

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab I akan dijelaskan mengenai pendahuluan penelitian yang terdiri dari latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan laporan.

1.1 Latar Belakang

Industri pada era globalisasi saat sekarang ini terus mengalami pertumbuhan, hal ini dapat diketahui dari jumlah usaha atau industri baru yang muncul di masing-masing sektor industri. Menurut informasi dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (2019), Indonesia memiliki 65,5 juta unit usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) pada tahun 2019. Jumlah tersebut mengalami kenaikan sebesar 1,98% dibandingkan pada tahun 2018 dengan jumlah UMKM sebanyak 64,2 juta unit (kemenkopukm.go.id). Pertumbuhan tersebut menambah keketatan persaingan perusahaan untuk bisa bertahan dalam dunia industri. Ketatnya persaingan mengakibatkan setiap perusahaan harus mampu bersaing dengan mengoptimalkan sumber daya dengan melakukan aktivitas yang produktif dan meningkatkan nilai tambah (Buer *et al*, 2021).

Heppy Bakery sebagai salah satu produsen roti di kota Padang yang berlokasi di perumahan Wisma Indah VI, Balai Baru, Kecamatan Kuranji, Kota Padang. Perusahaan Heppy Bakery memproduksi berbagai jenis roti dengan banyak varian isi. Jenis roti yang diproduksi yaitu roti gepeng, roti isi kelapa, roti isi cokelat dan roti segitiga. Produk Heppy Bakery ini didistribusikan ke seluruh wilayah di Sumatera Barat, seperti kota Padang, Bukittinggi, Pariaman, Lubuk Basung, Sijunjung, Pesisir Selatan, Pasaman, Natal, dan lain-lain. Untuk bertahan dalam pasar Heppy Bakery harus mampu bersaing dengan usaha sejenis lainnya. **Tabel 1.1.** menampilkan kompetitor Heppy Bakery yang berada di kota Padang.

Tabel 1.1 Usaha Roti di Kota Padang

No.	Nama Perusahaan	Kapasitas Produksi (Kg/bulan)
1	Priyangan Bakery	26.552
2	Hoya	27.962
3	Prima Bakery	21.497
4	Sari Bakery	17.348
5	Safari Bakery	10.380
6	Roti Saudara	17.891
7	Roti Bobo	1.620
8	Minang Jaya	8.750

(Sumber: Hariyansyah, 2017)

Berdasarkan **Tabel 1.1** diketahui bahwa perusahaan Heppy Bakery memiliki kompetitor yang cukup banyak. Saat ini usaha Heppy Bakery dengan rata-rata produksi 12.000 kg per bulan. Ada beberapa usaha yang berada diatas dan dibawah kapasitas produksi usaha Heppy Bakery. Dilihat dari harga jual, Heppy Bakery memiliki pasar yang sama dengan usaha Priyangan dan Prima Bakery. Dari **Tabel 1.1** terlihat bahwa Priyangan dan Prima bakery memiliki kapasitas yang lebih tinggi dibandingkan dengan Heppy Bakery. Dengan demikian, usaha Heppy Bakery harus mampu meningkatkan jumlah produksi untuk bisa bersaing dengan usaha lainnya.

Salah satu cara untuk tetap *survive* yaitu Heppy Bakery harus mampu meningkatkan produktivitas. Menurut Womack J dan Jones (2003), produktivitas tersebut dapat dicapai ketika perusahaan melakukan kegiatan yang dapat memberikan nilai tambah untuk mengurangi *waste* (pemborosan) yang terjadi pada proses produksi. *Waste* merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi produktivitas perusahaan (Djunidi, 2016). Bentuk-bentuk *waste* terdiri dari *overproduction, over processing, waiting, transportation, inventory, motion, dan defect* (Liker, 2006).

Heppy Bakery setiap harinya mampu menghasilkan produk dengan jumlah rata-rata 35.000 pcs. Pelaksanaan produksi Heppy Bakery dilakukan selama 6 hari kerja dalam satu minggu dengan jumlah jam kerja 2 shift setiap harinya dimulai pukul 08.00-18.00 WIB untuk shift 1 dan pukul 20.00-03.00 WIB untuk shift 2.

