

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi di dunia industri adalah hal yang berkaitan erat, seiring waktu teknologi makin berkembang dan sama halnya dengan dunia industri. Maka para perusahaan atau produsen dituntut untuk melangkah lebih maju, selain itu karena perkembangan industri, dari industri besar menengah hingga industri kecil bertujuan untuk menjadi salah satu peran yang cukup berkualitas dalam perekonomian yang memadai sehingga mampu bersaing di dalam dan di luar negeri. Seperti halnya yang sama, industri yang bergerak dalam bidang makanan juga berkembang karena sektor industri ini memiliki tingkat kontribusi tertinggi diantara industri lainnya. Agar dapat menarik dan memuaskan konsumen maka perusahaan harus mengutamakan kualitas dalam produksinya agar konsumen dapat mempercayai perusahaan.

Dari BPS (Badan Pusat Statistik) menguraikan *import* gandum yang merupakan bahan baku mentah tepung terigu untuk bahan baku tepung roti dari tahun 2018 sebesar 10.096.299 kg dan di tahun 2019 menjadi sebesar 10.692.978 kg ini membuktikan bahwa dari tahun ke tahun adanya kenaikan peminat gandum untuk diolah menjadi tepung terigu. Salah satu yang bergerak di industri makanan dan merupakan makanan berbahan dasar tepung terigu yang menggunakan gandum serta banyak diminati yaitu tepung roti. Tepung roti yang berbahan dasar tepung terigu dijadikan roti lalu dikeringkan menjadi tepung roti. Tepung roti merupakan bahan dasar untuk membuat makanan instan yang biasa disimpan di kulkas atau biasa disebut *frozen food*. Kegunaan tepung roti dalam makanan yaitu membuat makanan menjadi renyah jika sudah dimasak.

Masuk di tahun 2020, terjadi pandemi Covid-19 yang menyebabkan sebuah perusahaan atau para produsen harus mengalami naik turunnya permintaan dari konsumen. Terjadi banyak para industri kecil seperti UKM harus berhenti beroperasi, di bulan November 2020 lalu BPS mengadakan survei sebanyak 10,1% UKM (Usaha Kecil Menengah) berhenti dan UMB (Usaha Menengah Bawah) hanya 5%. BPS melanjutkan bahwa usaha-usaha UMB serta perusahaan makanan yang berkecimpung di industri makanan beku atau *frozen food* menanggung untuk di era pandemi Covid-19. *Frozen food*

sangat diminati oleh banyak konsumen saat era pandemi Covid-19 ini karena selain harganya yang ekonomis, makanan ini juga awet jika disimpan di kulkas dalam jangka waktu yang lama dan sangat cocok untuk konsumen yang ingin makan cepat saji tapi tetap di rumah saja.

Dilihat dari kondisi aktual, maka sebuah perusahaan atau seorang produsen harus meningkatkan produktivitas usahanya. Karena menurut Kholil (2010), produktivitas merupakan faktor terpenting yang mempengaruhi kemajuan dan kemunduran suatu perusahaan. Oleh karena itu produktivitas diperlukan untuk melihat seberapa jauh yang sudah dicapai oleh suatu perusahaan atau usaha serta dasar perencanaan untuk meningkatkan produktivitas di masa yang akan datang.

Di waktu pandemi Covid-19 PT Raja Roti Cemerlang yang bergerak dibidang makanan yang merupakan salah satu bahan baku utama dalam pembuatan *frozen food* yang diminati banyak masyarakat ketika Covid-19 yaitu tepung roti. Maka dalam kesempatan ini PT Raja Roti Cemerlang memanfaatkan nilai tambah dalam produk tepung roti. Dalam produksinya PT Raja Roti Cemerlang mempunyai beberapa jenis tepung roti yang dikelompokkan berdasarkan warna yaitu putih, kuning, merah dan *mix* warna serta sistem dalam produksinya dengan sistem *make to stock*. Harga yang dikisar senilai Rp. 120.000 sudah mendapatkan 1 sak yang berisi 10 kg tepung roti. Berdasarkan data yang sudah diolah, ditunjukkan tepung roti yang berwarna *mix orange yellow* dengan merek RYL BC 10 dan tepung roti yang berwarna putih dengan merek Royal White yang mempunyai *output* yang nilainya cukup tinggi.

