

# BAB I

## PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan pendahuluan dari penelitian yang berisikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

### 1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) menjadi ladang kreativitas dan inovasi untuk bertahan dalam persaingan (Darwanto, 2013). Peran UMKM sangat penting dalam meningkatkan perekonomian daerah di Indonesia, salah satunya di Provinsi Sumatera Barat. Data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah menunjukkan bahwa jumlah UMKM di Sumatera Barat pada tahun 2022 berada pada peringkat ke-8 di Indonesia, yaitu sebanyak 296.052 unit (Kemenkop UKM, 2022). UMKM juga memiliki peranan besar dalam menyerap tenaga kerja.

Jenis UMKM di Indonesia sangat banyak dari berbagai sektor. Salah satu UMKM yang ada di Indonesia adalah UMKM yang bergerak di sektor pengolahan dengan kegiatan berupa mengolah bahan baku atau bahan mentah menjadi bahan yang bernilai tinggi. UMKM di sektor pengolahan berjumlah sekitar 16,53% dan mampu menyerap sekitar 22,75% tenaga kerja (Purwanto, 2020). Salah satu UMKM di Sumatera Barat yang bergerak dalam sektor pengolahan adalah UMKM Yanna *Bakery*. UMKM ini berada di Dadok Tunggul Hitam, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat. UMKM Yanna Bakery merupakan usaha yang bergerak di bidang manufaktur makanan yang menghasilkan roti.

Roti yang dihasilkan oleh UMKM Yanna Bakery adalah roti goreng dan donat. Namun pada baru-baru ini UMKM Yanna Bakery sedang mengalami

permasalahan dari segi penjualan. Permintaan roti goreng banyak namun produksinya sedikit, sedangkan permintaan donat sedikit tapi produksinya sama dengan roti goreng. Donat yang telah selesai diproduksi banyak yang tidak terjual. UMKM Yanna Bakery akhirnya memutuskan untuk menghentikan produksi donat dan hanya memproduksi roti goreng sejak bulan September 2023. Oleh karena itu, UMKM Yanna Bakery sedang mencari cara yang optimal untuk meningkatkan produksi dari roti goreng, agar tingkat penjualan hasil produksinya bisa lebih meningkat.

Proses produksi pada UMKM Yanna Bakery berlangsung 5 hari dalam 1 minggu yaitu dari hari Senin sampai dengan Jumat. Jumlah pekerja untuk melakukan proses produksi tersebut adalah sebanyak 5 orang. Pekerja memulai bekerja dari pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 17.00 WIB, dengan waktu istirahat pada pukul 12.00-13.00 WIB. Pembagian kerja untuk masing-masing pekerja tidak tetap, artinya semua pekerja bisa melakukan semua tahapan proses produksi roti. Setiap harinya, UMKM Yanna Bakery dapat menghasilkan lebih kurang 5 karung perhari (1 karung roti = 1000 bungkus roti) dengan HPP lebih kurang sebesar Rp 1.192,- (Perhitungan dapat dilihat pada **Lampiran E**). Roti goreng tersebut dijual dengan harga Rp 1.800,- per bungkus. Upah operator yang diberikan sebesar Rp 60.000,- per hari. Jadi keuntungan bersih yang akan diperoleh oleh UMKM Yanna Bakery lebih kurang Rp 3.000.000,-.

Proses produksi dimulai dengan pencampuran bahan baku, lalu bahan baku tersebut diaduk menjadi adonan pada mesin aduk. Setelah bahan baku menjadi adonan, kemudian dilakukan proses penghalusan adonan agar adonan menjadi lembut dan menghasilkan kualitas roti yang bagus menggunakan mesin kalis. Setelah dihaluskan, adonan dibentuk dan diberi isi roti secara manual oleh pekerja. Adonan kemudian difermentasi selama 3-4 jam, lalu digoreng menggunakan wajan penggorengan dan didinginkan selama 2-3 jam dan terakhir dikemas. Mesin yang digunakan dalam proses produksi berjumlah 2 mesin yaitu mesin aduk dan mesin kalis. Alur proses pengolahan roti goreng dapat dilihat pada **Tabel 1.1** dan **Tabel 1.2**.

**Tabel 1.1** Alur Proses Pengolahan Roti

Urutan	Stasiun Kerja	Jumlah Pekerja	Kegiatan	Foto SK
1	Pengadonan	1 Orang	Mencampur dan mengaduk bahan baku menjadi adonan roti	
2	Pembentukan Adonan	4 orang	Membentuk adonan roti menjadi bentuk roti	
3	Fermentasi	1 Orang	Menyimpan roti untuk difermentasi selama 3-4 jam	
4	Penggorengan	1 Orang	Menggoreng roti yang telah difermentasikan	

