

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perusahaan makanan dan minuman merupakan salah satu sektor dari perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang industri makanan dan minuman. Perusahaan manufaktur merupakan perusahaan industri yang mengelola bahan baku menjadi barang setengah jadi maupun barang jadi. Adapun proses pengolahan bahan baku menjadi produk pada perusahaan manufaktur makanan dan minuman meliputi, (1) perancangan produk, (2) pemilihan material dan (3) tahap – tahap proses dimana produk itu dibuat. Setiap proses yang dilakukan dalam kegiatan manufaktur harus dilakukan dengan mengacu pada *standard operational procedure* (SOP) yang ditetapkan oleh setiap perusahaannya.

Salah satu kunci keberhasilan perusahaan atau pabrik adalah dengan menjalankan SOP yang sudah ditentukan oleh perusahaan dengan baik dan benar. Menurut Tjipto Atmoko, SOP merupakan suatu pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi pemerintah berdasarkan indikator-indikator teknis, administratif dan prosedural sesuai tata kerja, prosedur kerja dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan (Riadi, 2011).

SOP dapat dikatakan baik jika mampu menciptakan kinerja yang lebih efisien, konsisten, dapat meminimalkan pengeluaran, memudahkan pengawasan, dapat menjadi panduan untuk karyawan baru, serta koordinasi atau komunikasi yang baik antara bagian-bagian yang berlainan dalam perusahaan. Kegunaan SOP

sangat penting, terutama dalam bidang operasional, perusahaan dapat meminimalisasi terjadinya hal-hal yang dapat merugikan perusahaan. Berbagai bentuk permasalahan dapat dihindari. Jika terjadi masalah dalam lingkungan perusahaan, hal tersebut dapat ditemukan penyebabnya dan bisa diselesaikan dengan cara yang tepat dan benar. Semua kegiatan dalam SOP jika sudah diterapkan dengan benar, maka secara bertahap perusahaan akan lebih profesional dan cepat dalam menanggapi setiap masalah yang ada, namun jika tidak memiliki SOP yang baik, maka pihak karyawan dan manajemen tidak dapat bekerja secara efektif dan efisien serta tidak memahami ruang lingkup kerja mereka (Gishella, 2018).

PT. Pabrik Es Siantar merupakan produsen minuman tertua di provinsi Sumatera Utara. PT.Pabrik Es Siantar berdiri sejak tahun 1916 yang didirikan oleh seorang berkebangsaan Swiss yaitu Heinrich Surbech dengan nama NV Ijs Fabriek Siantar. Sebagai sebuah perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang minuman, PT.Pabrik Es Siantar juga perlu memperhatikan SOP yang baik agar kegiatan operasionalnya dapat berjalan dengan baik pula dalam memproduksi minuman cap badak. Namun masih terdapat beberapa permasalahan dalam penerapan SOP dalam proses produksinya di PT. Pabrik Es Siantar antara lain, karyawan tidak selalu memperhatikan peralatan atau mesin .Hal ini juga didukung bahwa umur mesin produksi pun sudah tua. Hal tersebut mengakibatkan berkurangnya jumlah produksi harian PT. Pabrik Es Siantar. Selain itu berdasarkan hasil observasi peneliti, permasalahan yang terjadi yaitu bahwa adanya

human error. Masih terdapat beberapa karyawan yang kurang fokus pada saat produksi berlangsung.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis berkeinginan melakukan penelitian dengan judul: **Analisis Penerapan *Standard Operational Procedure* (SOP) Dalam Proses Produksi Pada PT.Pabrik ES Siantar.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti merumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu: Bagaimana penerapan SOP dalam proses produksi pada PT. Pabrik Es Siantar?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan dan mengevaluasi penerapan SOP dalam proses produksi pada PT. Pabrik Es Siantar.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis

Sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi (SE) dan juga penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan mengenai penerapan SOP dalam proses produksi di PT. Pabrik Es Siantar.

2. Bagi PT.Pabrik Es Siantar

Dengan adanya penelitian ini diharapkan PT.Pabrik Es Siantar dapat menjadikan penelitian ini sebagai salah satu bentuk evaluasi SOP dalam proses produksi.

