

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

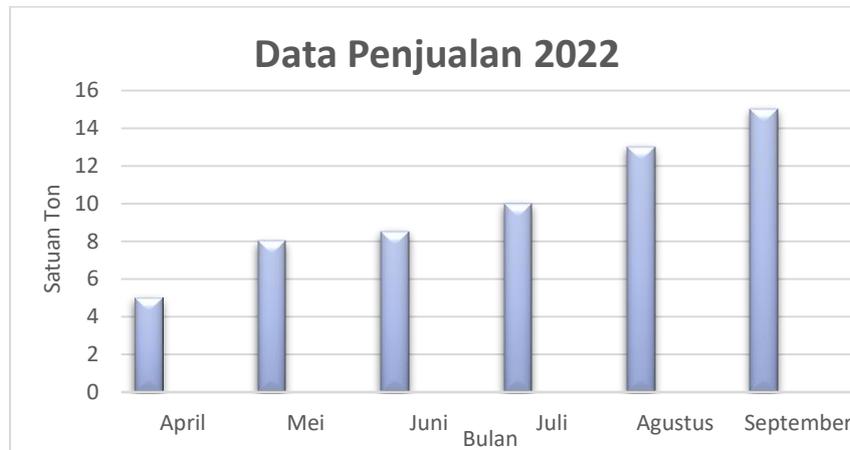
Kerupuk merupakan makanan kering yang terbuat dari adonan tepung yang dicampur dengan bumbu sebagai perasa, penyajian kerupuk ini pada dasarnya harus melalui proses penggorengan sebelum dinikmati. Kerupuk merupakan salah satu makanan yang sering diminati oleh masyarakat, karena rasanya yang nikmat serta gurih dan harganya yang terjangkau menyebabkan kerupuk banyak diminati (MARSOYO, 2021). Kerupuk bisa dijumpai di toko maupun rumah makan, mulai dari rumah makan yang besar seperti restoran hingga warung kecil yang menjual kerupuk. Dari hasil wawancara, penjualan kerupuk dibulan april 2022 sekitar 5 ton hingga dibulan September 2022 kurang lebih 15 ton mengalami peningkatan membuat salah satu pabrik kerupuk di Surabaya masih bertahan hingga saat ini yaitu UD. SEKAR.

UD. SEKAR merupakan suatu usaha tradisional keluarga yang memproduksi kerupuk dengan bahan dasar tepung, bawang putih atau bahan lainnya seperti perasa. UD. SEKAR ini beralamat di JL. Simo Pomahan Baru Gang IX No. 1 Surabaya, provinsi Jawa Timur. Pendiri UD. SEKAR ini Bapak Tugino pada tahun 1980 yang memiliki luas awal 100m² hingga saat ini menjadi 1200m² untuk memenuhi permintaan konsumen yang terus meningkat, hal ini dibuktikan dengan data penjualan dari bulan april hingga september 2022. Pada awalnya penempatan mesin atau fasilitas tidak mempertimbangkan luas area yang tersedia, mesin diletakkan pada tempat yang kosong serta dengan sistem pembelian sangat tradisional, sehingga terdapat beberapa stasiun kerja yang memiliki jarak yang tidak berurutan antar stasiun kerja yang lain, dari jarak perpindahan material besar karena penempatan stasiun kerja yang kurang tepat sehingga menyebabkan waktu produksi lambat, maka dari itu perlu adanya evaluasi dan perbaikan tata letak fasilitas pada perusahaan untuk meningkatkan efektifitas produksi.

