

BAB I

PENDAHULUAN

Bab pendahuluan berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan, batasan masalah dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Dalam menjalankan kegiatan bisnisnya, perusahaan membutuhkan sumber daya manusia yang berkualitas. Selain itu, suatu perusahaan dapat dikatakan berjalan dengan baik apabila perusahaan tersebut memiliki area kerja yang terorganisir. Selain membuat area kerja lebih terorganisir, hal lain yang mendasar agar area kerja tetap selalu berjalan dengan baik yaitu melakukan pemeliharaan tempat kerja (Purwanggono, 2014).

IKM adalah jenis usaha yang memiliki kontribusi signifikan dalam mendorong pertumbuhan ekonomi. IKM berperan dalam memperluas kesempatan kerja dan menyerap tenaga kerja. Peran vital IKM terlihat dalam pembentukan PDB (Produk Domestik Bruto). Peran IKM tidak hanya dirasakan di negara berkembang, tetapi juga di negara maju. IKM mampu menyerap lebih banyak tenaga kerja dibandingkan dengan usaha besar. Kontribusi IKM terhadap PDB juga lebih besar dibandingkan dengan usaha skala besar (Yudhistira, 2022).

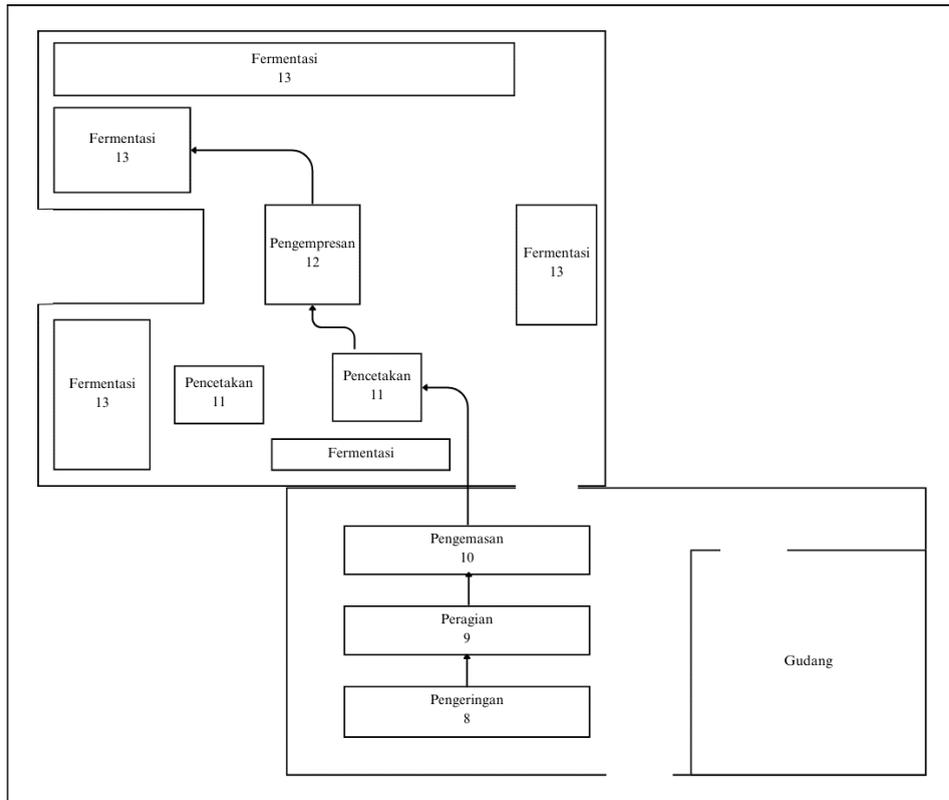
Beberapa jenis IKM yang dapat ditemukan di Indonesia antara lain IKM kuliner, *fashion*, pendidikan dan pelatihan, agribisnis, tur dan *travel*, produk kreatif, teknologi dan internet, jasa kebersihan, dan lain-lain. Berdasarkan pernyataan dari Kepala Dinas Koperasi dan UMKM Kota Padang Ferri Erviyan Rinaldy pada tahun 2022 ini, tercatat sebanyak 41.787 pelaku usaha berada di bawah binaan Pemkot Padang. Pelaku usaha yang paling mendominasi di Kota Padang adalah bidang ritel dan kuliner (Hendra, 2023).

