

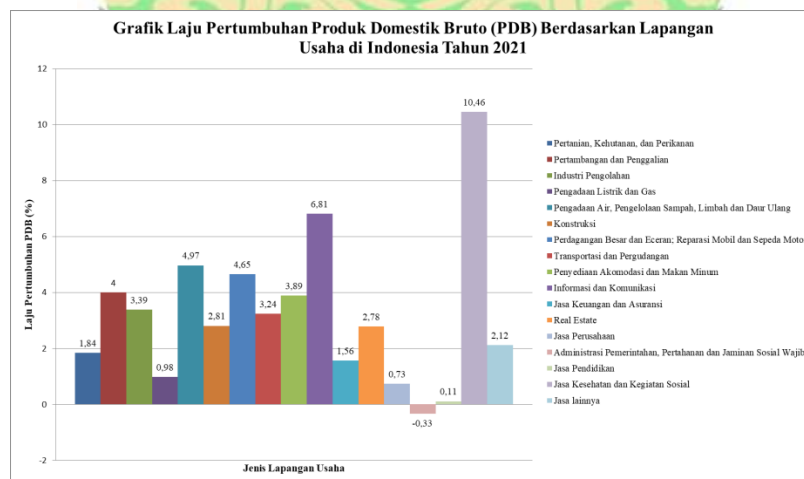
BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang dilakukannya penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan laporan penelitian.

1.1 Latar Belakang

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merupakan instrumen penting dalam lingkup perekonomian di Indonesia. Hal ini dikarenakan UMKM dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat tanpa harus bergantung kepada pemerintah. UMKM dianggap mampu melatih jiwa kewirausahaan dan kemampuan manajerial yang selama ini menjadi perhatian utama untuk pengembangan ekonomi suatu negara. Semakin berkembang jumlah UMKM, maka akan semakin banyak pula jumlah lapangan kerja tersedia, sehingga dapat meningkatkan ketahanan perekonomian nasional. Berikut merupakan grafik laju pertumbuhan Produk Domestik Bruto (PDB) berdasarkan lapangan usaha di Indonesia pada tahun 2021.



Gambar 1.1 Grafik Laju Pertumbuhan PDB Berdasarkan Lapangan Usaha di Indonesia pada Tahun 2021
(Sumber: Badan Pusat Statistik Indonesia, 2021)

Berdasarkan **Gambar 1.1**, dapat diketahui bahwa terdapat total 17 jenis lapangan usaha yang terdapat di Indonesia, dengan 16 jenis diantaranya mengalami peningkatan persen PDB dari tahun 2020 dan 1 lapangan usaha mengalami penurunan persen PDB dari tahun 2020. Pada **Gambar 1.1** juga diketahui bahwa jenis lapangan usaha industri pengolahan mengalami peningkatan PDB sebesar 3,39% dari tahun 2020. Salah satu sektor yang termasuk ke dalam jenis lapangan usaha industri pengolahan adalah industri makanan dan minuman. Seperti yang diketahui, sektor industri ini selalu mengalami perkembangan dari tahun ke tahun. Perkembangan ini didasari dengan kebutuhan masyarakat yang tidak akan pernah berhenti akan sebuah makanan yang sehat dan lezat.

Salah satu jenis makanan yang selalu diminati oleh masyarakat Indonesia adalah roti. Roti merupakan salah satu olahan pangan yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utamanya. Isian dari roti yang dapat divariasikan dengan berbagai rasa menjadikan roti salah satu makanan favorit yang dapat dikonsumsi masyarakat sebagai makanan pokok ataupun hanya sekedar cemilan pengganjal lapar. Oleh karena alasan tersebut, tingkat konsumsi roti di Indonesia terbilang cukup tinggi, yakni mencapai 1.129 ons per minggunya untuk varian roti manis (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2020). Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat permintaan yang cukup tinggi untuk jenis olahan pangan dari terigu tersebut. Peningkatan permintaan terhadap roti menyebabkan pertumbuhan bisnis yang pesat pada industri roti dan memiliki peluang usaha yang luas (Asih, 2012).

