

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang penelitian, tujuan penelitian, rumusan masalah, batasan masalah dan sistematika penulisan laporan penelitian mengenai perencanaan peningkatan kapasitas produksi di UKM Winda dan Raffi.

1.1 Latar Belakang

Sebuah perusahaan hadir dan berdiri untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang ditargetkannya (Sule, 2007). Perusahaan tersebut berhasil apabila memberikan keuntungan kepada para pemegang saham. Banyak perusahaan yang memiliki peran sebagai produsen untuk barang yang sama sehingga tidak dapat melakukan monopoli pasar. Dengan kondisi ini hal yang pasti mereka lakukan adalah dengan melakukan persaingan di pasar terbuka. Karena itu, harga sebuah produk ditentukan dengan mempertimbangkan kompetisi dengan produsen sejenis. Untuk menghadapi persaingan tersebut perusahaan dituntut meminimalkan biaya produksi dan distribusi, sehingga perusahaan dapat berjalan dengan efektif dan efisien daripada perusahaan lain.

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah dengan pertumbuhan UKM yang pesat. Masyarakat Sumatera Barat tidak perlu arahan detail untuk merintis atau mengembangkan usaha, sebab sejak dahulu masyarakat Sumatera Barat terkenal dengan memiliki jiwa usaha yang tinggi sehingga berlomba-lomba untuk berwirausaha. Banyak jenis UKM yang sudah berkembang di Sumatera Barat dan bidang usaha yang ditekuni oleh setiap UKM berbeda beda. Bidang-bidang yang ditekuni oleh UKM di Sumatera Barat antara lain bidang usaha kuliner, tekstil, dan agribisnis. Salah satu bidang usaha yang sangat berkembang pada saat ini adalah bidang usaha kuliner, hal tersebut didukung dengan banyaknya jenis makanan tradisional populer yang berasal dari Sumatera Barat diantaranya rendang, keripik balado, dan masih banyak makanan lain yang berasal dari Sumatera Barat yang memiliki cita rasa yang berbeda dari banyak daerah lain di Indonesia. Tidak hanya

terfokus pada makanan tradisional, banyak UKM yang bergerak di bidang usaha kuliner yang memproduksi makanan yang berasal dari luar daerah Sumatera Barat bahkan luar negeri karena memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan. Salah satu makanan yang berasal dari luar daerah dan populer di Sumatera Barat karena penyajiannya praktis adalah roti. Walaupun roti bukan berasal dari Sumatera Barat namun banyak masyarakat yang mengkonsumsi roti sebagai makanan pengganti sebelum menemukan nasi.

Banyak UKM yang sudah beroperasi dan memproduksi roti di Sumatera Barat, salah satu perusahaan roti yang beroperasi di Sumatera Barat adalah produksi roti usaha Winda dan Raffi. Usaha ini beralamat di perumahan Wisma Indah VI Balai Baru, Kecamatan Kuranji, Kota Padang. Pada awal berdirinya usaha ini hanya memproduksi kerupuk sanjai yang merupakan salah satu oleh-oleh khas Minangkabau. Tidak lama setelah usaha ini berkembang, usaha ini beralih menjadi usaha roti Winda dan Raffi yang berfokus pada produksi roti.

Usaha roti Winda dan Raffi memproduksi beberapa tipe roti dengan merek dagang Heppy Bakery (Tipe 1) yang dijual Rp2000/buah, Ceria Bakery (Tipe 2) yang dijual Rp1000/buah dan roti *sandwich* (Tipe 3) yang dijual Rp10.000/bungkus (setiap bungkus berisi 15 buah roti). Terdapat 6 varian rasa untuk roti Tipe 1 yaitu kelapa, cappucino, coklat susu, coklat keju, coklat pisang dan kacang hijau, sedangkan hanya 1 varian rasa untuk roti Tipe 2 yaitu rasa kacang hijau dan roti Tipe 3 merupakan roti tanpa isi (Winda. Wawancara, 24 Juli 2019). Produk roti Winda dan Raffi yang terdiri dari roti Tipe 1, Tipe 2 dan Tipe 3 dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1.1 Produk Usaha Roti Winda dan Raffi

Roti yang diproduksi pada perusahaan ini tidak hanya di distribusikan di Kota Padang, tapi juga di beberapa daerah Sumatera Barat. Pengantaran roti dilakukan dengan menggunakan beberapa kendaraan yang dimiliki perusahaan. Jumlah kendaraan dan wilayah kerja kendaraan distribusi perusahaan ini dapat dilihat pada **Tabel 1.1**.