Bisnis kuliner yang pelaku usaha geluti di Padang antara lain rumah makan, restoran, kafe, toko roti, makanan ringan serta makanan setengah jadi seperti tempe. Contoh dari makanan setengah jadi seperti makanan yang terbuat dari kacang kedelai yaitu tempe. Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2023), konsumsi tempe di Sumatera Barat mencapai 0,069 kg per kapita per minggu.

Tempe adalah makanan yang dibuat dari biji kedelai atau bahan lain melalui proses fermentasi. Konsumsi tempe per orang per tahun di Indonesia saat ini diperkirakan sekitar 6,45 kg. Banyak vegetarian di luar Indonesia juga menggunakan tempe sebagai pengganti daging. Akibatnya, tempe kini juga diproduksi di banyak negara di dunia. Manfaat tempe antara lain melawan radikal bebas, sehingga dapat memperlambat proses penuaan dan mencegah penyakit degeneratif. Selain itu, tempe juga mengandung zat antibakteri yang dapat mengatasi diare, menurunkan kolesterol darah, serta mencegah penyakit jantung dan hipertensi, dan lainnya (Badan Standardisasi Nasional, 2012).

Salah satu IKM yang memproduksi tempe adalah IKM Tempe Azaki. IKM Tempe Azaki Padang adalah cabang dari IKM Tempe Azaki pusat yang beralamatkan di Pauh, Padang. Cabang ini didirikan pada tanggal 17 Juni 2018. Pemasaran tempe dilakukan ke berbagai pasar dan supermarket yang ada di kota Padang. Tempe juga dapat dibeli langsung di tempat produksi. Tempe Azaki memiliki jumlah pekerja sebanyak 30 orang. IKM Tempe Azaki melakukan produksi setiap hari dari pukul 05:00 WIB hingga 12:00 WIB, IKM Tempe Azaki Padang dapat memproduksi kurang lebih 650 kg kacang kedelai per hari dan dapat menghasilkan kurang lebih 4900 hingga 5000 bungkus tempe per harinya. Proses produksi tempe dibagi menjadi dua tahap yaitu proses produksi basah dan proses produksi kering.

Bagian produksi basah yang meliputi proses perebusan kedelai, perendaman, pencucian dan penirisan. Bagian produksi kering meliputi pengeringan, peragian, pengemasan, pencetakan dan fermentasi. *Layout* produksi basah IKM Tempe Azaki dapat dilihat di **Gambar 1.1**.



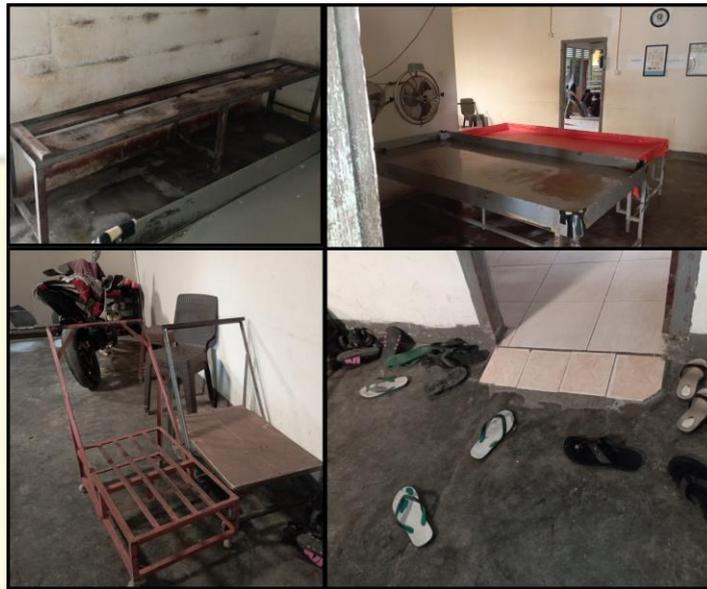
Gambar 1.2 Layout Bagian Produksi Kering IKM Tempe Azaki

Berdasarkan **Gambar 1.2** diketahui bahwa kedelai yang telah ditiriskan di proses produksi basah dibawa ke bagian produksi kering untuk dilakukan pengeringan, peragian, pengemasan, pencetakan, pengempresan dan difermentasi. Bagian produksi kering memiliki 3 ruangan tertutup. Ruangan tersebut antara lain gudang, ruang pengeringan dan ruang pencetakan. Keadaan Gudang IKM Tempe Azaki dapat dilihat di **Gambar 1.3**.