3. Bagi Perguruan Tinggi

Memberikan kontribusi yang bermanfaat bagi yang berkepentingan dalam pengembangan pengetahuan dan wawasan mengenai SOP proses produksi.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya dalam melakukan penelitian yang sama dimasa yang akan datang

BAB 2

LANDASAN TEORI

2.1 Landasan Teori

2.1.1 *Standard Operational Procedure (SOP)*

2.1.1.1. *Pengertian Standard Operational Procedure (SOP)*

Keberadaan SOP dalam perusahaan berperan sangat penting terutama dalam hal operasional perusahaan. SOP bisa dijadikan pedoman untuk mengantisipasi berbagai situasi yang bisa terjadi dalam menjalankan perusahaan.

SOP merupakan dokumen yang berkaitan dengan prosedur yang dilakukan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan yang bertujuan untuk memperoleh hasil kerja yang paling efektif dari para pekerja dengan biaya yang serendah-rendahnya. Beberapa ahli pernah menjelaskan tentang arti SOP, diantaranya adalah:

Tabel 2.1
Pengertian Standard Operational Procedure SOP Menurut Ahli

Menurut Ahli	<i>Pengertian Standard Operational Procedure (SOP)</i>
Hartatik (2014:36)	SOP adalah sebuah acuan kerja yang baik, baku dan dapat mempermudah mengontrol dan mengendalikan kegiatan operasional dalam suatu perusahaan.
Ekotama (2013:41)	SOP yaitu suatu sistem yang berguna atau digunakan untuk mengendalikan pekerjaan.
Tambunan (2008:79)	SOP merupakan suatu pedoman yang berisi prosedur standar yang berada pada suatu organisasi yang berguna untuk memastikan bahwa semua keputusan, tindakan, penggunaan fasilitas-fasilitas proses dilakukan oleh

	orang-orang yang berada pada organisasi berjalan secara efisien, efektif, sistematis.
--	---

SOP menurut beberapa ahli di atas dapat disimpulkan bahwa SOP merupakan suatu prosedur, arahan dan aturan yang dibuat oleh perusahaan untuk ditaati dan dipakai oleh seluruh lapisan karyawan perusahaan dalam mencapai tujuan perusahaan secara efisien, efektif dan sistematis.

2.1.1.2. Indikator *standard operational procedure* (SOP)

Menurut Lumenta (2001) indikator dari SOP yaitu :

1. Efisien mengandung pengertian sebagai pencapaian tujuan secara cepat atau memilih tujuan yang tepat dari serangkaian alternatif, membuat keputusan yang tepat dan sukses dalam mengimplementasikannya, tidak membuang-buang waktu, tenaga dan biaya.
2. Efektif mengandung pengertian sebagai penggunaan sumber daya minimal untuk menghasilkan output dengan volume yang diharapkan (hasil yang optimum), menggunakan sumber daya dengan bijak dan hemat, pengoperasian yang sesuai sehingga tidak ada sumber daya yang terbuang.
3. Konsisten adalah tindakan sama yang dilakukan secara berulang-ulang dari waktu ke waktu, terutama tindakan ini dilakukan agar adil dan akurat. Konsisten juga diartikan sebagai bakat, standar, maupun efek yang sama sekali tidak berubah dari waktu ke waktu.

2.1.1.3. *Standard Operational Procedure* (SOP) Menurut PT. Pabrik Es Siantar

Defenisi *Standard Operational Procedure* menurut PT. Pabrik Es Siantar yaitu sebuah acuan kerja yang baik, baku dan dapat mempermudah mengontrol dan mengendalikan kegiatan operasional ataupun kegiatan di PT. Pabrik Es Siantar.