Tabel 1.1 *Output* dan Total Selisih Produk Royal White dan RYL BC 10

No	Merk Produk	Output (Sak)	Total Selisih (Sak)
1	Royal White	15.100	0
2	RYL BC 10	38.787	-238

Sumber : PT Raja Roti Cemerlang

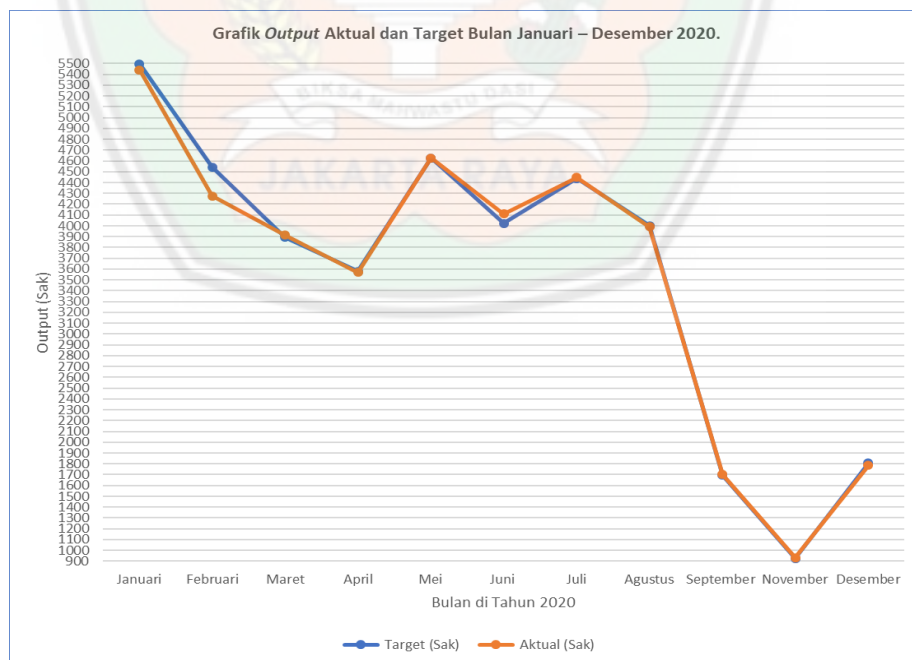
Dari tabel di atas menunjukkan bahwa nilai selisih serta *output* paling tinggi diantara merek tepung roti lain, bahwa RYL BC 10 lebih besar. Berikut adalah tabel *output* target, *output* aktual, selisih dan aktual harian dalam sak selama 11 bulan di tahun 2020 dikarenakan di bulan Oktober terdapat pemberhentian proses produksi pada produk

RYL BC 10 serta rincian hasil *output* produk tepung roti RYL BC 10 yang di produksi oleh PT Raja Roti Cemerlang dengan mempunyai BKA = 4 sak dan BKB = -3 sak.

Tabel 1.2 *Output* Produk Tepung Roti RYL BC 10 di PT Raja Roti Cemerlang Januari – Desember 2020.

