BAB IV GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1. Sejarah Singkat Perusahaan

Usaha agroindustri bawang goreng UD. Sinar Tani berdiri pada tahun 1990, terletak di Desa Pagundan, Dusun Kliwon, RT/RW 018/005, Kecamatan Lebakwangi, Kabupaten Kuningan. Pemilik dari usaha ini ialah Bapak H. Timu Muhari, beliau berusia 55 tahun. Pendidikan yang beliau tempuh hanya sampai dengan tamat SD/Sederajat. Lama usaha bawang goreng tersebut sudah 28 tahun. Awalnya beliau merintis usaha ini mendapat ajakan dari temannya. Beliau memulai dari nol, dengan memiliki modal sendiri. Pembuatan yang beliau gunakan dimulai dari cara yang sederhana, hingga sampai saat ini perusahaan beliau menggunakan teknologi yang canggih. Luas lahan pabrik yang dimiliki sebesar 1.020M^2. Skala usaha yang beliau miliki ialah skala usaha menengah. Karena berdiri sendiri dan milik perseorangan dengan kriteria asset yang dimiliki sebesar Rp. 500.000.000 – Rp. 10.000.000.000, dan kriteria omzet yang didapatkan sebesar Rp. 2.500.000.000 – Rp. 50.000.000.000. Karyawan usaha bawang goreng ini ada 200 orang, diantaranya 110 orang karyawan pria, dan 90 orang karyawan wanita, karyawan tersebut merupakan karyawan tetap atau tenaga kerja tetap. Hasil bawang goreng ini didistribusikan ke pedagang kecil, konsumen langsung, pengecer hingga ke perusahaan besar seperti PT. Indofood Cabang Cikampek dan Surabaya. Usaha agroindustri bawang goreng ini berkembang dan mendapatkan keuntungan.

4.2. Lokasi dan Keadaan Perusahaan

Usaha agroindustri bawang goreng UD. Sinar Tani berada di Desa Pagundan, Kecamatan Lebakwangi, Kabupaten Kuningan. Desa Pagundan merupakan salah satu dari 13 desa yang ada di wilayah Kecamatan Lebakwangi, yang terletak tepat di kota Kecamatan. Desa Pagundan mempunyai luas wilayah seluas 138,9 hektar. Terdapat pada Lampiran 1 untuk peta desa. Berikut adalah batas-batas wilayah Desa Pagundan :

- Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Ciomas Kecamatan Ciawigebang
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Sukamulya Kecamatan Garawangi
- Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Manggari Kecamatan Lebakwangi

- Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Balong Kecamatan Sindangagung

Pembagian wilayah Desa Pagundan berdasarkan letak geografis yang berbukit-bukit. Berikut adalah pembagian wilayah Desa Pagundan pada Tabel 5.

Tabel 5. Pembagian Wilayah Desa Pagundan berdasarkan Dusun

No	Nama Dusun	Nama Kepala Dusun	Jumlah RW dan RT
1.	Manis	Susilawati	1 dan 4
2.	Pahing	Rosidin	1 dan 4
3.	Puhun	Momon Suherman	1 dan 4
4.	Wage	Eno Suharna	1 dan 4
5.	Kliwon	Unang Nawawi	1 dan 4

Sumber : Laporan Kependudukan Desa Pagundan, 2019

Berdasarkan pada Tabel 5. Dapat dilihat bahwa dusun yang berada di Desa Pagundan terbagi menjadi lima yaitu Dusun Manis yang dikepalai oleh Ibu Susilawati, Dusun Pahing yang dikepalai oleh Bapak Rosidin, Dusun Puhun dikepalai oleh Bapak Momon Suherman, Dusun Wage dikepalai oleh Bapak Eno Suharna, Dusun Kliwon dikepalai oleh Bapak Unang Nawawi dan masing-masing dusun memiliki 1 RW dan 4 RT.