Kota Padang merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi besar untuk mendirikan usaha produksi makanan. Meskipun Kota Padang tidak menempati 10 urutan pertama kota dengan jumlah penduduk terbanyak di Indonesia, namun Kota Padang memiliki jumlah penduduk yang cukup banyak, yakni sebanyak 913.448 jiwa (Badan Pusat Statistik, 2021). Jumlah ini terbilang cukup banyak dan berpotensi besar untuk mengembangkan usaha pangan. Menurut data yang telah dirangkum oleh Badan Pusat Statistik Kota Padang,

jumlah industri pangan yang ada di Kota Padang mengalami peningkatan selama lima tahun terakhir. Grafik peningkatan jumlah industri pangan di Kota Padang dapat dilihat pada **Gambar 1.2** berikut.



Gambar 1.2 Grafik Jumlah Industri Pangan di Kota Padang pada Tahun 2017-2021

(Sumber: Badan Pusat Statistik Indonesia, 2021)

Jumlah yang terus meningkat ini membuat persaingan antar produsen pangan di Kota Padang semakin meningkat. Oleh karena itu, setiap usaha dituntut untuk dapat meningkatkan *value* dari produk yang dihasilkan dengan tetap memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya. Keuntungan yang besar dapat diraih oleh UMKM apabila UMKM tersebut telah mampu melakukan aktivitas produksi secara efektif dan efisien. Efektif dan efisien menunjukkan bahwa tidak ada lagi pemborosan yang terjadi dalam aktivitas produksi, sehingga sumber daya yang digunakan pada aktivitas produksi dapat ditekan seminimal mungkin yang akan berdampak terhadap biaya yang dikeluarkan dan waktu yang dibutuhkan. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi pemborosan yang terjadi pada aktivitas produksi di UMKM adalah pendekatan *lean manufacturing*. Konsep *lean manufacturing* merupakan suatu upaya strategi perbaikan secara kontinyu dalam proses produksi untuk mengidentifikasi jenis-jenis dan faktor penyebab terjadinya *waste* agar aliran nilai (*value stream*) dapat berjalan lancar sehingga waktu produksi lebih efisien (Gaspersz, 2007). Kelebihan dari konsep *lean manufacturing* ini adalah penerapan yang mudah pada

perusahaan dan terdapat banyak *tools* yang dapat digunakan dalam meminimalisir pemborosan yang terjadi dan melakukan perbaikan secara terus-menerus pada perusahaan. Fokus utama dari *lean manufacturing* adalah mengurangi *waste* dari proses produksi guna mengurangi biaya (*cost reduction*) dalam upaya peningkatan efisiensi. Pengurangan biaya (*cost reduction*) merupakan aktivitas yang bertujuan untuk menurunkan biaya operasional dengan cara menghilangkan *waste* atau pemborosan. Pemborosan dapat diartikan sebagai segala aktivitas kerja yang tidak memberikan nilai tambah dalam proses transformasi *input* menjadi *output* sepanjang aliran waktu produksi. Sedangkan efisiensi merupakan hal penting yang harus dicapai oleh sebuah perusahaan, karena dengan tercapainya efisiensi produksi berarti perusahaan telah mampu melakukan aktivitas produksi tanpa adanya pemborosan.

Ohayo *Bakery* merupakan usaha produksi roti yang berlokasi di Jalan Mutiara No. 12 Tunggul Hitam, Air Tawar Timur, Kota Padang. Usaha ini didirikan oleh Ibu Eva Susanti dan sudah berdiri sejak tahun 2011. Ohayo *Bakery* memiliki seorang kepala produksi dan 23 orang karyawan, dimana 17 orang karyawan bekerja di bagian produksi dan 6 orang lainnya bekerja di bagian transportasi. Kegiatan produksi roti dilakukan pada hari Minggu hingga Jum'at mulai dari pukul 08.00 WIB hingga pukul 16.00 WIB. Terdapat 13 varian roti yang diproduksi oleh Ohayo *Bakery*, yaitu roti segitiga, meses jari, keju jari, vla, ubi, kopi, pandan, vanilla, boneka, stroberi, keju, coklat, dan keju susu. Keseluruhan jenis roti ini memiliki harga yang sama, yakni Rp 4.000,- dan Rp 5.000,- hingga Rp 6.000,- apabila dijual di pasar atau supermarket. Masa penyimpanan roti adalah maksimal selama tujuh hari terhitung dari hari produksi.

