

**ANALISIS PENANGANAN PRODUK *FRESH FOOD* PADA PT. MIDI UTAMA INDONESIA. Tbk
CABANG MANADO**

*ANALYSIS HANDLING FRESH FOOD PRODUCT ON PT. MIDI UTAMA INDONESIA. Tbk
MANADO BRANCH*

Oleh :
Deicilla Nadia Sumolang¹
Lisbeth Mananeke²
Rudy S. Wenas³

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Manajemen
Universitas Sam Ratulangi Manado

Email: ¹nadiasumolang@ymail.com
²lisbethmananeke@gmail.com
³rudy.wenas@yahoo.com

Abstrak: Total area yang disediakan oleh Alfamidi untuk *fresh food* adalah 20 persen. Dengan produk *fresh food* ini diperlukan penanganan khusus untuk menjaga kualitas produk *fresh food* agar tetap segar. Jika tidak ada penanganan khusus, otomatis produk *fresh food* akan cepat busuk atau tidak layak dijual. Tujuan penelitian ini untuk mempelajari dan memahami penanganan penyebab terjadinya kerusakan produk *fresh food*. Pada penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan tahapan-tahapan dalam penanganan produk *fresh food* ialah: (1) *Culling*, (2) *Trimming*, (3) *Crisping*, dan (4) *Pemusnahan*. Untuk penyebab terjadinya kerusakan pada produk *fresh food* ialah: (1) Kustomer yang dengan sengaja menjatuhkan atau bahkan merusak produk *fresh food* menggunakan kuku sehingga daya tahan produk menjadi semakin singkat, (2) Implementasi penanganan produk *fresh food* yang tidak tertib, seperti seharusnya 2 (dua) kali dalam sehari menjadi 1 (satu) kali dalam sehari, (3) Faktor cuaca dari lingkungan luar toko yang sangat panas sehingga menembus kaca depan toko hingga panasnya masuk ke dalam area *fresh food*, (4) Kerusakan juga sering ditemukan pada saat pengiriman produk *fresh food* dari *supplier* menuju gerai Alfamidi. Sebaiknya perusahaan dapat meningkatkan penanganan terhadap produk makanan segar atau *fresh food* dan lebih sering lagi dilakukan pengecekan terhadap buah dan sayuran agar dapat memuaskan konsumen dan meningkatkan penjualan di masing-masing gerai Alfamidi Cabang Manado.

Kata kunci: *penanganan produk, good handling practise*

Abstract: Total area provided by Alfamidi for *fresh food* is 20 percent. With this *fresh food* products it is necessary special handling to maintain the quality of *fresh food* products to stay fresh. If there is no special handling, *fresh food* will quickly decay or not worth selling. The purpose of this study to study and understand of handling and causing damage to *fresh food* products. In this research is a qualitative research. The result showed the stages in handling *fresh food* products are: (1) *Culling*, (2) *Trimming*, (3) *Crisping*, and (4) *Destruction*. The reason why *fresh food* products damage are: (1) Customer who deliberately drop off even damage the *fresh food* products using nails so that the durability of the products become shorter, (2) the employees did not implement how to handling *fresh food* products as the ordered two times a day, only one time in a day, (3) Weather factor from the outdoor environment of the store so hot that it penetrates the store's windshield until the heat enters the *fresh food* area, (4) damage is also often found at the time of delivery of the products *fresh food* from supplier to Alfamidi outlets. It is expected that the company can improve their method handling *fresh food* products and more frequently check the fruit and vegetables in order to satisfy customer and increase sales at each outlet Alfamidi Manado Branch.

Keyword : *handling products, good handling practise*

PENDAHULUAN**Latar Belakang**

Kemajuan industri ritel di Indonesia sangat pesat, akan tetapi tidak diikuti dengan informasi yang menunjang. Sangat sulit untuk mencari informasi perkembangan bisnis ritel di internet. Informasi yang dimaksud adalah seperti bisnis ritel secara umum yaitu kegiatan usaha menjual aneka barang atau jasa dan bersentuhan langsung dengan konsumen atau *customer* secara umum, usaha tidak membuat barang dan tidak menjual ke pengecer lain akan tetapi dalam praktik usaha bisnis modern saat ini tidak menutup kemungkinan banyak pengecer kecil membeli di gerai agen-agen, mengingat perbedaan harga yang muncul pada saat – saat promosi tertentu yang dilakukan oleh usaha besar.