Aliran proses produksi dimulai dari gudang bahan baku kemudian menuju ke mesin pencampuran untuk di lakukan proses pencampuran adonan. Setelah itu adonan tersebut dipindahkan ke mesin pencetak dan hasil dari mesin pencetak

berupa krecek basah. Proses selanjutnya krecek basah tersebut di kukus selama kurang lebih 30 menit lalu dilakukan penjemuran krecek. Apabila dirasa cukup kering krecek dimasukkan ke gudang krecek. Tahap terakhir penggorengan krecek menjadi krupuk, tetapi apabila krecek tersebut dirasa kurang kering maka dilakukan proses pengovenan dimesin oven dan dilanjut proses penggorengan kerupuk. Kerupuk yang sudah digoreng disimpan pada gudang krupuk dan siap untuk dipasarkan. Hal ini dibuktikan pada saat proses pemindahan bahan baku terdapat antrian yang cukup menghambat dalam proses pemindahan bahan baku, selain itu juga terlihat ada aliran produksi yang bolak-balik dari satu stasiun pada stasiun kerja lainnya. Tata letak fasilitas merupakan tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik untuk menunjang kelancaran proses produksi, pengaturan tersebut memanfaatkan luas ruangan sebagai penempatan mesin-mesin, fasilitas produksi, kelancaran aliran material, penyimpanan material dimana bersifat sementara ataupun permanen. (Arif, 2017)

Produksi kerupuk UD. SEKAR dalam satu hari sebesar 327 kg, dengan jam kerja selama 16 jam dimana dibagi menjadi dua jam kerja. Jam kerja pertama dimulai dari jam 04.00 WIB - 12.00 WIB, sedangkan jam kerja ke dua dimulai dari jam 12.00 WIB - 20.00 WIB. Banyaknya permintaan dan penjualan terhadap kerupuk perusahaan diharuskan dapat memenuhi permintaan tersebut untuk memperoleh keuntungan yang maksimal, akan tetapi perusahaan tidak bisa memenuhi permintaan yang terus meningkat itu dikarenakan kapasitas produksi UD. SEKAR tidak sebanyak permintaan yang diminta. Pemilik UD. SEKAR berencana akan melakukan penataan ulang dengan tujuan untuk memenuhi permintaan yang terus meningkat. Permintaan kerupuk yang terus meningkat tersebut dapat dilihat pada diagram berikut ini dimana permintaan pada bulan April sampai September 2022.



Gambar 1.1 data penjualan

Penyelesaian masalah tersebut dengan melakukan perbaikan tata letak fasilitas produksi menggunakan metode *Systematic Layout Planning* (SLP) untuk memperoleh jarak perpindahan bahan baku yang singkat dan aliran proses produksi yang berurutan, sehingga perusahaan dapat mengatasi permasalahan dan dapat memenuhi permintaan konsumen yang terus meningkat tersebut. Metode *Systematic Layout Planning* adalah sebuah metode yang memformasikan layout sebuah industri berdasarkan proses-proses yang harus dilalui oleh bahan baku sampai menjadi produk jadi (Saputra et al., 2020). Penggunaan metode ini sesuai dengan permasalahan yang ada pada UD. SEKAR karena dapat meminimalkan jarak pemindahan bahan baku dan meningkatkan produktivitas serta kelancaran aliran produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana menyusun tata letak fasilitas lantai produksi agar dapat meningkatkan produktifitas?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan umum penelitian ini adalah :

1. Untuk mengidentifikasi faktor yang menyebabkan tata letak fasilitas lantai produksi tidak produktif
2. Untuk mengetahui aliran produksi kerupuk di UD. SEKAR

3. Untuk memberikan usulan rancangan Alternatif Layout di UD. SEKAR

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat bagi penelitian ini sebagai berikut :

1. Manfaat teoritis
Mengaplikasikan keilmuan Teknik Industri dalam studi kasus nyata dilapangan tentang *relayout* tempat produksi.
2. Manfaat praktis
Memberikan kontribusi nyata kepada perusahaan untuk lebih produktif dan memenuhi keinginan konsumen.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah yang digunakan dalam penelitian sebagai berikut :

1. Hanya menggunakan aliran perpindahan material.
2. Rancangan disesuaikan dengan keadaan lahan yang ada.
3. Hanya di UD. SEKAR saja.