

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri makanan dan minuman di Indonesia dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yang dinamis. Sepanjang tahun 2020 industri makanan dan minuman mengalami pertumbuhan yang positif sebesar 1,58%, tetapi selama tahun 2020 juga pertumbuhan industri makanan dan minuman memiliki peningkatan yang lebih kecil jika dibandingkan dengan tahun tahun sebelumnya (dataindustri,2021). Skala peningkatan yang lebih kecil ini disebabkan karena adanya pandemi COVID-19 yang menyerang Indonesia pada bulan Maret tahun 2020, sehingga menyebabkan banyak perusahaan tutup akibat dari adanya pandemi tersebut. Meski demikian, industri makanan dan minuman masih tetap mengalami peningkatan jika dibandingkan dengan industri lain yang mengalami penurunan akibat adanya pandemi COVID-19. Menurut Direktur Industri Makanan, Hasil Laut, dan Perikanan Kementerian Perindustrian, Supriadi bahwa industri makanan dan minuman diproyeksikan akan bertumbuh sebesar 5% sepanjang tahun 2021 (ekonomi,2021). Salah satu produk yang akan menyumbang peningkatan sebesar 5% tersebut adalah jenis industri makanan *frozen food*.

Frozen food akan menjadi produk yang sangat menguntungkan pada zaman seperti sekarang ini. Pada tahun 2019 permintaan masyarakat terhadap *frozen food* meningkat hingga 35% dan diprediksi akan terus mengalami peningkatan diatas 5% setiap tahunnya. Peningkatan sebesar 5% ini diprediksi akan terjadi selama tahun 2019 hingga tahun 2025 (logasiamag,2020). Hal ini terjadi karena adanya perubahan gaya hidup masyarakat, dimana masyarakat memiliki banyak pekerjaan yang harus dilakukan tetapi tidak memiliki banyak waktu untuk mengolah makanan. Sehingga, *frozen food* menjadi pilihan yang tepat karena selain cepat untuk diolah *frozen food* sendiri memiliki rasa yang tidak kalah enak jika dibandingkan dengan makanan olahan langsung.

UD.Bandar pentol yang berlokasi di Krian-Sidoarjo adalah salah satu industri yang memproduksi *frozen food*. Produk olahan UD.Bandar pentol ini terdiri dari cilok, tahu aci,tahu bakso, bakso sapi dan siomay yang dikemas dalam kemasan *frozen food* dengan berbagai macam ukuran mulai dari kemasan yang kecil hingga besar. Menurut badan pusat statistik terkait dengan penggolongan indutri pengolahan, UD.Bandar Pentol tergolong sebagai industri kecil karena memiliki tenaga kerja sebanyak 10 orang. Dan jika dilihat dari tempat produksinya UD.Bandar Pentol juga masih tergolong kedalam industri kecil. Sebagai industri kecil biasanya masalah umum yang sering terjadi adalah masalah tata letak fasilitas yang belum tertata dengan baik. Tata letak fasilitas

biasanya berkaitan dengan pengaturan dalam penempatan mesin, peralatan, aliran material atau aliran produksi, dan *layout eksisting* (Hanggara, 2020).

Masalah tata letak fasilitas produksi yang belum tertata dengan baik ini juga dialami oleh UD.Bandar Pentol. Terdapat beberapa mesin yang seharusnya tidak berada dalam satu ruangan tetapi justru ditempatkan berdekatan. Seperti untuk peralatan yang panas dan peralatan untuk pendingin dijadikan satu dalam satu ruangan. Hal tersebut dapat menghambat proses produksi dimana akan mengakibatkan proses pendinginan pentol menjadi lebih lama. Selain itu juga masih ditemukan setengah tempat yang kosong belum terisi hal ini dikarenakan pemilik belum menentukan mesin atau peralatan apa yang seharusnya ditempatkan di ruangan yang masih kosong tersebut. UD.Bandar Pentol juga sedang dalam proses pengurusan perizinan untuk bisa memiliki sertifikat BPOM.

Berdasarkan hasil penilaian dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) permasalahan tata letak fasilitas produksi yang dianggap masih perlu dilakukan perbaikan antara lain belum tersedia tempat cuci yang berdekatan dengan ruang pengolahan beserta kelengkapannya seperti sabun, lap pengering, peringatan cuci tangan sebelum bekerja, mesin ditemukan cacat di ruang produksi, belum ada pintu di ruang produksi sehingga keluar masuk barang masih menjadi satu

dengan dengan keluar masuknya orang, jendela masih menyatu dengan rumah, tata ruang tidak sesuai dengan alur produksi, dan gudang bahan baku masih menjadi satu dengan ruang produksi.

Berdasarkan permasalahan tata letak fasilitas produksi pada UD. Bandar Pentol metode yang paling cocok digunakan adalah *systematic layout planning* (SLP). UD Bandar Pentol memiliki luas lantai produksi yang sempit khususnya pada area gudang bahan baku, pembuatan siomay dan area pembuatan keripik. Selain itu juga, UD. Bandar Pentol memiliki total ongkos *material handling* (OMH) masing-masing pegawai yang cukup besar. Sehingga hal ini membuat pengeluaran semakin besar sedangkan penghasilan setiap harinya tidak menentu. Metode *systematic layout planning* (SLP) sangat cocok digunakan dalam membantu mengurangi total ongkos *material handling* (OMH) serta metode ini dapat membantu dalam merencanakan tata letak fasilitas yang baik agar nantinya hasil atau output yang diproduksi dapat optimal.