Usaha agroindustri bawang goreng UD. Sinar Tani dikelola oleh pemiliknya sendiri dan dibantu oleh anaknya. Saat ini usaha agroindustri bawang goreng memiliki 200 orang karyawan. Karyawan yang ada disana beragam, dan tidak ada kriteria tertentu untuk menjadi seorang karyawan UD. Sinar Tani. Usia karyawan UD. Sinar Tani mulai dari 16 tahun sampai dengan 55 tahun lebih, dengan tingkat Pendidikan mulai lulusan SD sampai dengan SMA/Sederajat.

Keseluruhan luas lahan yang dimiliki usaha agroindustri bawang goreng UD. Sinar Tani dibangun terdiri dari kantor, gudang WIP, tengki minyak goreng, gudang bahan bakar/GAS, gudang plastik, loker laki-laki, loker perempuan, gudang finish good, toilet, wastapel, tempat wudhu, musholla, tempat penyimpanan, gudang tapioka, tempat penyimpanan RM, penyimpanan tabung gas, gudang RM, penyimpanan bawang merah. Dapat dilihat pada Lampiran 2.

4.3. Organisasi dan Manajemen UD. Sinar Tani

Struktur organisasi dibentuk untuk membantu pencapaian perusahan agar lebih efektif dan efisien. Struktur organisasi tersebut memiliki peranan dan fungsi masing-masing dari setiap bagiannya, selain itu dari setiap bagiannya harus berjalan bersama-sama agar terciptanya suatu tujuan atau target yang sama. Agroindustri bawang goreng UD. Sinar Tani dipimpin oleh Bapak H. Timu Muhari sekaligus pemilik dari perusahaan ini. Serta dibantu oleh beberapa bagian untuk mengkoordinasikan semua kegiatan operasional yang ada di perusahaan untuk menjalankan kegiatan produksi. Struktur organisasi yang ada di UD. Sinar Tani terdapat pada Gambar 3.

Berdasarkan Gambar 3. dibawah memperlihatkan struktur organisasi agroindustri bawang goreng UD. Sinar Tani yang sudah memiliki struktur organisasi yang tersusun dan jelas dalam pembagian antar unitnya. Masing-masing bagian menjalankan tugasnya sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan kepada setiap individunya. Adapun pembagian tugas dan tanggung jawab masing-masing bagian diatas ialah sebagai berikut :

1. Direktur

Direktur bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Menjalankan perusahaan, menentukan, merumuskan dan memutuskan sebuah kebijakan dalam perusahaan.
- Mengkoordinasikan mengawasi semua kegiatan perusahaan, mulai dari bidang administrasi, kepegawaian, dan pengadaan barang.
- Mengangkat dan memberhentikan karyawan perusahaan.

2. Kepala Pabrik

Kepala pabrik atau manager bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Mengevaluasi pengembangan pabrik demi meningkatnya produktivitas sehingga keuntungan juga meningkat.
- Mengupayakan pencapaian target yang telah ditetapkan perusahaan.

- Membina hubungan baik dengan semua divisi atau bagian yang berada dibawahnya.
- Mengayomi seluruh karyawan.
- Memastikan keselamatan kinerja karyawan.
- Memantau standar produk.
- Mengawasi proses produksi.

3. Kepala Produksi

Kepala produksi bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Mengawasi semua kegiatan proses produksi yang berlangsung dimulai dari pemipilan bawang merah hingga penimbangan dan pengemasan.
- Mengkoordinir dan mengarahkan setiap bawahannya serta mementukan pembagian tugas tiap bawahannya.
- Mengawasi dan mengevaluasi seluruh kegiatan produksi agar dapat mengetahui kekurangan dan penyimpanan atau kesalahan sehingga dapat dilakuakan perbaikan untuk selanjutnya.