Menurut Kotler dan Amstrong (2012:535), dalam bukunya Manajemen Pemasaran menyatakan : “*retailing includes all the activities involved in selling goods or service directly to final consumer for their personal non business use*”. Dengan kata lain, retail ialah berbagai kegiatan yang berhubungan dengan penjualan barang atau jasa secara langsung kepada konsumen akhir baik itu untuk konsumsi pribadi atau untuk menjalankan usaha.

Konsep Alfamidi diciptakan untuk menyesuaikan perubahan belanja konsumen dari belanja bulanan menjadi belanja mingguan di toko yang terdekat. Total area yang di sediakan oleh Alfamidi untuk *fresh food* adalah 20%. Dengan keberadaan produk *fresh food* di Alfamidi, maka diperlukan penanganan khusus untuk menjaga kualitas produk fresh food. Jika tidak ada penangan khusus otomatis produk *fresh food* akan cepat busuk atau tidak layak dijual.

Produk *fresh food* yang di maksud dalam penelitian ini ialah komoditas sayur dan buah-buahan yang segar. Sayuran merupakan hasil pertanian yang apabila selesai dipanen tidak ditanganidenganbaikakan segerusak. Kerusakan ini terjadi akibat pengaruh fisik, kimiawi, mikrobiologi, dan fisiologis. (Hotton, 1986).

Menurut Sofyan, 2004, buah-buahan tidak dapat disimpan terlalu lama karena umur simpannya pendek. Penanganan buah yang kurang hati-hati pada saat panen, termasuk pengemasan dan transportasi, akan menyebabkan kerusakan 10-60%. Oleh karena itu, perlu upaya meningkatkan umur simpan dan nilai tambah buah-buahan.

Untuk memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan tersebut dapat dilakukan dengan penerapan sistem manajemen mutu (*Quality Management System*) salah satunya melalui penanganan produk yang tepat. *Good Handling Practice (GHP)* diharapkan mampu memaksimalkan Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian agar menghasilkan pangan bermutu, aman, dan layak dikonsumsi.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari dan memahami :

1. Penanganan produk *fresh food* pada Alfamidi.
2. Penyebab terjadinya kerusakan produk *fresh food* dalam proses penanganan produk tersebut pada Alfamidi.

TINJAUAN PUSTAKA**Manajemen**

Manajemen pada umumnya dikaitkan dengan aktivitas-aktifitas perencanaan, pengorganisasian, pengendalian, penempatan, pengarahan, pemotivasian, komunikasi, dan pengambilan keputusan yang dilakukan oleh setiap organisasi dengan tujuan mengkoordinasikan berbagai sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan sehingga akan dihasilkan suatu produk atau jasa secara efisien. (Hasibuan, 2011: 2).

Pengertian Manajemen Operasional

Manajemen Operasional dapat diartikan sebagai rangkaian kegiatan atau aktifitas yang menciptakan nilai produk baik berupa barang maupun jasa melalui proses transformasi input menjadi output. Heizer dan Rander (2009:4) mendefinisikan manajemen operasional adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output.

Russel & Taylor, (2011:26) mengatakan Manajemen operasi dan produksi adalah: “*Operations management is the study of processes directly related to the creation and distribution of goods and services*” yang artinya Manajemen operasi adalah studi tentang proses yang berkaitan langsung dengan penciptaan dan distribusi barang dan jasa.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa manajemen operasi merupakan suatu kegiatan yang berhubungan dengan produksi atau pembuatan barang dan jasa atau kombinasinya. Melalui proses transformasi dari input sumber daya produk menjadi output yang diinginkan.

Keputusan Strategis Manajemen Operasional

Keputusan ini dikenal sebagai keputusan operasi (*operations decisions*). Terdapat 10 (sepuluh) keputusan manajemen operasional yang mendukung misi dan menerapkan strategi, yaitu: Perancangan barang dan jasa, Kualitas, Perancangan proses dan kapasitas, Pemilihan lokasi, Perancangan tata letak, Sumber daya manusia dan rancangan pekerjaan, Manajemen rantai pasokan, Persediaan, Penjadwalan, Pemeliharaan. (Heizer dan Render, 2009:56-57)

Good Handling Practise (GHP)