Adapun SOP pada PT. Pabrik Es Siantar mencakup dalam kegiatan :

1. SOP produksi
2. SOP pemasaran
3. SOP personalia
4. SOP transportasi
5. SOP bengkel
6. SOP keamanan

2.1.2. Pengertian Proses Produksi

Produksi merupakan suatu kegiatan yang sangat penting dalam menghasilkan produk badak. Apabila kegiatan produksi pada PT.Pabrik Es Siantar terhenti, maka kegiatan dalam memproduksi minuman cap badakpun akan ikut terhenti pula karenanya. Demikian pula seandainya terdapat hambatan-hambatan yang mengakibatkan kegiatan produksi tidak berjalan dengan baik, maka kegiatan pada PT.Pabrik Es Siantar tersebut akan terganggu pula. Adapun pengertian proses produksi menurut para ahli adalah :

Tabel 2.2
Pengertian Proses Produksi Menurut Ahli

Menurut Para Ahli	Pengertian Proses Produksi
Gitosudarmo dalam Eva (2016:16)	Proses produksi merupakan interaksi antara bahan dasar, bahan-bahan pembantu, tenaga kerja dan mesin-mesin serta alat-alat perlengkapan yang dipergunakan.
Arman dalam Eva (2016:16)	Proses produksi merupakan metode dan teknik yang digunakan dalam mengolah bahan baku menjadi produk.
Heizer (2014:3)	Penciptaan barang dan jasa.

Proses produksi menurut beberapa ahli di atas dapat disimpulkan bahwa proses produksi merupakan suatu cara, metode dan teknik yang dilakukan oleh perusahaan untuk menciptakan atau menambah kagunaan suatu barang atau untuk menghasilkan suatu produk dengan menggunakan sumber daya.

2.1.2.1 Jenis Proses Produksi

Dilihat dari jenis proses produksi terus-menerus menurut Ahyari (2002:72), proses produksi terdiri dari, yaitu :

1. Jadwal produksi

Di dalam penyelesaian produk dalam sebuah perusahaan dikenal adanya penentuan jadwal (skedul) produksi. Dengan adanya skedul produksi ini para karyawan akan mendapat memenuhi dengan pasti tentang apa yang segera harus dikerjakannya dan pekerjaan apa saja yang dapat ditangguhkan tanpa mengganggu penyelesaian proses produksi dalam perusahaan

2. Urutan produksi

Di dalam pelaksanaan proses produksi, dapat diketahui bahwa masing - masing penyelesaian pekerjaan dari bahan mentah (bahan baku) sampai dengan menjadi produk akhir (barang jadi) akan mempunyai pola atau urutan tertentu. Urutan yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi dari perusahaan yang bersangkutan. Urutan penyelesaian pekerjaan ini sangat penting di dalam suatu perusahaan agar pekerjaan-pekerjaan tersebut dapat diselesaikan dengan efektif, efisien, serta pula dapat memperkecil dari terdapatnya beberapa kemungkinan kesalahan yang akan terjadi didalam pelaksanaan proses produksi.

3. Waktu produksi

Jumlah waktu yang dipandang sebagai jumlah waktu yang semestinya atau yang selayaknya untuk menghasilkan barang dan menyelesaikan suatu pekerjaan tepat pada waktunya.

2.1.3 *Standard Operational Procedure (SOP) Dalam Proses Produksi Pada PT. Pabrik Es Siantar*

Defenisi *Standard Operational Procedure (SOP)* dalam proses produksi menurut PT. Pabrik Es Siantar yaitu sebuah acuan kerja yang baik, baku dan dapat mempermudah mengontrol dan mengendalikan kegiatan operasional ataupun kegiatan produksi di PT. Pabrik Es Siantar.

Adapun SOP dalam proses produksi yang ditetapkan oleh PT. Pabrik Es Siantar mencakup :

1. *Standard Operational Procedure* (SOP) Mesin

Mesin merupakan salah satu hal penting dalam proses produksi. Mesin yang dipakai dalam memproduksi minuman cap badak di PT. Pabrik Es Siantar adalah mesin tua yang sudah dipakai sejak tahun 1920-an. Mesin ini sudah tergolong tua dengan usia kurang lebih 100 tahun. PT. Pabrik Es Siantar menjadikan SOP mesin menjadi salah satu bagian terpenting dalam proses produksi. Hal ini dikarenakan jumlah produk harian sangat tergantung terhadap keefektifan mesin.