Dengan menggunakan metode *systematic layout planning* (SLP) perusahaan dapat merencanakan dan melakukan perbaikan terkait dengan proses produksi dan aliran produksinya (Hanggara, 2020). Hal ini karena dengan menggunakan metode tersebut perusahaan dapat mengetahui dimana mesin atau peralatan seharusnya ditempatkan, seberapa jauh penempatan mesin atau peralatan yang satu dengan lainnya, mesin mana yang harus ditempatkan berjauhan dengan mesin lainnya dan mana yang

letaknya harus berdekatan. Oleh karena itu, metode ini cocok digunakan dalam membantu UD.Bandar Pentol mengatur tata letak fasilitas produksinya sehingga UD.Bandar Pentol dapat meningkatkan produktivitas setiap harinya dan menambah daya saing bisnisnya.

Dengan demikian UD.Bandar Pentol sebagai industri makanan dan minuman dapat memberikan kontribusi dalam peningkatan produk domestik bruto (PDB). Sepanjang tahun 2021 industri makanan dan minuman telah membawa dampak positif terhadap perekonomian nasional, hal ini dapat dilihat dari adanya peningkatan produk domestik produk bruto (PDB) nasional sebesar 6,66%. Industri makanan dan minuman merupakan penyumbang terbesar terhadap sektor industri pengolahan nonmigas pada triwulan II tahun 2021. Kontribusi terhadap sektor industri pengolahan nonmigas mencapai 38,42% (Indonesia.go.id, 2021). Oleh karena itu, dengan dilakukannya perbaikan dan perencanaan tata letak fasilitas yang baik dapat membantu kementerian perindustrian (kemenperin) dalam upaya meningkatkan produktivitas dan daya saing industri.

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti tertarik untuk membantu dalam memberikan saran perbaikan tata letak fasilitas produksi UD.Bandar Pentol melalui skripsi yang berjudul “ **USULAN PERBAIKAN TATA LETAK FASILITAS PRODUKSI**

UD.BANDAR PENTOL KRIAN DENGAN METODE *SYSTEMATIC LAYOUT PLANNING* (SLP)”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka didapatkan rumusan masalah untuk penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana rancangan tata letak fasilitas produksi UD.Bandar Pentol saat ini?
2. Bagaimana merancang usulan perbaikan pada tata letak fasilitas produksi UD.Bandar Pentol?

1.3 Tujuan Penelitian

Dengan adanya rumusan masalah diatas maka tujuan dari dilakukannya penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui rancangan tata letak fasilitas produksi UD.Bandar Pentol saat ini.
2. Untuk merancang usulan perbaikan pada tata letak fasilitas produksi UD.Bandar Pentol.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dengan dilakukannya penelitian ini sebagai berikut:

1) Bagi UD.Bandar Pentol

- Dapat meningkatkan produktivitas pentol setiap harinya
- Dapat mengatur tata letak fasilitas nya menjadi lebih tertata
- Dapat mengurangi *ongkos material handling* (OMH)

2) Bagi Akademisi

- Dapat menjadi tambahan referensi untuk mendukung penelitian selanjutnya yang memiliki topik yang sama.

3) Bagi Peneliti

- Dapat membantu dalam menyelesaikan tugas akhir

1.5 Sistematika Skripsi

Sistematika penulisan mengenai usulan perbaikan tata letak fasilitas produksi UD.Bandar Pentol Krian dengan menggunakan metode *systematic layout planning* (SLP) dibagi menjadi 5 bab sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab ini berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan skripsi.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi landasan teori yang menjadi acuan dalam membantu pengerjaan penelitian ini, yang meliputi beberapa teori konsep manajemen produksi, strategi manajemen operasi, konsep dasar tata letak, prinsip dasar layout, model perancangan *facility layout*, pola-pola aliran material, Teknik identifikasi aliran material, strategi tata letak, *systematic layout planning* (SLP), *activity relationship chart* (ARC) serta *activity relationship diagram* (ARD). Selain landasan teori juga terdapat penelitian terdahulu yang terkait, *research question* dan kerangka berpikir.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini menguraikan tentang metode yang digunakan dalam penelitian ini. Hal – Hal yang diuraikan dalam bab ini meliputi Pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, prosedur pengumpulan data dan Teknik analisis.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menguraikan tentang gambaran umum perusahaan, proses produksi UD.Bandar Pentol, proses bisnis UD.Bandar Pentol , tata letak awal pabrik, tata letak alat & mesin, kebutuhan & luas area yang tersedia, daftar alat & mesin beserta ukurannya, kapasitas produksi dan gaji karyawan,

kemudian ada hasil analisis yang berisi tentang penggambaran peta operasi dan diagram aliran, perhitungan frekuensi *material handling* per hari, perhitungan ongkos *material handling* (OMH) , perancangan *layout* usulan dengan membuat diagram ARC dan ARD, melakukan pengukuran kebutuhan luas ruangan, membuat *block layout* usulan dan terakhir mengevaluasi usulan *layout* yang telah dibuat.

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab 5 menyajikan kesimpulan dari hasil yang diperoleh dan saran dari peneliti untuk perbaikan UD.Bandar Pentol kedepan terkait dengan tata letak fasilitas produksinya.