Tabel 1.1 Jumlah dan Wilayah Kerja Kendaraan Distribusi

Jenis Kendaraan	Jumlah	Satuan	Area Sebaran
Sepeda Motor	4	Unit	Kota Padang
Sepeda Motor Roda Tiga	2	Unit	Kota Padang
Mobil Boks (Roti Tipe 1)	7	Unit	Luar Kota
Mobil Boks (Roti Tipe 2)	1	Unit	Luar Kota

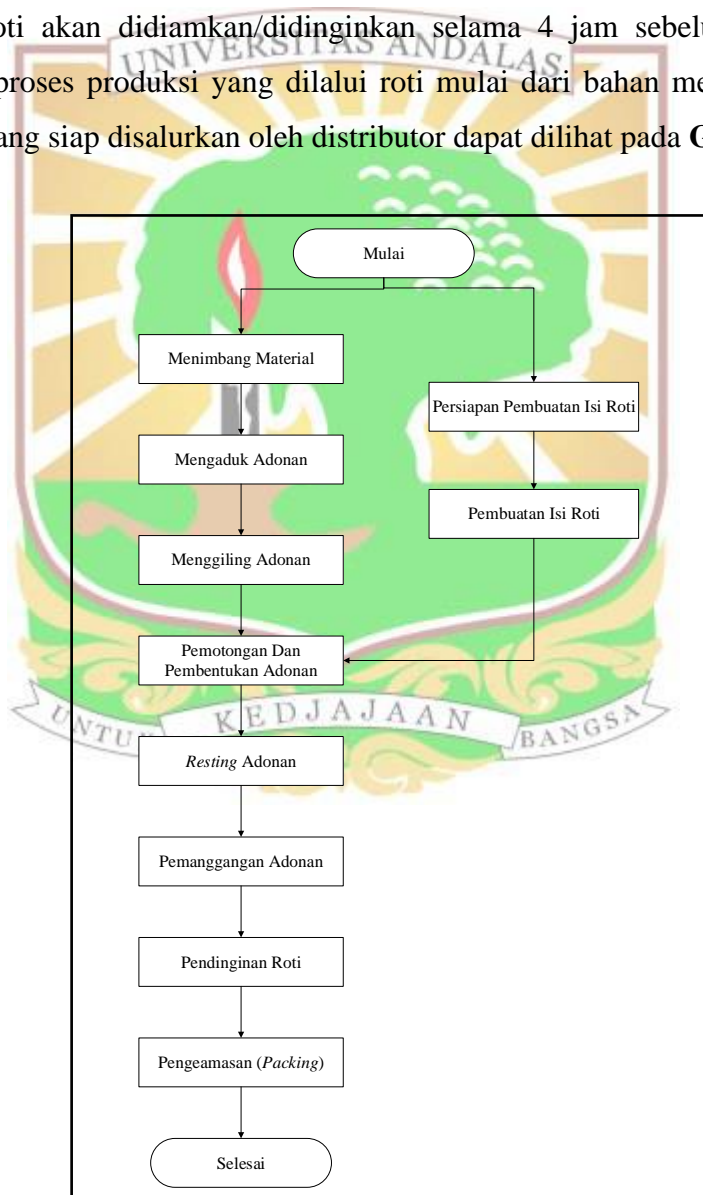
Sumber: UKM Winda dan Raffi, 2019

Daerah pemasaran roti ini meliputi berbagai wilayah di Kota Padang dan beberapa kota/kabupaten lain yang ada di Sumatera Barat yaitu, Solok, Sijunjung, Batusangkar, Pesisir Selatan, Alahan Panjang, Pasaman, Pariaman, Bukittinggi, Payakumbuh serta Mandailing Natal yang merupakan bagian dari wilayah propinsi Sumatera Utara.

Aktivitas produksi pada usaha roti Winda dan Raffi dilaksanakan setiap hari kecuali hari Jum'at, meskipun ada kalanya hari Jum'at digunakan untuk menyelesaikan beberapa aktivitas produksi yang belum tuntas pada hari sebelumnya, seperti aktivitas pemanggangan dan aktivitas pengemasan roti. Untuk memproduksi roti, usaha ini memerlukan beberapa tahapan proses dimulai dari persiapan bahan hingga pengemasan produk. Setiap hari aktivitas produksi dilakukan selama 10 jam, dimulai pada pukul 08.00 WIB dan selesai pada pukul 18.00 WIB, kecuali aktivitas pemanggangan. Lama waktu efektif bekerja adalah selama 9 jam dengan istirahat pada pukul 13.00 WIB sampai pukul 14.00 WIB selama 1 jam untuk makan siang dan shalat. Seluruh tahapan aktivitas produksi dilakukan di ruang produksi dengan luas lantai keseluruhan 235,79m².

Tahapan proses pembuatan roti diawali dengan persiapan bahan. Pada tahap ini bahan-bahan yang diperlukan ditimbang sesuai kebutuhan satu kali produksi.