4. Pemasaran

Divisi pemasaran bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Menganalisis pasar dan persaingan serta kemungkinan perubahan permintaan dan mengatur distribusi produksi.
- Mengidentifikasi kebutuhan konsumen dan tingkat persaingan sehingga dapat mementukan rencana volume penjualan.
- Menjalin kemitraan melalui *email* dan meningkatkan kinerja pemsaran melalui kerjasama dengan tim dengan tujuan untuk menguji, merancanng sekaligus mengembangkan taktik pemasaran.

5. Pembelian

Divisi pembelian bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Menyediakan bahan baku yang dibutuhkan oleh perusahaan.

- Melakukan seleksi para calon pemasok (supplier), memilih jenis barang yang disediakan supplier dari segi kualitas, jenis dan harga.
- Menjalin kontrak kerjasama untuk jangka Panjang dengan pihak supplier.
- Bekerja sama dengan divisi lain seperti kepala produksi, bagian gudang, bagian penyimpanan, bagian quality control, bagian pengemasan, bagian penjualan, bagian keuangan.
- Membayar barang yang telah diterima dengan cara tunai, dibayar pada saat barang sudah sampai ditempat.

6. Pembukuan

Divisi pembukuan bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Ketersediaanpembelian/pemesanan bagi perusahaan.
- Membuat transaksi keuangan dan dokumen.
- Membuat atau mempertahankan sistem pengarsipan yang teratur untuk semua kertas akuntansi dan laporan keuangan.
- Memberikan bantuan administrasi yang diminta oleh kepala pabrik.
- Mengelola penggajian, memastikan bahwa semua pembayaran pergi keluar dalam jumlah waktu yang wajar.
- Mengumpulkan pajak penjualan

7. QC (Quality Control)

Quality control bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Menguji, memeriksa, menganalisa kualitas produk sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan standar perusahaan dan layak diedarkan di pasaran.
- Memantau perkembangan semua produk yang diproduksi oleh perusahaan.
- Memverifikasi kualitas produk.
- Memastikan kualitas barang produk sesuai standar.
- Bertanggung jawab untuk dokumentasi inspeksi dan tes yang dilakukan pada produk dari sebuah perusahaan.
-

8. Logistik

Divisi logistik bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Cek list dokumen, *batch number* hingga *expired* kuantitas fisik barang.
- Menata dan menyiapkan barang yang masuk ataupun keluar dari perusahaan bisa langsung siap digunakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
- Melakukan pengiriman dan pengambilan barang.
- Melakukan update informasi barang.

9. Koordinator Penggorengan (Kepala Regu)

Koordinator penggorengan bawang goreng UD. Sinar Tani mempunyai kepala regu yang memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Memantau kegiatan penggorengan bawang goreng.
- Mengkoordinir rekan kerjanya untuk melakukan penggorengan sesuai dengan SOP.

