

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan antar industri menuntut pada pelaku industri untuk meningkatkan daya saing produk di pasaran. Terlebih lagi semakin bervariasinya produk maupun jasa di pasaran dengan harga yang seminimum mungkin, berkualitas produk yang baik, waktu pelayanan yang cepat menuntut perusahaan berusaha untuk mencapai kepuasan dari pelanggan. Berkaitan dengan hal-hal tersebut, maka setiap perusahaan haruslah memiliki dan menerapkan suatu cara kerja yang mampu mengatur dan mengorganisir segala kegiatan yang berlangsung di tempat kerja.

Menciptakan lingkungan yang bersih, rapi, aman dan nyaman sesuai peraturan Menteri perburuhan Nomor 7 tahun 1964, maka pemilihannya ketatarumah tangan (*housekeeping*) yang baik perlu diterapkan di tempat kerja. Salah satu usaha untuk menerapkan *housekeeping* yang baik adalah dengan penerapan Program 5R (Ringkas, Rapih, Resik, Rawat, dan Rajin) di tempat kerja.

5R yaitu Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin. Bertujuan untuk menyisihkan barang yang tidak diperlukan, keteraturan tata letak tempat kerja, kebersihan lingkungan, sehingga proses pekerjaan menjadi lebih nyaman dan kepuasan kinerja yang didapatkan bias bertambah besar. Penerapan program 5R dilakukan dengan cara penataan tempat kerja, pemilihan barang, membersihkan dari sampah dan barang tidak terpakai, merawat lingkungan, dan merawat kerapihan tempat kerja.

Metode 5R merupakan tahap untuk mengatur kondisi tempat kerja yang berdampak terhadap efektifitas kerja, efisiensi, produktifitas dan keselamatan kerja, Salah satu cara menciptakan suasana kerja yang nyaman adalah perusahaan menerapkan sikap kerja 5R (Jahja, 2009)

Roasting kopi merupakan memasak kopi, pada dasarnya roasting adalah proses mengeluarkan air dalam kopi, mengeringkan, dan mengembangkan bijinya, mengurangi beratnya memberikan aroma pada kopi tersebut. Ketika kopi dimasak

ada suatu reaksi kimia yang menyertai karakter biji kopi pun berubah. Maestro coffe supply merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri kopi. Perusahaan ini salah satu perusahaan yang menjual beberapa biji kopi yang sudah di roasting diantaranya yaitu biji kopi yang sudah di sangrai (*roasted beans*), biji kopi mentah (*grean beans*) dan menyediakan jasa untuk meroasting kopi. Maestro Coffe Supply Beralamat Jalan Pulo Sirih Barat Raya Ruko Grand Galaxy No 18 Rt. 002 Rw. 015, Jaka Setia, Bekasi Selatan, Kota Bekasi 17147. Buka pada hari senin-minggu, pukul 09:00 – 00:00 WIB.

Pengamatan dilakukan dari tanggal 2 agustus 2020 – 31 agustus, sampel yang gunakan 30 sampel waktu proses roasting dari 30 kali pengamatan dengan berbagai jenis kopi, dapat dilihat pada table 1.1 dibawah ini:

Tabel 1. 1 Data Awal Waktu Siklus Kerja dan Waktu Rata-rata Proses Roasting

No	Tanggal Pengambilan Data	Menyalakan Mesin (menit)	Identifikasi Biji Kopi (menit)	Proses Roasting (menit)	Packing (menit)	Total Waktu Roasting (menit)
1	02/08/2020	11	3,3	23,4	1,4	39,1
2	03/08/2020	9,8	3,5	23,9	1,2	38,4
3	04/08/2020	9,9	3,4	22,4	1,5	37,2
4	05/08/2020	13,2	3,9	24,9	1,1	43,1
5	06/08/2020	9,8	4	24,1	1,1	39,0
6	07/08/2020	9,4	4,1	25,2	1,2	39,9
7	08/08/2020	9,9	3,6	23,8	1,1	38,4
8	09/08/2020	9,8	3,7	25,1	1,3	39,9
9	10/08/2020	10,6	4,1	24,1	1,2	40,0
10	11/08/2020	11,6	4,2	24,6	1,3	41,7
11	12/08/2020	12,5	4,1	24,9	1,4	42,9
12	13/08/2020	11,2	3,5	24	1,2	39,9
13	14/08/2020	9,4	3,7	24,5	1,3	38,9
14	15/08/2020	9,8	3,8	24,7	1,4	39,7
15	16/08/2020	9,9	4,3	25,1	1,2	40,5
16	17/08/2020	10,7	4,2	23,9	1,5	40,3