**Tabel 1.2** Alur Proses Pengolahan Roti (lanjutan)

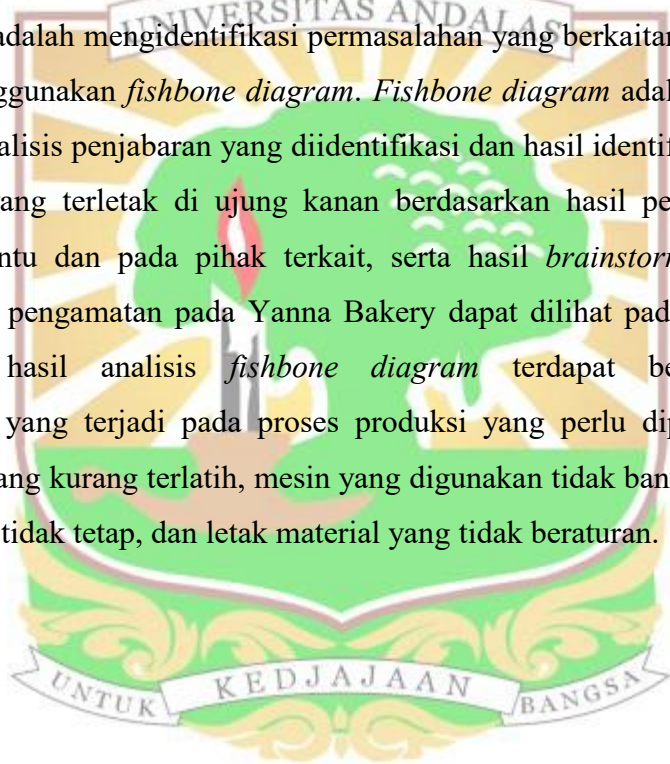
Urutan	Stasiun Kerja	Jumlah Pekerja	Kegiatan	Foto SK
5	Pendinginan	1 Orang	Menyimpan roti yang telah digoreng untuk proses pendinginan selama 2-3 jam	
6	Pengemasan	4 Orang	Membungkus roti dalam kemasan yang telah disediakan	
7	Penyimpanan	1 Orang	Menyimpan roti yang telah dikemas sebelum dipasarkan ke distributor/konsumen	