10. Koordinator Packing

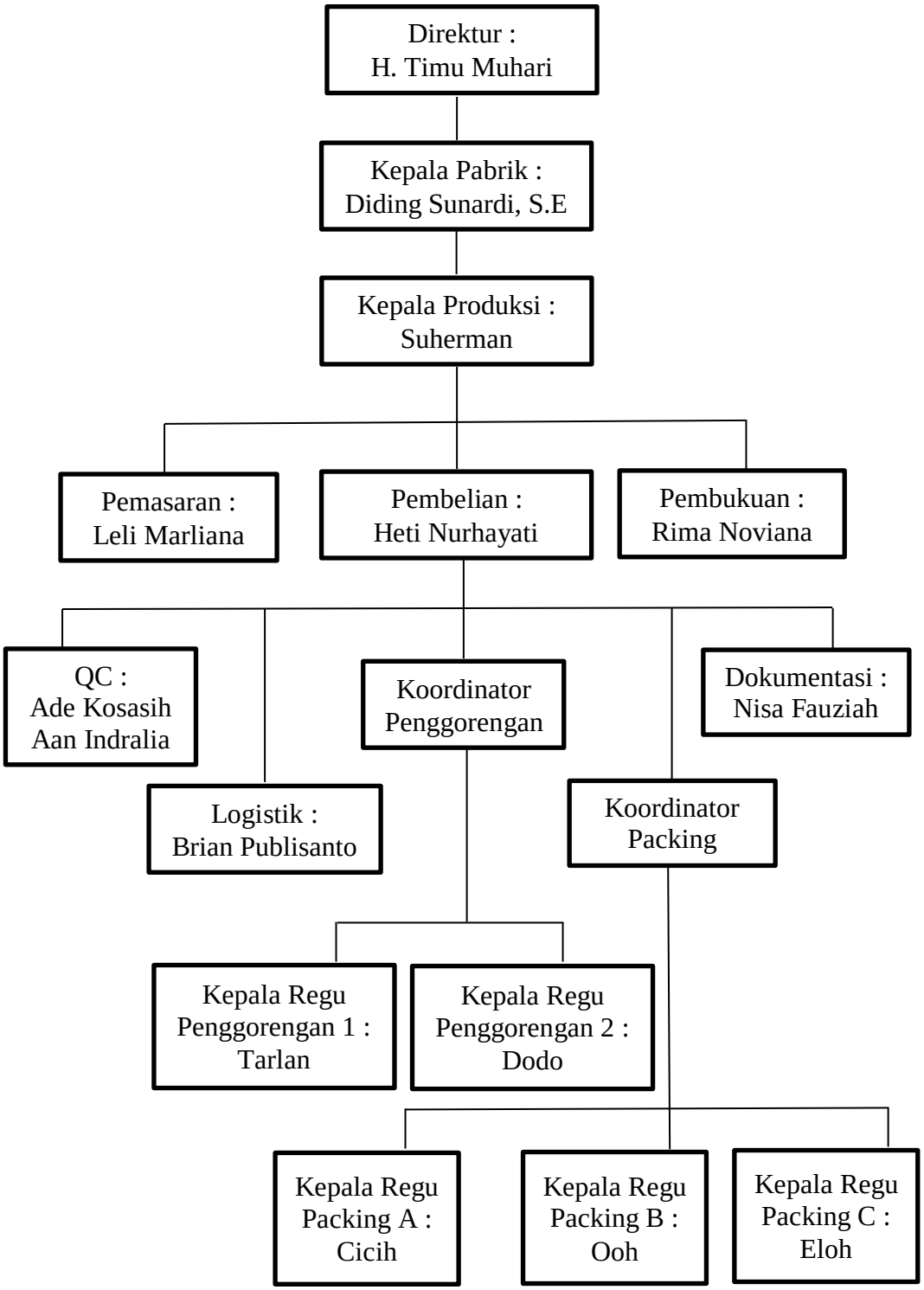
Koordinator packing bawang goreng UD. Sinar Tani mempunyai kepala regu yang memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Menyediakan pembungkus untuk bawang goreng.
- Mengecek bawang goreng yang dihasilkan agar sesuai dengan standar perusahaan.
- Memastikan jumlah bawang goreng dalam satu kardus terpenuhi.
- Mencantumkan tanggal produksi, tanggal terakhir dan kode produksi di kardus.
- Melalukan absensi harian karyawan.
- Melaporkan hasil kegiatan pelaksaan pekerjaan.

11. Dokumentasi

Divisi dokumentasi bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- Memastikan dokumen disahkan sebelum didistribusikan.
- Memasukan data dokumen ke dalam daftar dokumen dan memastikan bahwa informasi yang diberikan akurat dan *up to date*.



Gambar 3. Stuktur Organisasi UD. Sinar Tani

4.4. Standar Operasional Prosedur (SOP) Agroindustri Bawang Goreng

Dalam perusahaan terdapat efektivitas atau keefektifan suatu kerja yang sesuai atau tidak pada karyawan yang akan melakukan produksi pada ruang produksi. Tujuan dari SOP ini ialah sebagai pedoman cara masuk ke ruangan produksi dengan baik dan benar serta untuk memastikan karyawan selama produksi dalam keadaan *hygiene*. Ruang lingkup dari SOP yaitu meliputi cara dan tata tertib masuk ke ruangan produksi dan *hygiene* karyawan selama produksi.