Good Handling Practices (GHP) adalah pedoman umum dalam melaksanakan pasca panen hortikultura secara baik dan benar sehingga kehilangan dan kerusakan hasil dapat ditekan seminimal mungkin untuk menghasilkan produk yang bermutu atau memenuhi standar mutu yang berlaku seperti standar nasional Indonesia. (Evrina, 2016)

Terdapat 3 prinsip penanganan *Good Handling Practices* (GHP) menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia, yaitu:

1. Menekan tingkat kerusakan atau kehilangan hasil panen
2. Menjaga mutu produk sesuai persyaratan standar yang berlaku
3. Menjamin K3 (Kualitas, Kuantitas dan Kontinuitas)

Standard Operating Procedure (SOP)

Ekotama dan Suryono (2015:41) menjelaskan *Standard Operating Procedure* (SOP) dapat mempunyai makna yang berbeda bagi setiap orang, tergantung dari kriteria dan konteksnya. Berikut adalah pengertian *Standard Operating Procedure* (SOP) menurut sumber, (SOP) *Standard Operating Procedure* atau yang diterjemahkan menjadi (PSO) Prosedur Standar Operasi adalah sistem yang di susun untuk memudahkan, merapikan, dan menertibkan pekerjaan kita.

SOP adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan dengan sebaik-baiknya sesuai dengan misi, visi dan tujuan suatu lembaga, instansi atau lembaga. (Purnamasari, 2015:13)

Produk Fresh Food

Produk pangan segar meliputi hasil pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, dan peternakan. Menurut sumbernya, produk pangan segar dibedakan menjadi dua kelompok utama, yaitu produk hewani dan nabati. Produk hewani berasal dari aneka jenis hewan, sedangkan produk nabati berasal dari aneka jenis tumbuhan. Masing-masing produk dapat dikonsumsi seluruh bagian atau hanya bagian-bagian tertentu saja dari tubuhnya.

Produk *fresh food* tergolong sebagai produk yang mudah rusak atau *perishable food*, baik secara fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Produk ini juga termasuk ke dalam jenis panganan yang bersifat *Potentially Hazardous Food* (PHF). Sehingga diperlukan penanganan secara khusus untuk mempertahankan kualitas produk *fresh food* tetap terjaga.

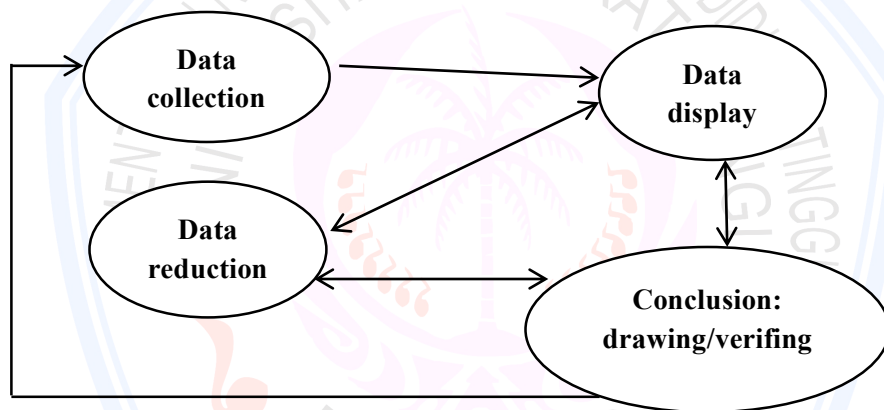
Penelitian Terdahulu

Wijaya dan Sutapa (2013) dengan judul Upaya Pengurangan Tingkat Kecacatan Cabai Pasca Panen Pada Jalur Rantai Pasok menyimpulkan penerapan penanganan pascapanen dimulai dari proses awal panen cabai oleh petani sampai proses akhir yaitu sortasi cabai di Malang melalui pedagang kecil sehingga kualitas cabai dapat terjaga sampai ke tangan konsumen akhir.

Purniati, Fatih & Zaini (2017) dengan judul Penanganan Pasca Panen Pada Wortel Organik di Yayasan Bina Sarana Bakti (*Handling Post Harvest Carrots Organic in Yayasan Bina Sarana Bakti*) menyimpulkan bahwa kegiatan penanganan pasca panen tersebut meliputi penerimaan, grading sortasi, penimbangan, pengemasan, *loading area*, pendistribusian dan pengangkutan. Kegiatan penanganan pasca panen pada wortel organik ini dapat memberikan nilai tambah atau meningkatkan harga jual pada wortel tersebut.

Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual dalam penelitian ini dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 1. Kerangka Konseptual Dalam Analisa Data (Interactive Model)

Sumber: Kajian Teori 2016

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu obyek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Bogdan dan Taylor, 1975 dalam Maleong (2011:4) menjelaskan bahwa metode penelitian deskriptif kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau tulisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat di amati.

Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi dari penelitian ini dilakukan pada PT. Midi Utama Indonesia Tbk melalui Toko Alfamidi Cabang Manado bertempat di gerai Midi Manguni – Perkamil, Citraland Winangun, AA Maramis Paniki bawah, Wiratama

Paniki atas, dan R.E. Martadinata. Adapun penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2017 sampai bulan November 2017.

Key Informan

Maleong dalam Yusdi (2000:97) menjelaskan informan kunci adalah orang-orang yang sangat memahami permasalahan yang diteliti yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar belakang penelitian. Dengan demikian informan key dalam penelitian ini, yaitu kepala toko dari tiap gerai Alfamidi Manguni – Perkamil, Citraland Winangun, AA Maramis Paniki bawah, Wiratama Paniki atas, dan R.E. Martadinata.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan dalam penelitian ini adalah :

- Wawancara. Teknik ini digunakan sebagai teknik pengumpulan data untuk mengetahui permasalahan yang harus diteliti dan hal hal yang akan diteliti lebih mendalam
- Observasi. Observasi sebagai suatu proses yang kompleks untuk mendapatkan data primer berupa bagaimana kondisi area fresh food toko, produk-produk *fresh food* yang jual serta penanganan produk *fresh food* oleh.
- Dokumentasi. Dalam penelitian ini, peneliti juga melakukan dokumentasi seperti mengambil foto-foto dan juga menggunakan catatan-catatan terhadap kegiatan yang sedang berlangsung di lapangan.

Metode Analisis Data

Metode analisis data deskriptif kualitatif terdiri dari 3 (tiga) prosedur, yaitu : reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan/ verifikasi. (Miles dan Huberman, 1984)

- Reduksi Data / *Data Reduction*, Data diperoleh dilokasi penelitian (data lapangan) dituangkan dalam uraian atau laporan yang lengkap dan terinci. Laporan lapangan oleh peneliti direduksi, dirangkum dan dipilih hal-hal pokok, difokuskan pada hal-hal yang penting kemudian dicari polanya.
- Penyajian Data, Penyajian data dimaksudkan agar memudahkan peneliti untuk melihat gambaran secara keseluruhan atau bagian-bagian tertentu dari fokus penelitian.
- Kesimpulan, Verifikasi data dalam penelitian kualitatif dilakukan secara terus menerus selama penelitian berlangsung. Sejak awal memasuki lapangan dan selama proses pengumpulan data, peneliti berusaha untuk menganalisis dan mencari makna kata-kata yang dikumpulkan yaitu: mencari pola.

PEMBAHASAN

Tahapan Penanganan Produk *Fresh Food*

Produk *fresh food* yang dimaksud disini ialah buah dan sayuran yang dipasarkan oleh gerai Alfamidi. Untuk mempertahankan kualitas produk *fresh food* hingga sampai habis terjual oleh konsumen, diperlukan penanganan produk yang tepat. Terdapat 4 (empat) tahapan dalam penanganan produk fresh food, yaitu :

- Culling**, Merupakan proses pemeriksaan produk pada *display* untuk memilih produk-produk yang sudah tidak layak pajang atau perlu diproses lebih lanjut.
- Trimming**, Merupakan proses pengupasan pada daun dan tangkai produk sayuran agar sayuran tetap terlihat segar dan dapat di *display* kembali sehingga mengurangi *shrinkage* (barang rusak).
- Crisping**, Merupakan proses pengembalian kesegaran produk, khususnya daun sayur yang kehilangan air (dehidrasi, *water lost*) karena rendahnya kelembaban.
- Pemusnahan**, Pemusnahan adalah penghancuran fisik serta penghilangan *quantity on hand* item yang tidak bisa di retur ke BKL (Barang Kirim Langsung) atau ke DC (*Distribution Center*) yang merupakan produk hasil culling (tidak layak pajang dan tidak layak konsumsi) khusus produk *fresh food*.

Penyebab Terjadinya Kerusakan Pada Produk *Fresh Food*

Terdapat 2 (dua) faktor yang dapat menyebabkan terjadinya kerusakan pada produk *fresh food* buah dan sayuran, yaitu faktor eksternal dan faktor internal.