Tahapan ini dilanjutkan dengan pencampuran semua bahan yang sudah ditimbang menggunakan mesin pengaduk (*mixer*), untuk menghomogenkan bahan serta memiliki tekstur yang dikehendaki. Setelah semua bahan tersebut diaduk dan menjadi adonan, adonan tersebut dipindahkan ke mesin penggiling (*mesin presser*). Setelah dilakukan proses penggilingan berulang, maka adonan roti telah siap untuk dipotong dan dibentuk sesuai kebutuhan. Adonan yang akan dibentuk dan diisi dimasukkan ke dalam mesin *breadline*. Pada mesin *breadline* adonan akan mengalami proses pengisian dan pemotongan. Lalu adonan disusun di loyang dan didiamkan selama 4 jam dan setelah itu roti dipanggang. Setelah roti selesai dipanggang roti akan didiamkan/didinginkan selama 4 jam sebelum dikemas. Diagram alir proses produksi yang dilalui roti mulai dari bahan mentah, hingga menjadi roti yang siap disalurkan oleh distributor dapat dilihat pada **Gambar 1.2**.



Gambar 1.2 Diagram Alir Proses Pembuatan Roti

Pada **Gambar 1.2** dapat dilihat tahapan proses pembuatan roti pada UKM Winda dan Raffi. Keseluruhan aktivitas tersebut dilaksanakan pada 12 stasiun kerja. Setiap stasiun kerja terdapat 2-15 orang operator, tergantung sifat dan waktu aktivitas yang ada pada stasiun kerja tersebut. Pada setiap stasiun kerja terdapat alat atau mesin yang berbeda sesuai dengan kebutuhan pekerjaan pada stasiun kerja tersebut sesuai dengan kebutuhannya, serta jumlah mesin yang tersedia pada setiap stasiun kerja juga berbeda. Rincian stasiun kerja, jumlah mesin/alat dan tenaga kerja pada masing-masing stasiun kerja dapat dilihat pada **Tabel 1.2**.

Tabel 1.2 Pembagian Kerja Karyawan Area Produksi

No.	Stasiun Kerja	Mesin/Peralatan	Jumlah Mesin/Alat (unit)	Jumlah Pekerja (orang)
1.	Resep	Timbangan	1	1
2.	Pengadukan	<i>Mixer</i>	1	2
3.	<i>Pressing</i>	Mesin <i>Presser</i>	1	3
4.	<i>Breadline</i>	Mesin <i>Breadline</i>	1	4
5.	Penyusunan	Loyang	1805	6
6.	Fermentasi	Loyang	1805	-
7.	Pemanggangan	Oven	2	4
8.	Pendinginan	Loyang	1805	-
9.	Packaging Manual	Mesin <i>Sealer</i>	15	15
10.	Packaging	Mesin <i>Packaging</i>	1	4
11.	Pembuatan Isi 1	Mesin Giling	1	2
12.	Pembuatan Isi 2	Mesin Giling	1	1
		Kompur	1	1

Sumber: UKM Winda dan Raffi, 2019

Tabel 1.2 merupakan sistem pembagian kerja yang diterapkan di lantai produksi usaha roti Winda dan Raffi. Pada tabel diketahui jumlah semua pekerja yang bekerja di lantai produksi perusahaan ini adalah sebanyak 43 orang, namun jumlah tersebut merupakan jumlah pekerja berdasarkan masing-masing stasiun kerja. Jumlah pekerja yang bekerja pada lantai produksi perusahaan ini adalah sebanyak 37 orang, terdapat 6 orang pekerja yang bekerja berpindah-pindah. Pekerja yang dapat berpindah mengerjakan tugas adalah pekerja yang bekerja pada stasiun kerja penyusunan dan stasiun kerja *breadline* untuk membantu pekerjaan

pada stasiun kerja pengemasan manual. Keadaan ini juga terdapat pada stasiun kerja resep dan pengadukan, pekerja pada stasiun kerja resep juga bekerja pada stasiun kerja pengadukan.

Sejak pertengahan 2018 pabrik ini melakukan peningkatan fasilitas produksi dengan membeli beberapa mesin produksi roti seperti mesin *breadline* dan mesin *packing*. Sebelumnya, produksi roti dilakukan secara manual sehingga kemampuan produksi sangat terbatas dan kemampuan penjualan juga terbatas. Berdasarkan survei pendahuluan dan wawancara yang telah dilakukan, diketahui bahwa pimpinan usaha roti Winda dan Raffi ingin meningkatkan kapasitas produksi hingga 1000 kg tepung terigu setiap hari dan ingin memaksimalkan penjualan. Karena perusahaan meyakini memiliki potensi untuk meningkatkan target pemasaran dan penjualan. Dengan menggunakan bahan baku sebanyak 625 kg tepung terigu, perusahaan saat ini dapat memproduksi rata-rata sebanyak 27.126 pcs per hari. Data produksi harian pada bulan Agustus dapat dilihat pada **Lampiran A**.