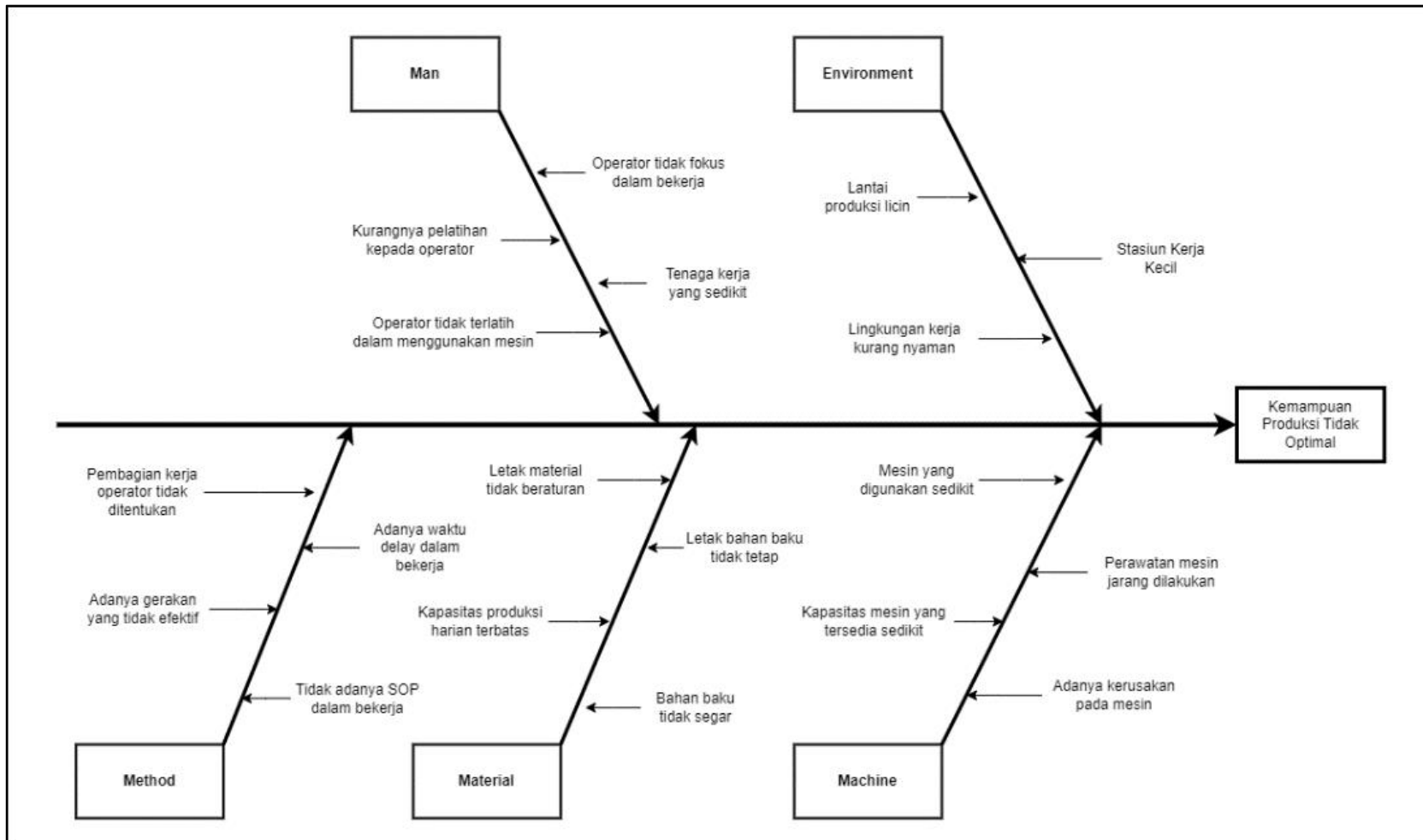




Proses produksi roti di Yanna Bakery dilakukan dengan aliran proses kerja yang kontiniu. Stasiun kerja yang menggunakan aliran proses kerja yang kontiniu artinya setiap stasiun kerja belum bisa beroperasi jika stasiun kerja sebelumnya belum menghasilkan *output*. Oleh karena itu, jika terjadi masalah pada stasiun kerja akan mempengaruhi stasiun kerja berikutnya. Namun, jika stasiun kerja menghasilkan *output* yang optimal maka stasiun kerja berikutnya belum tentu menghasilkan *output* yang optimal.

Langkah awal dalam membantu Yanna Bakery untuk memenuhi target yang optimal adalah mengidentifikasi permasalahan yang berkaitan dengan proses produksi menggunakan *fishbone diagram*. *Fishbone diagram* adalah suatu teknik untuk menganalisis penjabaran yang diidentifikasi dan hasil identifikasi berbentuk kepala ikan yang terletak di ujung kanan berdasarkan hasil pengamatan pada kegiatan tertentu dan pada pihak terkait, serta hasil *brainstorming*. *Fishbone diagram* hasil pengamatan pada Yanna Bakery dapat dilihat pada **Gambar 1.2**. Berdasarkan hasil analisis *fishbone diagram* terdapat beberapa faktor permasalahan yang terjadi pada proses produksi yang perlu diperbaiki seperti tenaga kerja yang kurang terlatih, mesin yang digunakan tidak banyak, pembagian kerja operator tidak tetap, dan letak material yang tidak beraturan.





Gambar 1.1 Fishbone Diagram

Berdasarkan penjelasan dan uraian tentang permasalahan yang dihadapi dan hasil observasi kondisi awal proses produksi Yanna *Bakery*, maka perlu dirancang upaya untuk memenuhi target produksi sekaligus meningkatkan keuntungan UMKM Yanna *Bakery* melalui perbaikan metode kerja dan/atau penambahan jumlah tenaga kerja.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana mengevaluasi metode kerja produksi roti goreng pada Yanna *Bakery*?
2. Bagaimana rancangan upaya untuk memenuhi target produksi sekaligus meningkatkan keuntungan UMKM Yanna *Bakery*?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu:

1. Mengevaluasi metode kerja produksi roti goreng di Yanna *Bakery*.
2. Merancang upaya untuk memenuhi target produksi sekaligus meningkatkan keuntungan UMKM Yanna *Bakery*.

## 1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Target peningkatan kapasitas produksi yaitu 10.000 bungkus roti per hari.

2. Upaya untuk memenuhi target produksi sekaligus meningkatkan keuntungan dilakukan melalui perbaikan metode kerja dan/atau penambahan jumlah tenaga kerja.

## **1.5 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan yang digunakan dalam proposal penelitian ini adalah sebagai berikut:

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini menjelaskan pendahuluan dari penelitian yang berisikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini menjelaskan mengenai teori-teori yang menjadi acuan dalam menyelesaikan permasalahan pada penelitian ini diantaranya teori mengenai UMKM, Ergonomi, *Root Causes Analysis*, Sistem Kerja, Studi Waktu dan Gerakan, Ekonomi Gerakan, Peta Kerja, *Stopwatch Time Study*, dan penelitian terdahulu.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan langkah-langkah yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah dalam penelitian ini. Metodologi penelitian berfungsi sebagai acuan ketika akan melakukan suatu penelitian agar penelitian berjalan secara sistematis. Tahapan yang ditampilkan berupa *flowchart* lengkap dengan penjelasannya.

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisikan data yang dikumpulkan, pengolahan data, serta hasil dan pembahasan yang diperoleh pada penelitian seperti permasalahan utama di stasiun kerja dan elemen kerjanya dan pengolahan data yang berisi waktu kerja sebelum perbaikan, identifikasi menggunakan prinsip ekonomi gerakan, aplikasi prinsip ekonomi gerakan. Evaluasi implementasi perbaikan. Lalu perbandingan sebelum dan sesudah implementasi perbaikan



## **BAB V ANALISIS**

Bab ini berisikan analisis terhadap metode kerja, tata letak tempat kerja, penetapan peralatan yang digunakan dan analisis ekonominya.

## **BAB VI PENUTUP**

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran bagi penelitian selanjutnya