Proses produksi yang dilakukan terdiri dari sembilan stasiun kerja. Stasiun kerja resep, pengadukan, penggilingan, pencetakan, penyusunan, fermentasi, pemanggangan, pendinginan dan pengemasan. Usaha Heppy Bakery menggunakan beberapa mesin dalam proses produksi yaitu *mixer*, mesin *press*, mesin *breadline*, *oven* dan mesin *packaging*. Diagram alur proses produksi roti Heppy Bakery dapat dilihat pada **Gambar 1.1**



Gambar 1.1 Diagram Alur Proses Produksi Roti Heppy Bakery

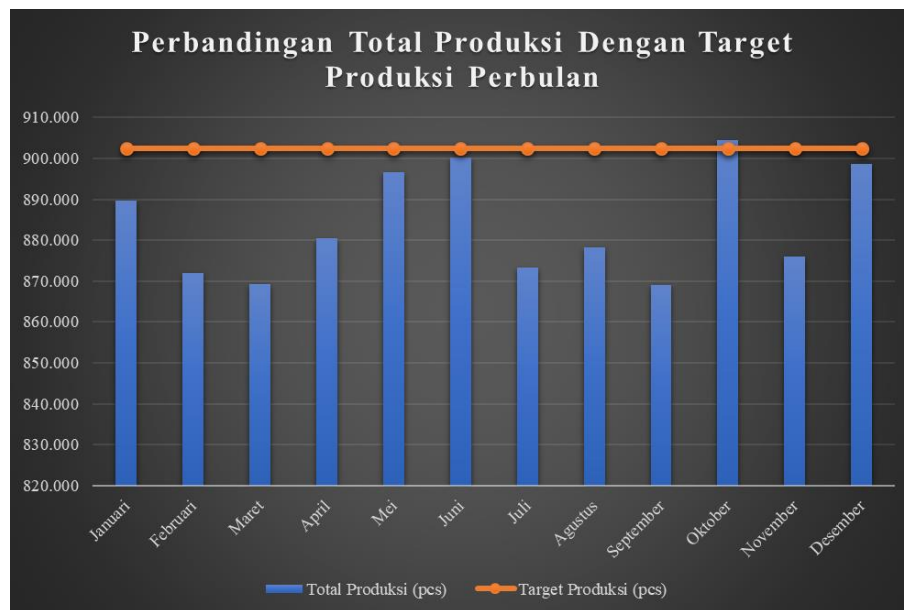
Perusahaan Heppy Bakery memiliki 27 orang karyawan dibagian lantai produksi. **Tabel 1.2** memperlihatkan kapasitas produksi mesin di masing-masing stasiun kerja per jam.

Tabel 1.2 Kapasitas Produksi Perstasiun Kerja

Stasiun Kerja	Mesin	Jumlah Mesin (Unit)	Jumlah Operator	Kapasitas Produksi
Resep	Timbangan	1	1	12 resep/jam
Pengadukan	<i>Mixer</i>	1	1	6 resep/jam
Penggilingan	Mesin <i>Presser</i>	1	1	3 resep/jam
Pencetakan	Mesin <i>Breadline</i>	1	2	6000 pcs/jam
Penyusunan	-	-	6	37905 pcs/jam
Fermentasi	-	-	-	15750 pcs/6jam
Pemanggangan	Oven	2	2	3024 pcs/jam
Pendinginan	-	-	-	15750 pcs/5jam
Pengemasan	Mesin <i>Packaging</i>	1	4	10800 pcs/jam

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha Heppy Bakery target produksi Heppy Bakery ditetapkan oleh pihak perusahaan yaitu 902.400 pcs per

bulan. Berdasarkan kapasitas lini produksi pada **Tabel 1.2**, dan diketahui bahwa target produksi masih belum bisa dicapai dengan kapasitas produksi Heppy Bakery pada kondisi saat ini, yang hanya 883.983 pcs per bulan. Jumlah produksi per bulan pada satu tahun terakhir tahun 2021 yang dicapai Heppy Bakery dapat dilihat pada **Gambar 1.2**.