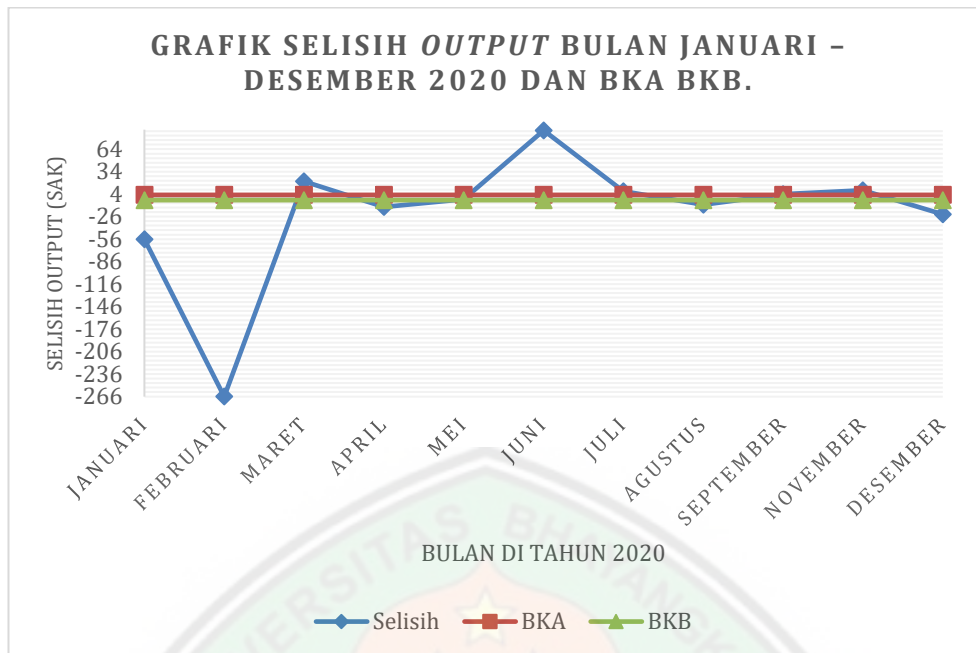
No	Bulan	Target (Sak)	Aktual (Sak)	Selisih (Sak)
1	Januari	5496	5440	-56
2	Februari	4541	4275	-266
3	Maret	3891	3912	21
4	April	3581	3568	-13
5	Mei	4628	4625	-3
6	Juni	4023	4112	89
7	Juli	4436	4446	10
8	Agustus	4000	3990	-10
9	September	1696	1700	4
10	November	925	934	9
11	Desember	1808	1785	-23
Total		39025	38787	-238

Sumber : PT Raja Roti Cemerlang (2020)



Gambar 1.1 Grafik *Output* Aktual dan Ideal Bulan Januari – Desember 2020.

Sumber : PT Raja Roti Cemerlang (2020)



Gambar 1.2 Grafik Selisih *Output* Bulan Januari – Desember 2020 dan BKA BKB.

Sumber : PT Raja Roti Cemerlang (2020)

. PT Raja Roti Cemerlang selalu berusaha memberikan produk RYL BC 10 yang berkualitas dan memuaskan para konsumen. Gambar 1.1 menunjukkan grafik kondisi *output* aktual dan target dari tepung roti RYL BC 10 setiap bulannya. Sedangkan gambar 1.2 menunjukkan nilai selisih dan nilai BKA dan BKB yang menunjukkan bahwa ada fenomena tidak normal pada jumlah selisih antara *output* target dan aktual. Standar selisih yaitu hanya 10 sak. Oleh karena itu pengukuran produktivitas diperlukan untuk mengetahui pencapaian masing-masing elemen *input* dalam proses produksi di PT Raja Roti Cemerlang.

Dari macam-macam jenis metode, salah satu metode yang diungkapkan peneliti untuk meneliti pengukuran produktivitas adalah *Objective Matrix* (OMAX). Metode OMAX yang dikembangkan oleh James L. Riggs merupakan metode pengukuran kinerja yang dapat mengevaluasi beberapa kriteria produktivitas secara berbobot untuk mendapatkan indikator produktivitas secara keseluruhan. Menggunakan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*) yang merupakan metode untuk mencari masing-masing nilai bobot pada kriteria. Kemudian setelah itu, mengevaluasi hasil pengukuran produktivitas dan memberikan saran perbaikan dengan menggunakan diagram *fishbone*.

Berdasarkan metode tersebut maka produktivitas elemen *input* dapat diukur dan digunakan sebagai dasar untuk mengoreksi elemen *input* yang kurang optimal dalam proses produksi tepung roti RYL BC 10 di PT Raja Roti Cemerlang.

Berdasarkan uraian yang sudah dijelaskan, penelitian ini bertujuan untuk mengukur produktivitas kinerja perusahaan PT Raja Roti Cemerlang pada produk RYL BC 10 untuk mengetahui nilai produktivitas proses produksi di perusahaan. Maka penulis melakukan analisis dengan judul “Analisis Produktivitas pada Proses Produksi Tepung Roti dengan Metode *Objective Matrix* (OMAX) dan Usulan Perbaikan dengan Metode *Fishbone Diagram* di PT Raja Roti Cemerlang”

1.2 Identifikasi Masalah

Pada produksi tepung roti RYL BC 10 belum konsisten atau stabil untuk memenuhi target yang sudah ditentukan dari PT Raja Roti Cemerlang.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Berapa nilai produktivitas pada proses produksi tepung roti RYL BC 10 di PT Raja Roti Cemerlang?
2. Apa saja yang mempengaruhi nilai produktivitas pada proses produksi tepung roti RYL BC 10 di PT Raja Roti Cemerlang?
3. Apa usulan untuk perbaikan produktivitas pada produksi tepung roti RYL BC 10 di PT Raja Roti Cemerlang?