Perbedaan proses yang dialami roti memiliki waktu serta jumlah item proses yang berbeda. Adanya perbedaan waktu produksi dan perbedaan kapasitas produksi untuk setiap stasiun kerja mengakibatkan adanya penumpukan pada beberapa titik produksi yang mengganggu kelancaran aliran produksi dan mempengaruhi produktivitas perusahaan, terutama apabila perusahaan melakukan peningkatan target produksi. Dalam hal ini, produktivitas memiliki peranan penting dalam menjaga ketahanan suatu perusahaan agar dapat berkompetisi dengan perusahaan sejenis. Dengan adanya beberapa permasalahan tersebut maka penelitian ini perlu dibuat untuk meningkatkan produktivitas dan efisiensi pada lini produksi pabrik roti. Sejalan dengan hal tersebut dengan dilakukannya penelitian ini dapat diketahui dampak apabila perusahaan meningkatkan target produksi harian serta fasilitas penunjang apa saja yang harus ditingkatkan dan dilakukan evaluasi untuk mengetahui apakah diperlukan penambahan atau pengaturan ulang tenaga kerja bagian produksi agar perusahaan dapat mencapai target produksi yang diinginkan.

1.2 Perumusan Masalah

Permasalahan yang dikaji dalam penelitian tugas akhir ini adalah:

1. Apakah jam kerja produksi saat ini mampu mendukung keinginan perusahaan untuk meningkatkan target produksi.
2. Apakah kebutuhan jam kerja perlu ditingkatkan untuk mendukung penambahan target produksi.
3. Apakah fasilitas produksi saat ini mampu untuk memenuhi penambahan target produksi harian.
4. Bagaimana pengaruh peningkatan produksi terhadap kebutuhan fasilitas produksi, tenaga kerja dan biaya produksi roti di perusahaan roti Winda dan Raffi.

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian di Perusahaan Roti Winda dan Raffi adalah:

1. Menentukan pemanfaatan jam kerja tersedia untuk aktivitas produksi masing-masing stasiun kerja jika target produksi sesuai dengan kondisi saat ini.
2. Menentukan kebutuhan jam operasi stasiun kerja jika target produksi ditingkatkan sesuai dengan keinginan perusahaan.
3. Menentukan kebutuhan penambahan fasilitas produksi dan kebutuhan investasinya.
4. Menganalisis pengaruh peningkatan kapasitas produksi terhadap kebutuhan tenaga kerja dan biaya produksi roti

1.4 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini tidak dikaji perubahan tata letak dan kebutuhan lantai dan bangunan produksi sebagai akibat dari peningkatan fasilitas produksi di UKM Winda dan Raffi.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang penelitian, tujuan penelitian, rumusan masalah, batasan masalah dan sistematika penulisan laporan penelitian mengenai perencanaan peningkatan kapasitas produksi di Usaha Roti Winda dan Raffi.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bagian ini berisikan teori-teori yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan, adapun teori-teori yang berkaitan dengan penelitian ini antara lain proses produksi roti, kapasitas produksi, pengukuran waktu baku, keseimbangan lintasan serta penelitian terdahulu.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Merupakan bagian yang menjelaskan tahapan-tahapan yang dilakukan selama proses penelitian mulai dari studi literatur, studi pendahuluan, identifikasi masalah, perumusan masalah, pengumpulan data (data penjualan, data produksi, waktu produksi setiap proses), pengolahan data, analisa dan penutup.

BAB IV PERENCANAAN PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI

Bab ini berisikan identifikasi tahapan proses produksi. Analisis kapasitas produksi saat ini dan kebutuhan waktu setiap proses produksi. Analisis kebutuhan peningkatan kapasitas produksi dengan melakukan perhitungan kebutuhann waktu kerja setiap tahapan proses, identifikasi stasiun kerja yang memerlukan penambahan kapasitas dan menentukan kebutuhan fasilitas tambahan.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan analisis yang dilakukan terhadap keseimbangan lintasan produksi serta kebutuhan peningkatan kapasitas pada stasiun kerja. Selanjutnya, diidentifikasi kebutuhan fasilitas tambahan, kebutuhan tenaga kerja untuk peningkatan kapasitas produksi. Pada bagian akhir dianalisis kebutuhan biaya untuk peningkatan kapasitas produksi dan biaya produksi akibat peningkatan kapasitas produksi.

BAB VI PENUTUP

Penutup berisikan kesimpulan dan saran dari hasil penelitian. Kesimpulan mencakup hasil dan temuan penelitian yang dilakukan, sedangkan saran meliputi usulan untuk penelitian selanjutnya.