Adapun prosedur kerja yang sesuai standar operasional prosedur (SOP) persiapan masuk ke ruangan produksi atau *hygiene* karyawan selama produksi sebagai berikut :

a) Persiapan masuk ke ruangan produksi
   1. Semua personil (Karyawan/tamu) harus mengganti sepatu khusus yang dipakai di ruangan produksi, seragam/perlengkapan kerja yang bersih dan rapih, serta melepas semua perhiasan/acesoris (jam tangan, cincin dll) sebelum masuk produksi.
   2. Cuci tangan di washtafle dengan air dan sabun hingga bersih, keringkan dengan air dryer/lap tangan yang bersih.
   3. Bilas tangan dengan alkohol 70 persen yang tersedia hingga merata.
   4. Khusus tamu/karyawan yang seragam kerjanya berupa jas lab. Pakaian kerja harus disimpan di lemari pakaian yang tersedia di ruangan GMP.
   5. Karyawan yang keluar dari ruangan produksi harus melepas topi kerja, sepatu kerja, celemek/jas lab, masker dan disimpan di locker ruangan GMP.
   6. Pelanggaran atas aturan yang telah diatur dalam prosedur ini akan dikenakan sanksi sesuai dengan peraturan perusahaan.

b) *Hygiene* karyawan selama produksi
   1. Semprot tangan dengan alkohol 70 persen yang tersedia hingga merata minimal setiap tiga jam sekali untuk tangan Karyawan yang kontak langsung dengan Produk.
   2. Semua personel (karyawan) harus dicek dengan lakban sebelum masuk areal produksi oleh kepala regu.

3. Lakukan pengecekan kepada seluruh karyawan oleh kepala regu dengan menempelkan lakban kepada (Karyawan) pada pakaian yg terkontaminasi benda asing rambut setiap dua jam sekali selam produksi berjalan.

Efisiensi atau ketepatan cara kerja dalam mengolah bawang goreng/proses produksi yang dilakukan pada perusahaan bawang goreng UD. Sinar Tani memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP). Adapun urutan standar operasional prosedur dalam proses produksi sebagai berikut :

1. Pemipilan bawang merah

Tujuan dari pemipilan bawang merah ini agar dapat dijadikan petunjuk terhadap karyawan yang melakukan pemipilan bawang merah sehingga dapat diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu bawang merah yang telah bebas dari bonggol dan ujung daun. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan alat, pemipilan bawang merah sampai dengan pembuatan laporan.

2. Sortasi bawang merah pipil di meja sortir

Tujuan dari sortasi bawang merah pipil di meja sortir ialah untuk memberikan pedoman kepada karyawan bagian sortasi dalam menjalankan prosedur sortasi bawang merah pipil. Ruang lingkup nya ialah meliputi persiapan alat, proses sortir sampai dengan pembuatan laporan.

3. Pencucian bawang merah pipil secara otomatis

Tujuan dari pencucian bawang merah pipil secara otomatis ialah sebagai pedoman untuk operator cara mencuci bawang merah sehingga dapat diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan mesin, persiapan peralatan kerja, persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, pengoperasian mesin, pencucian bawang merah secara otomatis sampai dengan pembuatan laporan.

4. Pengirisan bawang merah pipil

Tujuan dari pengirisan bawang merah pipil ialah sebagai pedoman untuk operator cara mengiris bawang merah pipil sehingga diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu bawang merah

dengan ketebalan 2-3 mm. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat dan mesin iris, pengoperasian mesin iris sampai dengan pembuatan laporan.

5. Persiapan pembuatan adonan

Tujuan dari persiapan pembuatan adonan ialah sebagai pedoman untuk karyawan dalam persiapan membuat adonan untuk digoreng di wajan yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian, perlengkapan dan peralatan kerja, persiapan pembuatan bahan adonan tepung mix dan bawang merah iris sampai dengan pembuatan laporan.