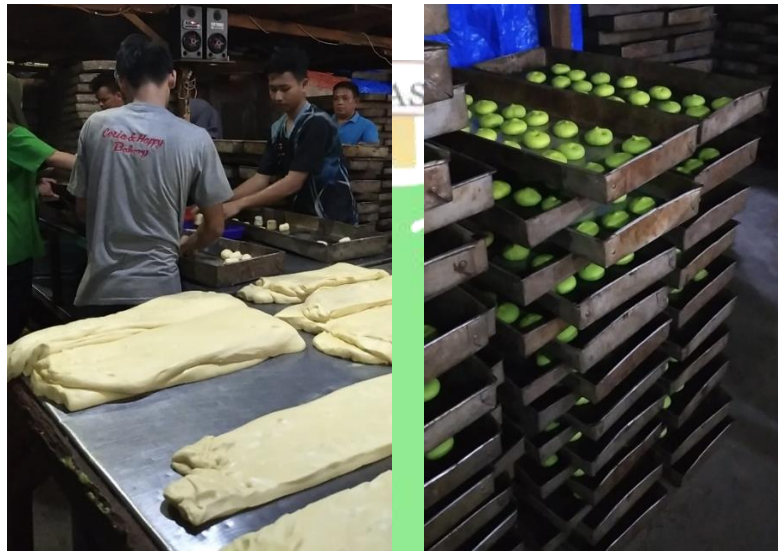


Gambar 1.2 Grafik Data Produksi Heppy Bakery

Gambar 1.2 memperlihatkan bahwa aktivitas produksi yang dilakukan untuk satu tahun terakhir tidak mencapai target produksi dan hanya pada bulan Oktober produksi mencapai target produksi. Hal ini dimungkinkan karena adanya *waste* yang terjadi pada lini produksi.

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan pemilik perusahaan, pada proses produksi Heppy Bakery ditemukan indikasi *waste*. *Waste* ditandai dengan aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah yaitu aktivitas yang tidak memberikan kontribusi untuk nilai produk. *Waste* dapat diartikan dengan kerugian dari penggunaan sumber daya seperti mesin, pekerja, waktu dan modal akibat kegiatan tersebut secara langsung atau tidak langsung mengeluarkan biaya tetapi tidak memberikan nilai tambah pada produk, seperti pergerakan dalam pekerjaan yang berlebihan dan hasil produksi yang tidak sesuai yang diharapkan perusahaan

(Suparno, 2020). Pada proses produksi Heppy Bakery diketahui adanya aktivitas yang dapat menimbulkan *waste* berupa *delay* dalam produksi, proses menunggu (*waiting*), salah satunya mengakibatkan banyaknya penumpukan material atau inventori yang akan diproses sehingga waktu produksi menjadi lebih lama dan dapat mengganggu aliran proses produksi (berapa banyak dan berapa lama). Bentuk penumpukan material yang terjadi beberapa stasiun kerja pada proses produksi Heppy Bakery dapat dilihat pada **Gambar 1.3**.



Gambar 1.3 Penumpukan Material di Stasiun Pencetakan dan Pemanggangan

Aktivitas menunggu sering terjadi di stasiun kerja penggilingan (10 menit), pencetakan (15 menit) dan pemanggangan (100 menit). Proses penggilingan dilakukan setelah semua adonan dalam 1 *batch* sudah aduk (campur) keseluruhan (1 *batch* sama dengan satu karung tepung). Adonan yang sudah tercampur di stasiun kerja pengadukan selanjutnya dibagi menjadi beberapa bagian untuk diproses di stasiun kerja penggilingan. Pada stasiun kerja pengilingan menghasilkan beberapa adonan untuk di proses di stasiun kerja pencetakan. Setiap bagian adonan tersebut diproses dan adonan lain menunggu yang mengakibatkan terjadinya penumpukan material sehingga menghabiskan waktu produksi menjadi lebih lama sehingga *lead time* produksi semakin panjang.

Aktivitas *delay* terjadi karena beberapa hal, adanya *breakdown* mesin dan kerusakan peralatan sehingga produksi tertunda dalam waktu yang cukup lama, menunggu untuk diproses di stasiun kerja berikutnya karena stasiun kerja masih melakukan pekerjaan lain. Hal ini mengakibatkan terkendalanya proses produksi dan berpengaruh pada pencapaian target produksi harian. Selain itu, proses produksi yang dilakukan juga menghasilkan *waste* dalam bentuk *defect* (produk cacat) yang terdiri dari roti rusak (pecah), hangus dan terpotong. Roti yang rusak tidak dapat dilakukan pengerjaan ulang (*rework*) dan tidak dapat dijual sehingga menimbulkan kerugian finansial pada perusahaan dan mengganggu pencapaian target produksi. Perusahaan menginginkan cacat pada produk dapat dikurangi agar produktivitas perusahaan dapat ditingkatkan. Data jumlah produk cacat roti Heppy Bakery selama tahun 2021 ditampilkan pada **Tabel 1.3**.