- a. Faktor-faktor Eksternal, Pertama, kurangnya tingkat pengawasan terhadap konsumen, menyebabkan konsumen secara sengaja maupun tidak sengaja merusak produk *fresh food* yang terpajang, Kedua, kerusakan pada produk *fresh food* juga lebih sering disebabkan oleh keadaan lingkungan diluar toko yang cukup panas, sehingga uap panas dari luar yang menembus kaca toko mempengaruhi area *fresh food* terutama untuk produk *fresh food* sayur dan buah yang berada di luar *open chiller*. Ketiga, kerusakan juga dapat ditemukan pada proses pengiriman. Kerusakan yang dimaksud adalah kerusakan yang tidak diketahui. Misalnya, dalam perjalanan buah atau sayur jatuh keluar dari keranjang karena kondisi jalan sehingga menyebabkan produk rusak/cacat.
- b. Faktor-faktor Internal, Pertama, kurang dilakukannya pengontrolan pada suhu ruangan toko maupun suhu pada *open chiller*. Kedua, personil toko tidak melakukan proses *handling* secara menyeluruh, dalam arti ada tahapan yang dihilangkan.

Hubungan antara Tahapan-tahapan penanganan *Fresh Food* dengan Teori GHP

Tahapan-tahapan yang dilakukan setiap gerai Alfamidi Cabang Manado sudah sesuai dengan persyaratan-persyaratan yang terdapat dalam teori *Good Handling Practices*. Hubungan antara tahapan-tahapan penanganan produk *fresh food* dengan persyaratan teori GHP adalah sebagai berikut :

- a. **Spesifikasi Produk dan Penanganan**, Untuk gerai Alfamidi telah melakukan Spesifikasi Produk dan Penanganan. Persyaratan ini dilakukan pada gerai Alfamidi ketika produk *fresh food* tiba di masing-masing gerai Alfamidi termasuk dalam awal tahapan penanganan.
- b. **Identifikasi dan Ketelusuran Produk**, Persyaratan ini dilakukan pada gerai Alfamidi lewat pemberian kode internal produk *fresh food* yang berfungsi sebagai pengenalan produk, pemberian harga, dan berguna untuk pemusnahan.
- c. **Personil**, Untuk tiap gerai Alfamidi memiliki personil sebanyak 3 orang yang bertanggung jawab pada area *fresh food*. Ketiga personil tersebut wajib menjalankan *handling fresh food* guna mengurangi kerusakan produk *fresh food* dan memaksimalkan keuntungan perusahaan melalui penjualan produk *fresh food*.
- d. **Training**, Personil yang melakukan sortasi (pemilihan) dan grading (pengkelasan) harus bersertifikat, staf pemanenan harus dilatih dan seluruh staf sudah melaksanakan prinsip *hygiene* personil.
- e. **Fasilitas**, Lokasi harus terhindar dari tempat yang kotor, bebas sampah, tidak ada pencemaran hewan kebun, bebas dari zat kimia dan terhindar dari bencana alam.

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Tahapan Penanganan Produk *Fresh Food* Pada Alfamidi adalah :
 - a. Culling
 - b. Trimming
 - c. Crisping
 - d. Pemusnahan
2. Penyebab Terjadinya Kerusakan Produk *Fresh Food* Pada Alfamidi, yaitu:
 - a. *Customer* yang dengan sengaja menjatuhkan atau bahkan merusak produk *fresh food* menggunakan kuku sehingga daya tahan produk menjadi semakin singkat.
 - b. Impelementasi penanganan produk *fresh food* yang tidak tertib, seperti seharusnya 2 (dua) kali dalam sehari menjadi 1 (satu) kali dalam sehari.

- c. Faktor cuaca dari lingkungan luar toko yang sangat panas sehingga menembus kaca depan toko hingga panasnya masuk kedalam area *fresh food*.
- d. Kerusakan juga sering ditemukan pada saat pengiriman produk *fresh food* dari *supplier* menuju gerai Alfamidi .