6. Pengadukan adonan secara otomatis

Tujuan dari pengadukan adonan secara otomatis ialah sebagai pedoman untuk operator cara mengaduk adonan sehingga diperoleh adonan hasil adukan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan mesin, pengoperasian mesin, pengadukan adonan sampai pembuatan laporan.

7. Penggorengan adonan

Tujuan dari penggorengan adonan ialah sebagai pedoman untuk operator cara menggoreng adonan sehingga diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu bawang goreng yang sudah matang dengan kandungan air yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Ruang lingkup nya ialah Mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat dan mesin goreng, pengoperasian mesin goreng sampai dengan pembuatan laporan.

8. Separasi bawang goreng

Tujuan dari separasi bawang goreng ialah sebagai pedoman untuk operator cara memisahkan minyak dari bawang merah yang telah digoreng sehingga dapat diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu bawang goreng dengan kandungan lemak sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan

pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat dan mesin separator, pengoperasian mesin separator sampai dengan pembuatan laporan.

9. Pendinginan bawang goreng

Tujuan dari pendinginan bawang goreng ialah sebagai pedoman untuk karyawan cara mendinginkan bawang goreng yang sudah diseparasi sehingga dapat diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat kerja, pengoperasian proses pendinginan sampai dengan pembuatan laporan.

10. Penyimpanan bawang goreng

Tujuan dari penyimpanan bawang goreng ialah sebagai pedoman untuk karyawan cara menyimpan bawang goreng sebelum digunakan untuk proses berikutnya (pengayakan) dan sebelum dikirim ke customer sehingga dapat diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat kerja, penyimpanan bawang goreng sampai dengan pembuatan laporan.

11. Pengayakan bawang goreng

Tujuan dari pengayakan bawang goreng ialah sebagai pedoman untuk operator cara mengayak bawang goreng sehingga diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu bawang goreng yang siap utnuk ditiup dan sortir. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat dan mesin ayak, pengoperasian mesin ayak sampai dengan pembuatan laporan.

12. Peniupan kulit bawang goreng

Tujuan dari peniupan kulit bawang goreng ialah sebagai pedoman untuk operator cara meniup bawang goreng sehingga diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu bawang goreng yang sudah bebas dari kulit bawang goreng. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat dan mesin tiup, pengoperasian mesin tiup sampai dengan pembuatan laporan.

13. Penghancuran bawang goreng besar

Tujuan dari penghancuran bawang goreng besar ialah sebagai pedoman untuk operator cara menghancurkan bawang goreng besar sehingga diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu bawang goreng yang siap untuk diayak. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat dan mesin crusher, pengoperasian mesin crusher sampai dengan pembuatan laporan.

14. Sortasi bawang goreng di meja sortir

Tujuan dari sortasi bawang goreng di meja sortir ialah agar dapat dijadikan petunjuk terhadap karyawan yang melakukan sortasi sehingga dapat diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan meja sortir, sortasi benda asing sampai dengan pembuatan laporan.

15. Sortasi bawang goreng di belt conveyor

Tujuan dari sortasi bawang goreng di belt conveyor ialah agar dapat dijadikan petunjuk terhadap karyawan yang melakukan sortasi sehingga dapat diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan mesin, pengoperasian mesin, sortasi benda asing sampai dengan pembuatan laporan.

16. Pemisahan logam

Tujuan dari pemisahan logam ialah agar dapat dijadikan petunjuk/pedoman terhadap karyawan yang mengopera sikan sehingga dapat diperoleh hasil bawang goreng yang sudah diproses dengan mesin metal detector sudah bebas dari logam. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan mesin, persiapan peralatan kerja, pengoperasian mesin, sampai dengan pembuatan laporan.