No	Tanggal Pengambilan Data	Menyalakan Mesin (menit)	Identifikasi Biji Kopi (menit)	Proses Roasting (menit)	Packing (menit)	Total Waktu Roasting (menit)
17	18/08/2020	9,7	3,7	23,1	1,4	37,9
18	19/08/2020	9,6	3,8	24,2	1,1	38,7
19	20/08/2020	10	4,2	24,7	1,2	40,1
20	21/08/2020	9,8	4	24,7	1,4	39,9
21	22/08/2020	13,4	3,7	25	1,4	43,5
22	23/08/2020	12,4	3,4	25,7	1,2	42,7
23	24/08/2020	10,7	4	24,1	1,3	40,1
24	25/08/2020	12,6	4	23,8	1,4	41,8
25	26/08/2020	11,3	3,9	23,9	1,3	40,4
26	27/08/2020	9,5	4,1	26,2	1,1	40,9
27	28/08/2020	9,9	3,8	25,7	1	40,4
28	29/08/2020	10,4	4,2	24,7	1,2	40,5
29	30/08/2020	12,7	4,1	24,4	1,1	42,3
30	31/08/2020	9,8	3,7	23,4	1,3	38,2
	total	320,3	116	732,2	37,8	1206,3
	rata-rata	10,68	3,87	24,41	1,26	40,2

Sumber: Maestro Coffe Supply (2020)

Berikut adalah permasalahan dari hasil wawancara dengan salah satu pekerja di Maestro Coffe Supply mengatakan beberapa masalah adalah:

Tabel 1. 2 Permasalahan Maestro Coffe Supply

No	Masalah Maestro Coffe Supply Supply
1.	Kondisi ruang roasting yang berantakan
2.	Bahan baku Kopi mentah atau <i>green beans</i> diletakan di lantai
3.	Biji kopi berjatuhan pada saat proses roasting
4.	Kopi yang sudah di sangrai di letakan di lantai
5.	Rak kopi sering di gunakan buat menaruh barang yang seharusnya di letakan di rak kopi




6.	Kurang memperhatikan tempat pembuangan limbah dan asap
7.	Pencahayaan pada mesin roasting kurang terang


Sumber: Maestro Coffe Supply (2020)

Untuk lebih jelas dalam melihat kondisi sebelum penerapan metode 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin) dapat dilihat pada tabel 1.3 sebagai berikut:

Table 1. 3 Sebelum Penerapan 5R

NO	KONDISI SAAT INI	KETERANGAN
1.		Kondisi ruangan roasting yang berantakan dengan banyaknya barang-barang yang tidak seharusnya tidak ada di ruangan tersebut sehingga ruang menjadi tidak ringkas.
2.		Kondisi biji kopi yang akan di roasting diletakan di lantai. Biji kopi yang diletakan di lantai dapat menyebabkan menurunkan kualitas dari kopi tersebut

NO	KONDISI SAAT INI	KETERANGAN
3.		<p>Kondisi mesin roasting yang pencayaanya lampu kurang terang yang harus membuat pekerja menjadi harus lebih teliti dalam melakukan roasting. Bila berlangsung jangka lama dapat merusak kesehatan dari pekerja tersebut</p>
4.		<p>Kondisi lantai yang berserakan dengan biji kopi yang berjatuhan dari proses roasting. Sehingga membuat lantai menjadi kotor selain itu juga kopi yang jatuh dibuang dan dapat membuat profit berkurang.</p>
5.		<p>Seringkali kopi yang sudah ingin dijual diletakan dilantai sehingga dapat mengurangi kualitas dari kopi tersebut.</p>

NO	KONDISI SAAT INI	KETERANGAN
6		<p>Kondisi rak yang berantakan yang seharusnya untuk penempatan kopi yang sudah selesai diroasting tapi dialihgunakan para pekerja untuk menaruh barang- barang yang tidak seharusnya diletakan di rak.</p>

Sumber: Maestro Coffe Supply (2020)