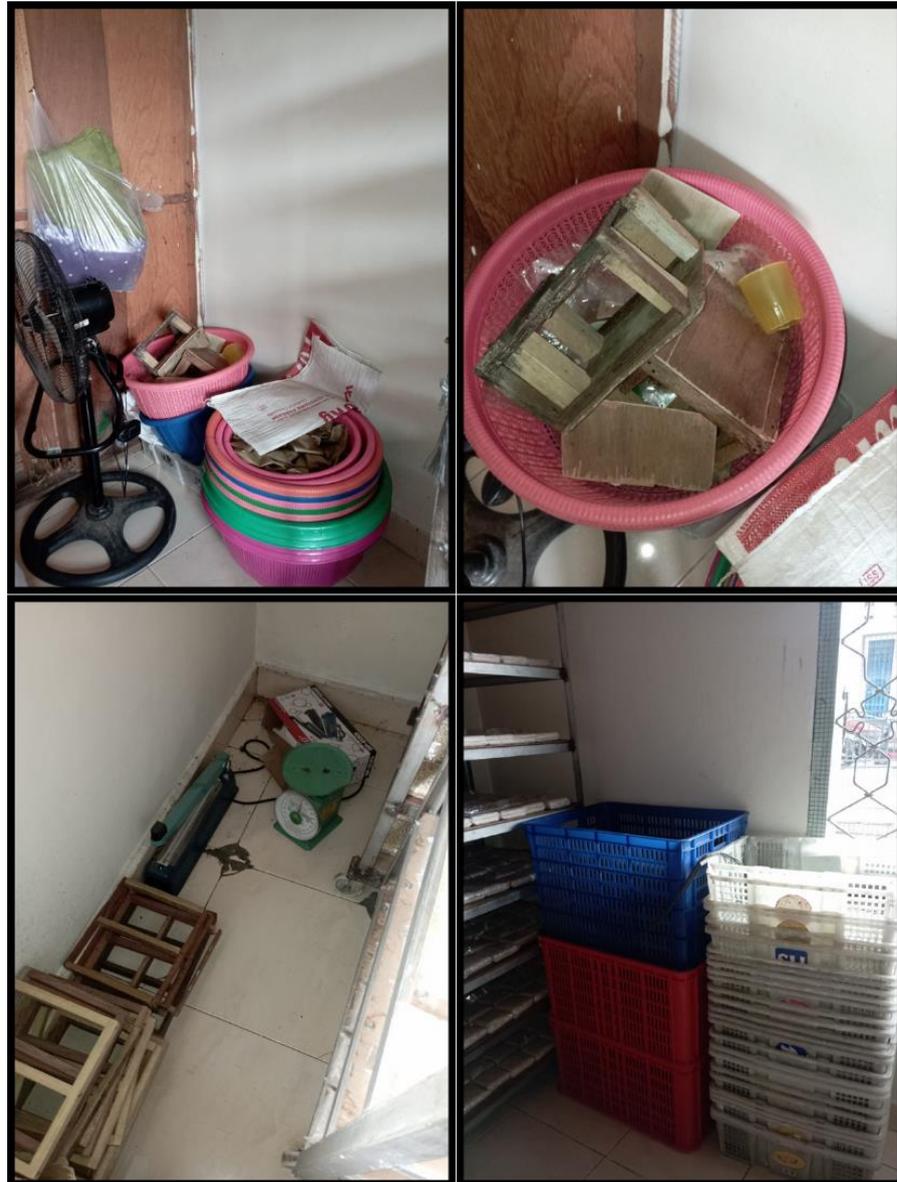
Gambar 1.3 Keadaan Gudang IKM Tempe Azaki

Gudang digunakan sebagai tempat penyimpanan alat dan bahan pembuatan tempe. Pada **Gambar 1.3** dapat dilihat beberapa karung kacang kedelai serta barang-barang. Barang yang terlihat adalah tungku, selang, keranjang, tutup keranjang, dan tabung gas. Semua barang-barang ini tidak dipakai dalam proses pembuatan tempe. Keadaan ruangan pengeringan dapat dilihat di **Gambar 1.4**.