17. Pengemasan bawang goreng

Tujuan dari pengemasan bawang goreng ialah agar dapat dijadikan petunjuk oleh karyawan yang mengemas bawang goreng sehingga diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu bawang goreng yaitu bawang goreng yang masih terkemas dengan baik dan tertelusuri hasil produknya. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan

perlengkapan kerja, persiapan alat sealer, pengoperasian sealer, pengkodean sampai dengan pembuatan laporan.

Adapun standar operasional prosedur (SOP) untuk sanitasi mesin dan peralatan yang memiliki tujuan yaitu sebagai pedoman untuk operator cara membersihkan mesin dan peralatan sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan sehingga diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu mesin dan peralatan yang bersih dan siap untuk memproduksi bawang goreng. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat dan bahan sanitasi, pelaksanaan sanitasi sampai dengan pembuatan laporan. Berikut adalah urutan kerja dalam sanitasi mesin dan perlatan yaitu :

1. Gunakan pakaian dan perlengkapan kerja (topi untuk menutupi kepala, dll) yang bersih dan rapih.
2. Siapkan peralatan kerja yang bersih dan siap pakai.
3. Pastikan bahwa sarana sanitasi tersedia dengan lengkap dan berfungsi dengan baik.
4. Matikan panel mesin sebelum dilakukan sanitasi.
5. Bersihkan bagian-bagian mesin yang akan disanitasi, cuci dengan sabun Nobla.
6. Bilas bagian mesin/peralatan dengan air sampai bersih.
7. Bilas semua komponen yang telah dicuci dengan larutan divoquat 200 ppm kecuali pada mesin-mesin preparasi dan wajan.
8. Keringkan semua komponen dengan lap yang bersih dan semprot dengan alkohol 70 persen, kemudian pasang kembali seperti semula.
9. Lakukan sanitasi mesin dan peralatan sesuai jadwal.
10. Simpan kembali semua peralatan dan bahan sanitasi di tempat yang telah disediakan.
11. Buat laporan dan tandatangani.

Adapun standar operasional prosedur (SOP) untuk sanitasi ruangan produksi yang memiliki tujuan yaitu sebagai pedoman untuk karyawan cara membersihkan ruangan, baik lantai, dinding, atap, kaca, saluran air dan sebagainya dari kotoran /

debu sehingga diperoleh hasil yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh management yaitu ruangan produksi yang bersih dan bebas dari debu sehingga bawang goreng yang akan diproduksi bebas dari kontaminan. Ruang lingkup nya ialah mulai dari persiapan pakaian dan perlengkapan kerja, persiapan alat dan bahan sanitasi, pelaksanaan sanitasi sampai dengan pembuatan laporan. Berikut adalah urutan kerja dalam sanitasi ruangan produksi yaitu :

1. Gunakan pakaian dan perlengkapan kerja (topi untuk menutupi kepala, dll) yang bersih dan nrapih.
2. Siapkan peralatan kerja yang bersih dan siap pakai.
3. Pastikan bahwa sarana sanitasi tersedia lengkap dan siap pakai.
4. Siapkan tempat sampah dan letakkan di tempat yang disediakan dan tidak menempel pada produk/mesin.
5. Lakukan sanitasi di ruangan produksi dengan alat dan bahan sanitasi sesuai dengan fungsinya :
   - Lantai dengan menggunakan sabun, sapu, sikat ijuk/kain pel.
   - Got dengan menggunakan pembersih, sabun dan sikat.
   - Dinding dan atap dengan menggunakan sapu ijuk dan sapu plastik.
   - Kaca dengan menggunakan glass cleaner dan stik pel kaca.
6. Sapu lantai dan tampung kotoran, tempatkan pada tempat sampah yang tersedia.
7. Bersihkan lantai dengan air sabun dan gosok dengan sikat sampai kotoran bersih.
8. Lakukan sanitasi secara rutin, saluran air, dinding, plafon, dan kaca disekitar ruangan secara rutin.
9. Simpan kembali semua peralatan sanitasi di tempat yang telah disediakan.
10. Buat laporan dan tandatangani.