Adapun *Standard Operational Procedure* pada mesin dalam proses produksi mencakup :

- a) Pemeriksaan mesin sebelum proses produksi
- b) Pemeriksaan mesin setelah proses produksi
- c) Perawatan rutin terhadap mesin yang dilakukan oleh divisi mekanik.

2. *Standard Operational Procedure* (SOP) Bahan Baku dan Proses Pengolahan Bahan Baku

Bahan baku merupakan barang mentah yang digunakan untuk memproduksi suatu produk. Bahan baku yang digunakan PT. Pabrik Es Siantar merupakan bahan baku yang sudah memiliki *certificate of analyze* (COA) dan berlabel MUI.

Adapun SOP yang mencakup bahan baku yaitu :

- a) Penakaran Bahan Baku
 - b) Pengolahan bahan baku menjadi minuman cap badak
3. *Standard Operational Procedure* (SOP) Kebersihan Karyawan Dalam Proses Produksi

Kebersihan dan keamanan karyawan menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan dalam proses produksi. Hal ini diberlakukan agar kebersihan dari bahan baku yang akan diproduksi tetap higienis. Perusahaan harus selalu memperhatikan kebersihan karyawan agar terhindar dari hal yang tidak diharapkan.

Adapun SOP kebersihan dan keamanan karyawan dalam proses produksi yaitu :

- a) Seluruh karyawan wajib memakai masker
- b) Seluruh karyawan wajib menjaga kebersihan diri maupun lingkungan produksi

2.1.3.2 Tujuan *Standard Operational Procedure* (SOP) Dalam Proses Produksi Di PT. Pabrik Es Siantar

Adapun tujuan SOP dalam proses produksi yaitu sebagai :

1. Sebagai acuan dalam pelaksanaan kegiatan tertentu selama proses produksi berlangsung.
2. Untuk menghindari ataupun meminimalisir kegagalan atau kesalahan keraguan, duplikasi serta pemborosan dalam proses pelaksanaan kegiatan.
3. Sebagai pengontrol kedisiplinan

4. Sebagai pedoman untuk menjaga kualitas produk PT. Pabrik Es Siantar

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian Penerapan *Standard Operational Procedure* (SOP) Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Minuman Badak di PT. Pabrik ES Siantar yang relevan dengan penelitian sebelumnya. Berikut penelitian terdahulu dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel 2.1

Tabel 2.3
Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Teknik Analisis Data	Hasil Penelitian
1	Sherilyn Gishella (2018)	Analisis Penerapan Standard Operational Procedure Dalam Proses Produksi Pada PT. Pertiwimas Adi Kencana	reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa PT Pertiwimas Adi Kencana sudah memiliki SOP dalam proses produksinya yang mencakup efisiensi, konsistensi, meminimalisasi kesalahan, penyelesaian masalah, perlindungan tenaga kerja, peta kerja, batas pertahanan.
2	Gabriele	Analisis Penerapan <i>Standard Operational Procedure</i> (SOP) Di Departemen Marketing dan HRD PT. Cahaya Indo Persada	Wawancara, pengamatan dan pemanfaatan dokumen.	Hasil analisis menunjukan bahwa karyawan departemen marketing dan HRD telah menerapkan SOP yang dibuat perusahaan. adapun tentang hal pokok dalam SOP departemen marketing dan HRD memiliki beberapa kekurangan pada bagian efisiensi dalam SOP marketing. Serta terdapat kekurangan pada bagian penyelesaian masalah, perlindungan tenaga kerja dan peta kerja pada SOP

				departemen marketing dan HRD.
--	--	--	--	----------------------------------

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang menggunakan latar belakang ilmiah, dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi dan dilakukan dengan jalan melibatkan berbagai metode yang ada. Pemilihan pendekatan kualitatif dalam melakukan penelitian ini dikarenakan, penulis akan menganalisis objek penelitian lebih mendalam dan bersifat deskriptif yang kemudian ditulis ke dalam bentuk laporan dengan perolehan data berupa katakata, fakta-fakta, informasi, gambar, dsb, tanpa bisa diwakilkan dengan angka - angka statistik. Metode deskriptif dipilih karena penulis hendak menggambarkan dan menginterpretasi objek sesuai dengan apa adanya.

Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antarfenomena yang diselidiki. Dalam penelitian kualitatif metode yang biasanya dimanfaatkan adalah wawancara, pengamatan, dan pemanfaatan dokumen. Deskriptif Kualitatif yaitu mengacu pada identifikasi sifat-sifat yang membedakan atau karakteristik sekelompok manusia, benda atau peristiwa. Pada dasarnya deskriptif kualitatif melibatkan proses konseptualisasi dan menghasilkan pembentukan skema-skema klasifikasi (Silalahi, 2012 : 27).

Pada penelitian ini, penulis akan mendeskripsikan penerapan SOP dalam proses produksi minuman cap badak di PT. Pabrik Es Siantar.

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di PT.Pabrik Es Siantar yang berlokasi di Jalan Pematang No.3, Siantar Barat, Pematangsiantar, Sumatera Utara. Penelitian ini dilaksanakan setiap hari selasa yang dimulai pada bulan November 2020 sampai bulan Januari 2021.

3.3 Teknik Pemilihan Informan

Teknik pemilihan informan pada penelitian ini yaitu teknik *purposive sampling*. Teknik purposive sampling yaitu teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Informan yang diwawancarai adalah informan yang menguasai objek penelitian sesuai yang dengan data yang dibutuhkan oleh peneliti di PT. Pabrik Es Siantar. Informan dalam penelitian ini adalah Bapak Matondang yang menjabat sebagai pimpinan PT. Pabrik Es Siantar dan Ibu Helena Napitupulu yang menjabat sebagai divisi *quality control* (QC).

3.4 Jenis dan Sumber Data

Sumber data dalam penelitian merupakan salah faktor yang sangat penting, karena sumber data akan menyangkut kualitas dari hasil penelitian. Oleh karena itu, data menjadi bahan pertimbangan dan penentuan metode pengumpulan data. Sumber data terdiri dari, sumber data primer dan sumber data sekunder.

3.4.1. Data Primer

Data primer merupakan data yang dikumpulkan melalui pihak pertama, biasanya dapat melalui wawancara, jejak dan lain – lain (Arikunto, 2013:172)

3.4.2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang yang dikumpulkan melalui pihak kedua, biasanya diperoleh melalui instansi yang bergerak dibidang pengumpulan data (Arikunto, 2013:172)

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang relevan dan akurat dalam penelitian ini, penulis menggunakan beberapa metode teknik pengumpulan data primer dan data sekunder, yaitu:

1. Observasi

Menurut Sugiyono (2013:310) menyatakan bahwa “ *through observation, to researcher learn about behavior and the meaning attached to those behavior*”. Observasi merupakan instrument pengumpulan data dengan secara langsung ke PT.Pabrik Es Siantar yang akan digunakan sebagai lokasi observasi peneliti untuk memperoleh data yang akurat dalam penelitian.

2. Wawancara

Sugiyono (2013: 194) mengemukakan bahwa wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil.

3. Dokumen

Menurut Sugiyono (2014: 422), dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, ceritera, biografi, peraturan, dan kebijakan. Dokumen dalam bentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa, dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung, film, dan lain-lain.

Berdasarkan penjelasan di atas, dalam penelitian ini, dokumen diperlukan karena hasil penelitian dari observasi atau wawancara akan lebih kredibel/dapat dipercaya kalau disertai dengan dokumentasi. Sugiyono (2014: 422) mengungkapkan studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

3.6. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2009 : 224) teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian. Karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi data standar yang ditetapkan. Dalam penelitian ini data yang diperoleh dari berbagai sumber akan diolah dengan teknik kualitatif deskriptif. Analisis yang dilakukan dengan menganalisis hasil observasi dan wawancara mengenai SOP teradap proses produksi di PT. Pabrik Es Siantar.

