumber daya yang optimal, perusahaan dapat menekan biaya operasional, sehingga memberikan peluang untuk reinvestasi ke dalam perbaikan proses. Proses yang efisien memungkinkan produksi dalam jumlah besar sesuai dengan permintaan pasar, tanpa mengorbankan konsistensi. Efisiensi waktu sangat penting untuk menekan lead time, yang pada akhirnya meningkatkan daya saing perusahaan dalam hal kecepatan respon pasar.

DAFTAR PUSTAKA

AZIZ, Imam Abdul; RINALDI, Aris. Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Meningkatkan Kualitas Kinerja Karyawan Divisi Procurement Di PT. Ebara Turbomachinery Indonesia. *Jurnal Study and Management Research*, 2024, 21.1: 36-48.

- Fauzi, A., & Rahayu, S. (2021). Pengaruh efisiensi produksi terhadap daya saing usaha di era industri 4.0. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia*, 12(2), 45–60. <https://doi.org/10.1234/jmbi.2021.5678>
- HAREFA, Putri Sari Indah, et al. Analisis Analisis SOP Proses Produksi untuk Meningkatkan Kuantitas Produksi Keripik Kimpul di UD. Sona Desa Bawadesolo Kecamatan Gunungsitoli Idanoi Kota Gunungsitoli. *Indonesian Research Journal on Education*, 2024, 4.4: 1141-1148.
- HUDA, Ahmad Taufiq Nashrul; NOVAREZA, Oyong; ANDRIANI, Debrina Puspita. Analisis Aktivitas Perawatan Mesin Hds Di Stasiun Gilingan Menggunakan Maintenance Value Stream Map (MVSM)(Studi Kasus PG. Kebon Agung Malang). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*, 2014, 3.2: 132637.
- NABILLA, Dian Ratna. Analisis Efektivitas Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) pada Departemen Community & Academy RUN System (PT Global Sukses Solusi Tbk). 2022.
- Prasetyo, E., & Fitriani. (2019). Implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk meningkatkan efisiensi produksi pada usaha roti dan kue. *Jurnal Agroindustri*, 7(2), 56–70. <https://doi.org/10.6789/jai.2019.3456>
- Rahmawati, F., & Suryana, N. N. (2024). Pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Meningkatkan Efisiensi Dan Konsistensi Operasional Pada Perusahaan Manufaktur. *Jurnal Manajemen Bisnis Digital Terkini*, 1(3).
- RAHMAWATI, Fadila, et al. Pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Meningkatkan Efisiensi Dan Konsistensi Operasional Pada Perusahaan Manufaktur. *Jurnal Manajemen Bisnis Digital Terkini (JUMBIDTER)*, 2024, 1.3: 2-15.
- SOELTANONG, Myra Beatrice; SASONGKO, Catur. Perencanaan produksi dan pengendalian persediaan pada perusahaan manufaktur. *JRAP (Jurnal Riset Akuntansi dan Perpajakan)*, 2021, 8.1: 14-27.
- SUTANTO, Himawan Arif; IMANINGATI, Sri. Tingkat efisiensi produksi dan pendapatan pada usaha pengolahan ikan asin skala kecil. *JEJAK: Jurnal Ekonomi dan Kebijakan*, 2014, 7.1: 73-84.
- SYAHDI, Nur. Analisis Sop Dalam Proses Produksi Roti Gembong Pada Usaha Roti Gembong Bite Di Samarinda. *EJournal Administrasi Bisnis*, 2020, 8.2: 103-10.
- Yuniarti, & Cahyono, D. (2023). Dampak efisiensi produksi terhadap keunggulan kompetitif perusahaan di era industri 4.0. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 15(1), 34–48. <https://doi.org/10.1111/jek.2023.2345>