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik mengangkat topik dalam bentuk penelitian dan menganalisa serta memaparkan dalam bentuk skripsi yang berjudul “Analisis Penerapan Metode 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin) Untuk Memperbaiki Waktu Kerja Pada Proses Roasting Di Maestro Coffe Supply “

1.2 Identifikasi masalah

Dari latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah- masalah dalam penelitian yang dilakukan di Maestro Coffe Supply sebagai berikut:

1. Belum adanya penerapan 5R di Maestro Coffe Supply.
2. Kondisi tempat kerja yang belum tertata dan ketidak sesuaian dengan syarat penyimpanan coffe.

1.3 Rumusan masalah

Dari uraian latar belakang diatas, dapat diambil perumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana rencana Penerapan 5R di MAESTRO COFFE SUPPLY?
2. Bagaimana perbedaan kondisi sebelum dan sesudah penerapan 5R?

1.4 Tujuan penelitian

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan 5R pada Maestro Coffe Supply.
2. Menganalisis perbedaan kondisi sebelum dan sesudah penerapan 5R.

1.5 Batasan masalah

Dalam penyusunan skripsi ini, untuk membatasi permasalahan yang ada maka batasan masalah sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan di Maestro Coffe Supply.
2. Data yang digunakan adalah hasil pencatatan pengamatan yang dilakukan sebanyak 30 kali dari tanggal 2 agustus 2020- 31 agustus 2020.
3. Pengamatan difokuskan di ruangan proses roasting Maestro Coffe Supply.

1.6 Manfaat penelitian

Beberapa manfaat yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Untuk menerapkan apa yang akan didapat selama menjalani perkuliahan, maka dari itu akan dapat membantu perusahaan dalam masalah khususnya dalam penerapan 5R. Penulis dapat memahami masalah yang ada dan mampu menyelesaikan dengan baik.

2. Bagi perusahaan

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat terselesaikan permasalahan- permasalahan yang ada di perusahaan dan sebagai sarana mencari sumber daya manusia yang memiliki kemampuan yang baik.

3. Bagi Universitas

Menjalin kerja sama dengan perusahaan- perusahaan untuk menunjang kegiatan akademik dan sebagai bahan pembelajaran diwaktu yang akan datang.

1.7 Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan di Maestro Coffe Supply penelitian ini dilakukan pada agustus 2020 sampai dengan bulan oktober 2020.

1.8 Teknik pengumpulan data

Untuk melengkapi data-data yang akan di perlukan dalam laporan skripsi ini, maka dari itu penulis lakukan adalah sebagai berikut:

1. Metode Observasi

Dengan metode ini penulis melakukan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap masalah yang akan diteliti, tanpa mengajukan pertanyaan-pertanyaan meskipun objeknya orang misalnya: melihat dan mengamati cara kerja karyawan, cara kerja mesin yang beroperasi dan lain-lain dan mengamati lingkungan tempat kerja.

2. Metode Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang penulis lakukan dengan cara melakukan tanya-jawab kepada pekerja yang bersangkutan untuk mengetahui informasi yang diinginkan, misalnya: tanya-jawab job desk kepada pegawai.

3. Studi pustaka

Teknik studi pustaka didapat dari berbagai buku dan jurnal serta beberapa sumber, teori-teori pendukung serta arsip perusahaan yang dibutuhkan terkait dengan penelitian

1.9 Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah dalam memberikan gambaran tentang isi proposal ini, maka penulis membuat sistematika penulisan sebagai berikut.

BAB I : PENDAHULUAN

Berisi latar belakang masalah, identifikasi masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, waktu dan tempat, teknik pengumpulan data, dan sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Dalam bab ini mengemukakan tentang teori-teori yang berhubungan dengan pembahasan.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini merupakan penjelasan secara garis besar tentang metode penelitian yang dipakai oleh penulis serta kerangka dalam memecahkan masalah.

BAB IV : ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Berisi hal-hal tentang data-data yang di peroleh dan di pelajari selama di lingkungan perusahaan, pengolahan data, dan hasil analisis data yang diperoleh.

BAB V : PENUTUP

Berisi kesimpulan-kesimpulan yang diperoleh dari hasil analisis yang telah dilakukan oleh penulis dan beberapa saran untuk penanggulangan.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