Dalam penelitian ini analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yang dibagi dalam tiga kegiatan, yaitu :

1. Reduksi Data

Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan. Peneliti mereduksi data dengan memilih dan mengelompokkan data kriteria yang telah peneliti tentukan sebelumnya. Reduksi data dapat dilakukan terus menerus selama pengumpulan data saat melakukan penelitian.

Hasil wawancara dan pengamatan di lapangan dipilih yang penting sebagai pendukung dalam proses pembahasan, setelah informasi atau data di lapangan dipilih yang penting atau pokok-pokoknya saja barulah kemudian cerita dalam pembahasan mulai diurutkan dan jika tidak

diperlukan maka akan dihapuskan dari satuan tulisan. Untuk mempermudah peneliti dalam penulisan, maka dalam proses reduksi data ini peneliti juga memetakan hal-hal yang penting kedalam sub-sub judul, walaupun informasi dalam masing-masing sub-sub judul tersebut belum utuh ceritanya, namun hal ini akan menuntun peneliti dalam pencarian data atau informasi selanjutnya. Sehingga hal tersebut akan mempermudah peneliti dalam menemukan gambaran penelitian.

Peneliti pertama-tama melakukan wawancara kepada salah satu informan yang terlibat dalam proses produksi. Setelah peneliti mendapatkan data-data yang dibutuhkan, peneliti merangkum mana saja data yang dibutuhkan peneliti. Dalam hal ini data yang direduksi yaitu data SOP dalam proses produksi. Data tersebut kemudian direduksikan dengan membuat rangkuman mengenai bagaimana SOP yang diberlakukan perusahaan dalam proses produksi.

2. Penyajian Data

Setelah data direduksi maka berikutnya adalah penyajian data di mana menyusun sekumpulan informasi yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dalam pengambilan tindakan. Dengan menyajikan data maka akan mempermudah untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami.

Penyajian data merupakan langkah kedua yang dilakukan setelah reduksi data yang dilakukan oleh peneliti. Penyajian data diikuti oleh proses mengumpulkan data-data yang saling berhubungan satu sama lain melalui wawancara, observasi dan pengamatan yang lebih mendalam. Hal ini dimaksudkan untuk memperkuat hasil reduksi data untuk diolah lebih lanjut sehingga pada akhirnya menghasilkan suatu simpulan. Setelah data yang berupa tulisan, baik dari catatan maupun rekaman yang sudah direduksi diperoleh, data kemudian disajikan dalam bentuk naratif. Semua data yang diperoleh di lapangan mengenai SOP dalam proses produksi

dideskripsikan dalam bentuk narasi. Dimaksud agar data dapat dibaca lebih ringkas dan memuat informasi yang padat.

3. Penarikan Kesimpulan

Menurut Miles dan Huberman (dalam Sugiyono, 2018 : 246) langkah ketiga dalam analisis data kualitatif adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya. Cara yang dilakukan untuk mencapai validitas data adalah dengan mengumpulkan hasil informasi dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. Pada penelitian tentang SOP dalam proses produksi, data yang sudah disajikan atau dideskripsikan dalam bentuk narasi maka kemudian dianalisis dengan teori sehingga dapat membentuk suatu kesimpulan tentang SOP dalam proses produksi di PT. Pabrik Es Siantar.

3.7. Uji Validitas Data

Uji validitas data yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan teknik triangulasi. Triangulasi merupakan sebuah usaha yang dilakukan untuk mengecek kebenaran data atau informasi yang diperoleh peneliti dari berbagai sudut pandang. Untuk menguji validitas pada penelitian ini, triangulasi yang digunakan adalah triangulasi metode. Triangulasi metode merupakan uji validitas yang dilakukan dengan mengumpulkan data dengan metode lain. Sebagaimana diketahui, dalam penelitian kualitatif peneliti menggunakan metode wawancara, observasi, dan survei. Untuk memperoleh kebenaran informasi yang tepat dan gambaran yang utuh mengenai informasi tertentu, peneliti bisa menggunakan dari metode-metode tersebut. Peneliti dapat juga menggunakan wawancara dan observasi atau pengamatan untuk mengecek kebenarannya. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode dokumentasi, wawancara dan observasi.