Produk-produk yang dipasarkan oleh Ohayo *Bakery* telah terdaftar dan memiliki perizinan berikut, yaitu Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) No. 206137101773, dan sertifikat halal. Saat ini, Ohayo *Bakery* memiliki kapasitas produksi roti sebanyak 4.000 hingga 5.000 bungkus setiap harinya dan meraih omset sebesar 500 - 600 juta rupiah perbulan. Keadaan ini cenderung mengalami penurunan dibandingkan sebelum pandemi

COVID-19, dimana Ohayo Bakery mampu memproduksi roti hingga 5.000 bungkus perharinya dan meraih omset sekitar 600-700 juta rupiah. Proses produksi roti dimulai dengan persiapan semua bahan pembuat adonan, seperti tepung terigu, telur, air, ragi, dan sebagainya. Setelah semua bahan dipersiapkan, dilakukan pencampuran bahan-bahan tersebut ke dalam wadah. Bahan yang telah disatukan dalam wadah tersebut kemudian diaduk menggunakan mesin *mixer*. Adonan yang terbentuk selanjutnya akan dibagi-bagi dan diberikan isian yang berbeda-beda. Setelah itu, adonan dikembangkan dan dipanggang ke dalam oven. Roti yang telah dipanggang akan didinginkan terlebih dahulu untuk kemudian dikemas dan siap didistribusikan.

Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan langsung ke lokasi penelitian dan wawancara yang telah dilakukan dengan kepala produksi, ditemukan permasalahan berupa *defect* atau cacat pada roti. Cacat yang terjadi pada roti dapat berupa rusak saat pemberian *topping*, kempes saat produksi, dan terjatuh saat pemindahan dalam proses produksi. Berdasarkan keterangan dari kepala produksi, *defect* yang terjadi tersebut selalu ditemukan setidaknya satu kali dalam sehari. Roti yang *defect* dalam 1 *batch* dapat berjumlah satu hingga empat loyang atau setara dengan 10 hingga 40 roti dalam 1 *batch* atau setara dengan 1500 roti. Permasalahan ini harus segera diatasi oleh perusahaan untuk mencegah timbulnya kerugian yang semakin besar bagi perusahaan. Kerugian yang timbul diantaranya adalah waktu produksi yang lebih lama dan berkurangnya keuntungan yang seharusnya diperoleh oleh perusahaan. Selain itu, pada saat pengamatan proses produksi roti juga ditemukan pergerakan yang tidak perlu (*unnecessary motion*) yang dilakukan oleh pekerja, seperti mengobrol, mencari peralatan atau item tertentu yang diakibatkan oleh buruknya pengaturan area kerja dan rendahnya tingkat keergonomisan didalamnya. Apabila permasalahan ini tidak segera diatasi, maka waktu produksi akan meningkat sehingga dapat mengakibatkan tidak tercapainya kapasitas produksi dalam memenuhi permintaan pelanggan. Hal tersebut dapat merugikan perusahaan karena perusahaan harus melakukan penambahan tenaga kerja agar kapasitas produksi tercapai. Selain itu, pergerakan yang tidak perlu pada saat aktivitas produksi berlangsung akan

berpotensi menimbulkan kecelakaan kerja dikarenakan pengaturan alat dan item kerja yang berantakan. Permasalahan lain yang terdapat di Ohayo Bakery adalah pola aliran material yang tidak efektif dikarenakan tata letak fasilitas pada area produksi yang masih tidak teratur. Hal ini dapat dilihat dari gerakan bolak balik yang terjadi dalam melakukan proses produksi roti. Kondisi tersebut mengakibatkan timbulnya aktivitas yang tidak bernilai tambah bagi produk, sehingga waktu produksi menjadi lebih lama, terbuangnya tenaga akibat aktivitas pemindahan yang berlebihan, dan volume produksi menjadi berkurang.