1.4 Batasan Penulisan

Dalam suatu pengamatan dan pemahaman, untuk mencegah terlalu luasnya materi pembahasan pada penelitian maka perlu adanya suatu pembatasan pembahasan masalah yaitu :

1. Metode pengukuran produktivitas yang digunakan yaitu metode *Objective Matrix* (OMAX).

2. Pengukuran produktivitas hanya meliputi data ; bahan baku, tenaga kerja, jam kerja mesin, jam kerja tenaga kerja, pemakaian energi listrik, dan *output*.
3. Penelitian yang dilakukan hanya pada 1 produk yang cukup berpengaruh dalam nilai proses produksi di PT Raja Roti Cemerlang yaitu RYL BC 10.
4. Penelitian yang dilakukan berdasarkan data proses produksi *output* pada 11 bulan yaitu Januari 2020 – Desember 2020. Di bulan Oktober 2020, produksi RYL BC 10 dihentikan sementara.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui nilai produktivitas pada proses produksi tepung roti RYL BC 10 di PT Raja Roti Cemerlang.
2. Mengetahui kriteria atau faktor apa saja yang mempengaruhi nilai produktivitas pada proses produksi tepung roti RYL BC 10 di PT Raja Roti Cemerlang.
3. Mengetahui usulan yang sesuai untuk perbaikan produktivitas pada proses produksi tepung roti RYL BC 10 di PT Raja Roti Cemerlang.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Perusahaan

Diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan terkait status produktivitas di tempat PT Raja Roti Cemerlang, serta mengusulkan evaluasi perbaikan agar dapat meningkatkan produktivitas PT Raja Roti Cemerlang di masa yang akan datang.

2. Manfaat Bagi Peneliti

- a. Peneliti dapat mengetahui serta menganalisis nilai pengukuran produktivitas dengan menggunakan metode OMAX (*Objective Matrix*)
- b. Mempraktekkan ilmu di dunia industri yang sudah diberikan di universitas dengan benar.

1.7 Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Dalam menyusun proposal skripsi ini tempat yang diteliti yaitu PT Raja Roti Cemerlang. Yang memproduksi bermacam-macam tepung roti untuk kebutuhan makanan.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di bulan 13 Maret – 23 Juni 2021.

1.8 Metodologi Penelitian

Jenis penelitian ini kuantitatif dan kualitatif, disebut kuantitatif karena melakukan serangkaian kegiatan mengolah dan mengukur data dalam bentuk angka dan disebut kualitatif karena jika sudah mendapatkan pengukuran maka akan menjelaskan hasil akhir dari penelitian. Menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) untuk menghitung nilai bobot masing-masing kriteria. Setelah mendapatkan nilai bobot, maka menghitung kriteria di dalam tabel metode *Objective Matrix* (OMAX). Terakhir, jika sudah mendapatkan nilai kriteria yang hasilnya paling rendah maka merumuskan usulan menggunakan metode *fishbone* diagram.

1.9 Sistem Penulisan

Sebagai gambaran awal tentang penulisan penelitian yang dibagi menjadi 3 bagian, secara singkat diuraikan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan latar belakang, identifikasi masalah, perumusan masalah, batasan penulisan, tujuan penelitian, manfaat penelitian, tempat dan waktu penelitian, metodologi penelitian dan sistem penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Dalam bab ini menjelaskan tentang teori-teori yang berhubungan dengan teori Produktivitas, *Objective Matrix* (OMAX), *fishbone diagram* dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP).

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab ini menjelaskan jenis penelitian, metode pengumpulan data, jenis data, metode pengolahan data serta analisis dan pembahasan.

BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini menjelaskan hasil penelitian dan pengolahan serta analisis data.

BAB V PENUTUP

Dalam bab ini menjelaskan tentang kesimpulan analisis data yang sudah dibahas di bab-bab sebelumnya dan berisi saran yang sesuai dengan pembahasan.

DAFTAR PUSTAKA