Gambar 1.4 Keadaan Ruangan Pengeringan Bagian Produksi Kering IKM Tempe Azaki

Ruangan pengeringan digunakan untuk mengeringkan dan mengemas kacang kedelai. Berdasarkan **Gambar 1.4** terlihat ada meja tempat kacang kedelai yang telah ditiriskan, meja untuk mengeringkan kacang kedelai dengan kipas angin, dan meja untuk meragi kacang kedelai. Meja-meja ini adalah tempat proses pembuatan tempe berlangsung. Dari gambar juga terlihat motor, kursi, dan troli diletakkan di tempat yang sama, terlihat juga beberapa sepatu dan sandal yang diletakkan di depan pintu. Motor tidak digunakan dalam proses produksi. Keadaan ruangan pencetakan dapat dilihat di **Gambar 1.5**.



Gambar 1.5 Keadaan Ruang Pencetakan IKM Tempe Azaki

Dari **Gambar 1.5** terlihat alat-alat yang digunakan dalam pembuatan tempe. Gelas, potongan triplek, kemasan plastik dan dudukan timbangan diletakkan di dalam satu wadah keranjang. Cetakan, alat pres, kardus bekas dan timbangan diletakkan di satu area. Timbangan dalam keadaan rusak dan tidak digunakan dalam proses produksi tempe. Keranjang-keranjang yang terlihat di gambar digunakan sebagai penampung tempe yang sudah dicetak dan dipres.

Untuk menciptakan lingkungan kerja yang nyaman dan bersih, diperlukan strategi untuk meningkatkan kualitas lingkungan kerja. Salah satu strategi yang dapat diterapkan adalah budaya *kaizen*. Budaya *kaizen* adalah konsep yang fokus pada perbaikan kualitas dengan melakukan perubahan secara terus-menerus, didukung oleh keinginan untuk berubah, berkembang, serta mengutamakan kualitas, konsistensi, dan melibatkan pekerja melalui komunikasi. Salah satu penerapan konsep *kaizen* adalah gerakan 5S. Konsep 5S adalah proses perubahan sikap kerja yang dilakukan dengan menata, membersihkan, dan mendisiplinkan tempat kerja, sehingga pekerja mengetahui cara memperlakukan tempat kerja dengan benar (Imai, 2005). 5S merupakan singkatan dari Seiri (ringkas), Seiton (rapi), Seiso (resik), Seiketsu (rawat), dan Shitsuke (rajin). Berdasarkan **Gambar 1.3**, **Gambar 1.4**, dan **Gambar 1.5**, bagian produksi kering belum menerapkan 5S dengan baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah pada penelitian adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana keadaan bagian produksi kering IKM Tempe Azaki dan evaluasi 5S-nya?
2. Langkah-langkah apa yang dapat diambil untuk menerapkan konsep 5S sehingga evaluasi 5S bagian produksi kering IKM Tempe Azaki dan hasil produksi IKM Tempe Azaki dapat meningkat?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui keadaan bagian produksi kering di IKM Tempe Azaki saat ini dan nilai ceklis 5S-nya.
2. Menerapkan konsep 5S untuk meningkatkan nilai 5S dan hasil produksi di bagian produksi kering IKM Tempe Azaki.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah penelitian dilakukan di bagian produksi kering IKM Tempe Azaki pada bulan Juni 2024.

1.5 Sistematika Penulisan

Ada beberapa bab bahasan dalam laporan proposal untuk menyelesaikan permasalahan yang ditemukan. Bab-bab tersebut antara lain sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, Batasan masalah dan sistematika penulisan laporan proposal.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini memuat *Kaizen*, pengertian 5S, tujuan 5S dan penelitian terdahulu.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi metodologi penelitian yang mencakup tahapan-tahapan yang dilakukan untuk menyelesaikan penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini memuat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian dan pengolahan data.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisi analisis dari hasil pengolahan data.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dan saran penelitian.