Saran

Saran yang dapat diberikan adalah:

1. Perusahaan agar dapat lebih meningkatkan lagi penanganan terhadap produk makanan segar atau *fresh food* dan lebih sering lagi dilakukan pengecekan terhadap buah dan sayuran pada *display*.
2. Penelitian yang akan dilakukan selanjutnya supaya dapat menambah teori-teori lainnya selain *Good Handling Practise* guna memaksimalkan penanganan produk *fresh food*.
3. Penelitian yang akan dilakukan selanjutnya supaya dapat memperluas penelitian ini menjadi lebih banyak varian produk *fresh food*, karena ada begitu macam varian produk *fresh food* yang memiliki berbagai keragaman daya tahan serta cara penanganannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aluy, Claudia Aprilinda, Tulung, Joy Elly dan Tasik, Hizkia HD. (2017). “Pengaruh Keberadaan Wanita Dalam Manajemen Puncak Dan Kepemilikan Manajerial Terhadap Kinerja Keuangan Perbankan (Studi Pada Bank Bumh Dan Bank Swasta Nasional Devisa Di Indonesia)”. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*. Vol. 5 No. 2. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/15997>
- Bogdan dan Taylor 1975. *Metode Kualitatif Adalah Pendekatan Studi Deskriptif*. Pengelola Taman Bacaan Masyarakat (TBM) BIP Library Mall. Universitas Pendidikan Indonesia. | repository.upi.edu, Bandung – Jawa Barat
- Ekotama dan Suryono, 2015. *Pedoman Mudah Menyusun SOP*. PT. Buku Seru, Jakarta
- Evrina, 2016. *Mengenal Good Handling Practices (GHP) Hortikultura*. Tersedia online: <https://evrinasp.com/mengenal-good-handling-practices-ghp-hortikultura/> . 14 September 2017
- Hasibuan, M.S.P., 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Heizer., J. dan B. Rander 2009. *Manajemen Operasi Buku 1 Edisi 9*. Salemba 4, Jakarta
- Hotton, 1986 dalam M. Yusuf Samad, 2006. *Pengaruh Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura*. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia Vol.8 No. 1 April 2006 Hal 31-36. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Agroindustri Lantai 7 Gedung II BPPT, Jl. Thamrin 8, Jakarta
- Kotler dan Armstrong., 2012. *Principles of Marketing*. Prentice Hall, New Jersey.
- Miles. M.B & Huberman A.M. (1984), *Analisis Data Kualitatif*. Terjemahan oleh Tjetjep Rohendi Rohidi. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta, 1992. 4 Januari 2018
- Purniati, K.L., Fatih & Zaini, M., 2017. *Penanganan Pasca Panen Pada Wortel Organik di Yayasan Bina Sarana Bhakti (Handling Harvest on Carrots Organic in Yayasan Bina Sarana Bhakti)*
- Wijaya, D.W dan Sutapa, I.N. 2013. *Upaya Pengurangan Tingkat Kecacatan Cabai Pasca Panen Pada Jalur Rantai Pasok*. Jurnal Tirta. Perpustakaan Universitas Kristen Petra Surabaya, Jawa Timur. 4 November 2017

Purnamasari. (2015)*Panduan Menyusun SOP*. Yogyakarta : Kobis

Russel, R.S. dan Taylor, B.W. 2011. *Operations Management: Along the SupplyChain*, 7thed., NJ: Wiley.

Sofyan, A., 2004, *Manajemen Produksi*, Edisi Revisi, FEUI, Jakarta

Pemerintahan Republik Indonesia (1996) Undang-undang Nomor 7 tahun 1996, Tentang Pangan, Jakarta

Yusdi, M. 2009. *Metode Penelitian Bab III*. Tersedia online:

<http://milmanyusdi.blogspot.co.id/2009/11/metosdologi-penelitian-bab-iii.html?view=classic/>. 4 April 2018

Tulung, Joy Elly dan Ramdani, Dendi (2016). "The Influence of Top Management Team Characteristics on BPD Performance". *International Research Journal of Business Studies*, Volume 8 Nomor 3, 155-166.
<http://irjbs.com/index.php/jurnalirjbs/article/view/1147>

Tulung, Joy Elly (2017). "Resource Availability and Firm's International Strategy as Key Determinants Of Entry Mode Choice." *Jurnal Aplikasi Manajemen-Journal of Applied Management* 15.1.
<http://jurnaljam.ub.ac.id/index.php/jam/article/view/916>

Tulung, Joy Elly, and Dendi Ramdani.(2018) "Independence, Size and Performance of the Board: An Emerging Market Research." *Corporate Ownership & Control*, Volume 15, Issue 2, Winter 2018.
<http://doi.org/10.22495/cocv15i2c1p6>