Tabel 1.3 Jumlah Produk Cacat Roti Heppy Bakery

Bulan	Jenis Reject			Total Reject (pcs)
	Rusak (pcs)	Hangus (pcs)	Terpotong (pcs)	
Januari	1124	426	1275	2825
Februari	1538	845	1564	3947
Maret	1652	735	1859	4246
April	1262	556	1378	3196
Mei	1321	618	1664	3603
Juni	1356	546	1662	3564
Juli	1763	644	2114	4521
Agustus	1590	631	2245	4466
September	1139	476	1932	3547
Oktober	1614	401	289	2304
November	1697	684	1974	4355
Desember	1241	409	1599	3249

Berdasarkan **Tabel 1.3** dapat diketahui bahwa jumlah produk cacat mengakibatkan kapasitas produksi berkurang rata-rata 3.652 pcs dari 882.149 pcs sebesar 0.42% perbulan dan tentu juga berpengaruh terhadap produktivitas perusahaan. Oleh sebab itu, perusahaan ingin mengurangi jumlah produk cacat sehingga kerugian perusahaan dapat dikurangi.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan di bagian latar belakang terlihat bahwa adanya indikasi *waste* yang terjadi pada Heppy Bakery. Jika kondisi tersebut tidak diperbaiki maka tidak tercapainya target produksi dan hilangnya penjualan sehingga akan menimbulkan kerugian. Oleh karena itu, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana mengurangi pemborosan yang terjadi pada proses produksi di Heppy Bakery.

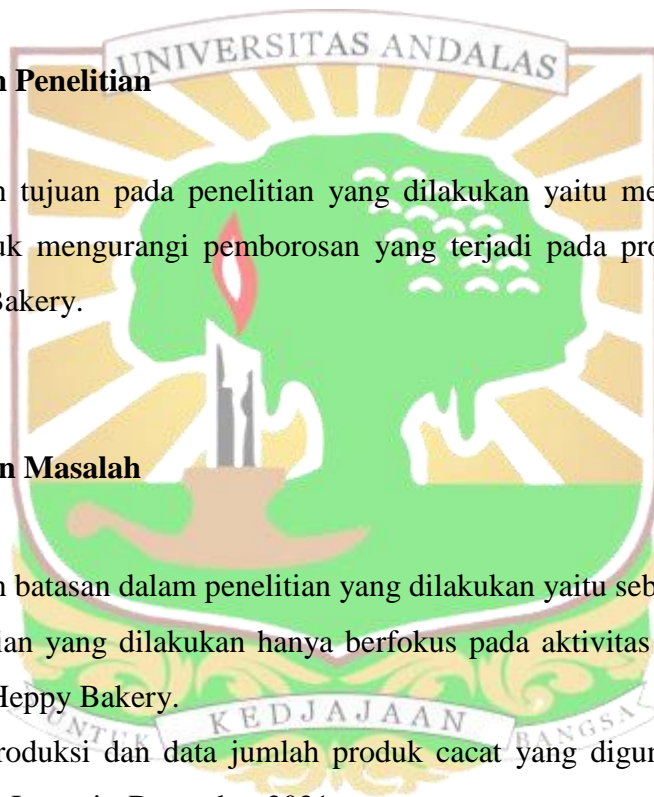
1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan pada penelitian yang dilakukan yaitu menentukan upaya perbaikan untuk mengurangi pemborosan yang terjadi pada proses produksi di usaha Heppy Bakery.

1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan dalam penelitian yang dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian yang dilakukan hanya berfokus pada aktivitas proses produksi usaha Heppy Bakery.
2. Data produksi dan data jumlah produk cacat yang digunakan yaitu data periode Januari - Desember 2021.
3. Diasumsikan selama penelitian tidak terjadi perubahan proses produksi pada produksi roti pada usaha Heppy Bakery.
4. Usulan perbaikan yang diberikan tidak sampai dilakukan pada tahap implementasi.



1.5 Sistematika Penulisan

Sistem penulisan laporan penelitian yang digunakan terdiri dari enam bab sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang dari penelitian perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan laporan penelitian yang dilakukan.

BAB II TINJAUAN PUSATAKA

Bab ini berisi teori-teori yang berhubungan dengan topik penelitian yang sedang dikaji dan mendukung proses pemecahan masalah dalam penelitian ini.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan langkah-langkah atau proses yang akan dilakukan dalam penelitian mulai dari awal sampai dengan akhir penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisi data yang diperoleh dari hasil pengumpulan data. Selanjutnya, dilakukan pengolahan data serta analisis dengan metode tertentu untuk mencapai tujuan penelitian.

BAB V REKOMENDASI PERBAIKAN

Bab ini berisi tentang penjelasan usulan perbaikan terhadap pemborosan yang terjadi pada Heppy Bakery untuk kedepannya.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi tentang kesimpulan dari hasil penelitian yang dilakukan dan saran untuk penelitian selanjutnya.