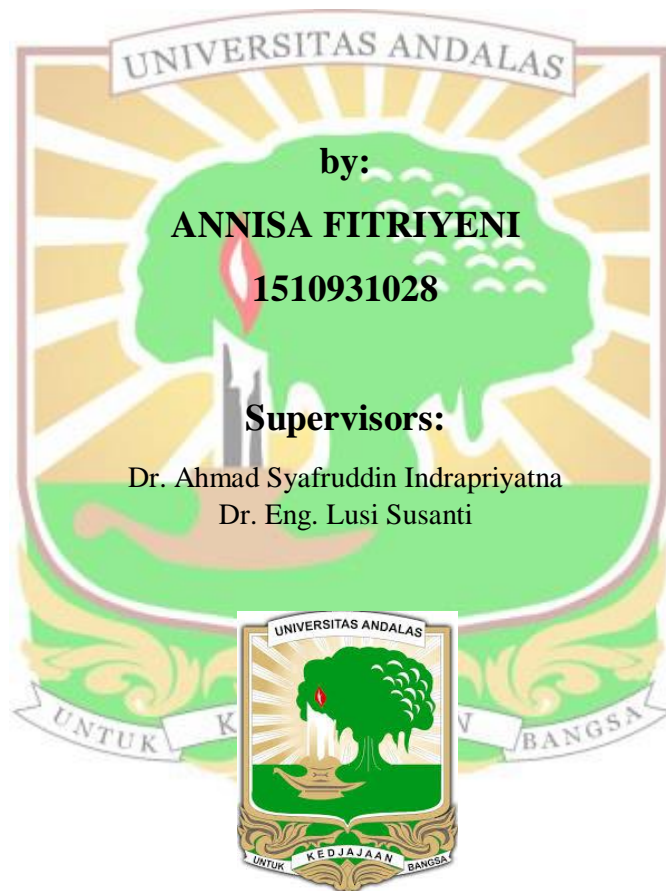


**DESIGN OF FACILITY LAYOUT AND
STANDARD OPERATING PROCEDURES
IN DAPUR RENDANG YONICA**

FINAL PROJECT

*As requirement for finishing the Degree Program in Industrial Engineering
Department, Faculty of Engineering, University of Andalas*



**DEPARTMENT OF INDUSTRIAL ENGINEERING
FACULTY OF ENGINEERING
ANDALAS UNIVERSITY
PADANG
2020**

ABSTRACT

Dapur Rendang Yonica is one of the Small and Medium Enterprises (SMEs) in Padang, West Sumatra, which produces tuna based products. The products are tuna *rendang*, tuna *lado hijau*, tuna *abon*, tuna bone cracker, and tuna skin cracker. The company products have been certified for SPP-IRT certification from National Agency of Food and Drug Control. For the next stage, the company wants to obtain the SKP (Processing Feasibility of Producing Foods) certification from Ministry of Maritime Affairs and Fisheries. The company have to implement the Good Manufacturing Practices (GMP) and Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP) to meet the requirement of the certification. The current condition of the company production floor can cause the occurring of cross-contamination which is contradicting with the requirement. Besides, the company is also lacked of sanitation facilities then the company unable to implement the SSOP. The company also has no standard operating procedures yet. All the activity in the company is carried out by the instruction of the owner.

This final project is helping the company to achieve the desired certification by designing the facility layout and Standard Operating Procedures (SOP) to meet some of the certification requirements. The design of facility layout is done by using computer aided layout which is blocplan application. The design of SOP is carried out based on the regulation from the National Agency of Food and Drug Control, and Ministry of Maritim Affairs and Fisheries.

The results of this final project are facility layout and SOP. The designed layout is the selected alternative layout from blocplan with the R-score of 0.77. It has six departments and nine supporting facilities with the size of 16.5 m x 6 m. The designed SOP consists of sanitation and production SOP.

Keywords: *facility, layout, sanitation, tuna, SME, SOP.*

ABSTRAK

Dapur Rendang Yonica adalah salah satu Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang ada di Kota Padang, Sumatera Barat, yang memproduksi produk berbasis tuna. Produk yang dihasilkan adalah rendang tuna, tuna lado hijau, abon tuna, kerupuk tulang tuna, dan kerupuk kulit tuna. Produk tersebut telah tersertifikasi dengan sertifikasi SPP-IRT dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Saat ini, perusahaan ingin mendapatkan sertifikasi SKP (Sertifikat Kelayakan Pengolahan) dari Kementerian Kelautan dan Perikanan. Persyaratan yang harus dipenuhi oleh perusahaan untuk memperoleh SKP adalah perusahaan harus telah menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP). Keadaan area produksi perusahaan saat ini dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi silang yang mana tidak sesuai dengan persyaratan dalam memperoleh sertifikasi. Selain itu, perusahaan juga kekurangan akan fasilitas sanitasi sehingga perusahaan tidak dapat mengimplementasikan SSOP dengan baik. Perusahaan juga belum memiliki dokumen panduan untuk melakukan kegiatan sanitasi maupun produksi. Semua kegiatan dilakukan berdasarkan instruksi dari pemilik perusahaan.

Tugas akhir ini membantu perusahaan untuk mendapatkan sertifikasi yang diinginkan dengan merancang tata letak fasilitas dan Standard Operating Procedures (SOP) untuk memenuhi beberapa persyaratan SKP. Perancangan tata letak fasilitas dilakukan dengan menggunakan tata letak berbantuan komputer yaitu aplikasi blocplan. Pembuatan SOP dilakukan berdasarkan peraturan dari BPOM, dan Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Hasil dari tugas akhir ini adalah tata letak fasilitas dan SOP. Hasil rancangan layout yang digunakan adalah layout alternatif yang terpilih dari blocplan yang memiliki R-score tertinggi, yaitu 0,77. Rancangan layout memiliki enam departemen dan sembilan fasilitas pendukung dengan ukuran 16,5 m x 6 m. SOP yang dirancang terdiri dari SOP sanitasi dan produksi.

Kata Kunci: *fasilitas, layout, sanitasi, tuna, UKM, SOP.*