Kondisi aktual dari proses bisnis yang ada di Ohayo Bakery akan diteliti lebih lanjut menggunakan *Current State Value Stream Mapping* (CSVSM) guna mengetahui apakah terdapat *waste* lain yang terjadi di luar *waste* yang terindikasi di awal. Hal ini tentu perlu mendapat perhatian lebih agar UMKM Ohayo Bakery dapat lebih kompetitif dengan industri atau perusahaan besar serupa mengingat kontribusi UMKM yang tinggi terhadap perekonomian di Indonesia. Salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan pendekatan *lean manufacturing*. Pendekatan *lean* dilakukan untuk mengeliminasi pemborosan yang terjadi pada perusahaan dan menjadi sebuah paradigma sistem produksi di bagian hulu yang berfokus pada peningkatan efisiensi dan *cost reduction* (Pujawan, 2017). Oleh karena itu, pendekatan ini cocok untuk diterapkan pada UMKM dalam upaya peningkatan daya saing oleh Ohayo Bakery dengan UMKM produksi roti yang serupa. Berdasarkan pemaparan tersebut, diangkatlah isu penelitian berikut untuk mengidentifikasi *waste* yang terjadi secara lebih lanjut dan mengatasi permasalahan yang ada. Diharapkan penelitian ini dapat membantu meminimalisir *waste* yang terjadi pada Ohayo Bakery dengan rekomendasi perbaikan yang diberikan.

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah yang diangkat pada penelitian ini berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya adalah sebagai berikut:

1. Apa saja sumber *waste* yang terjadi pada proses produksi roti di UMKM Ohayo Bakery untuk dikurangi atau dihilangkan?
2. Apa rekomendasi perbaikan yang diberikan terhadap proses produksi roti di UMKM Ohayo Bakery untuk mengurangi atau menghilangkan sumber *waste* utama yang ditemukan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari dilaksanakannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi *waste* dan menganalisis sumber utama *waste* yang terjadi pada proses produksi roti di UMKM Ohayo Bakery
2. Memformulasikan perbaikan terhadap proses produksi roti di UMKM Ohayo Bakery dalam upaya meminimalisir pemborosan yang ditemukan dengan menggunakan pendekatan *lean manufacturing*.

1.4 Batasan Masalah

Batasan-batasan masalah yang terdapat pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Jenis roti yang diamati pada penelitian ini adalah varian roti isian, yaitu kopi dan pandan, dikarenakan jenis roti ini merupakan jenis roti dengan penjualan tertinggi di Ohayo Bakery.
2. Rekomendasi perbaikan diberikan terhadap *waste* dengan persentase tertinggi saja.
3. Penelitian berikut hanya membahas hingga rekomendasi perbaikan yang diberikan, tidak sampai dengan implementasi perbaikan tersebut.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam laporan penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang dilakukannya penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan laporan penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan landasan teori dari berbagai referensi yang berfungsi sebagai dasar dan acuan dalam melakukan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tahapan dalam melakukan penelitian dimulai dari studi pendahuluan, pemilihan metode, pengumpulan data, pengolahan data, analisis, dan penutup.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan pengumpulan data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan data dari perusahaan. Data yang telah dikumpulkan selanjutnya akan diolah menggunakan metode *Value Stream Mapping*, *Waste Relationship Matrix (WRM)*, dan *Waste Assessment Questionnaire (WAQ)*, dan *Value Stream Analysis Tools (VALSAT)*.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan analisis dan solusi yang diberikan atas pengolahan data yang telah dilakukan.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan yang diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan dan saran guna perbaikan lebih lanjut.

