

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan bisnis di dunia industri yang semakin berkembang menuntut setiap perusahaan untuk terus melakukan perbaikan dan peningkatan kinerjanya. Tak terlepas juga persaingan antar Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Performansi dari usaha kecil dan menengah ini dapat diukur dari efektivitas dan efisiensi pada sistem produksi. Sistem produksi yang efisien dan efektif akan menghasilkan produk yang berkualitas dan kompetitif. Hal ini menuntut pihak UKM khususnya harus mampu memberikan jaminan kepada konsumen untuk meyakinkan bahwa produk yang dihasilkannya adalah produk yang benar-benar berkualitas dengan harga bersaing dengan produk – produk buatan perusahaan manufaktur.

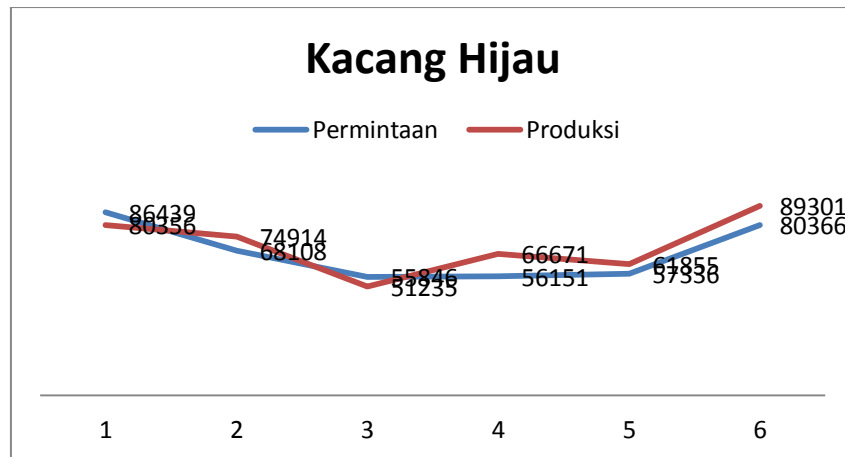
Banyak faktor yang mempengaruhi hasil penjualan produk suatu perusahaan. Salah satunya adalah menerapkan konsep *lean production*. *Lean production* adalah sebuah konsep dimana proses produksi akan dirampingkan atau disederhanakan sehingga *waste* yang dihasilkan dapat diminimalisir dan dapat meningkatkan produktivitas kinerja. Adapun pentingnya mereduksi pemborosan, menurut Hines & Taylor (2000), salah satu parameter untuk meningkatkan produktivitas yang diinginkan yaitu untuk meminimasi *waste* yang dihasilkan dalam setiap proses pengerjaan. *Waste* yang banyak terjadi tentunya akan menghambat produksi. Oleh karena itu, sudah seharusnya pentingnya untuk mengurangi *waste* dalam sebuah proses produksi.

Konsep *lean production* itu sendiri memiliki beberapa metode atau *tools* yang dapat digunakan untuk mencari solusi yang tepat guna merampingkan proses produksi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Matt & Rauch (2013), terdapat 37 metode dari

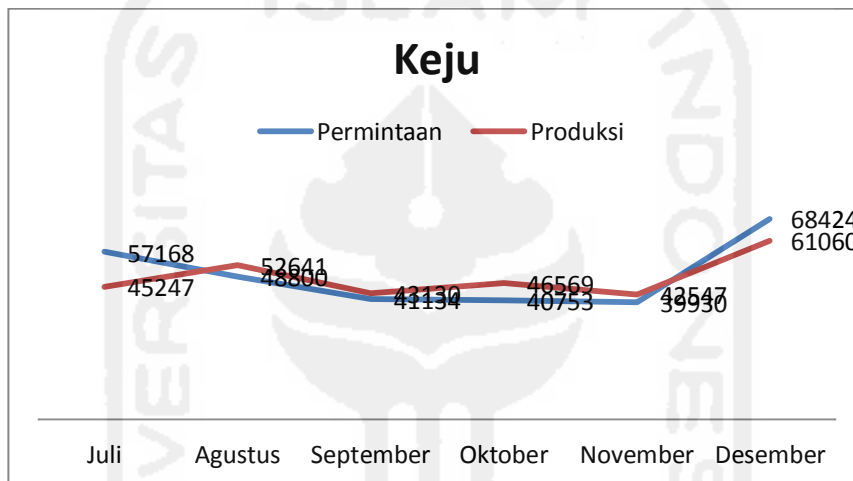
lean production yang dapat diaplikasikan Usaha Kecil dan Menengah. Salah satu metode yang ada adalah *Value Stream Mapping* (VSM). Metode tersebut dapat digunakan untuk mengurangi *lead time* produksi sehingga produktivitas dapat ditingkatkan (Tyagi et al., 2015).

Bakpia adalah salah makanan khas dari Yogyakarta yang menjadi langganan para wisatawan untuk menjadikannya buah tangan ketika mengunjungi Yogyakarta. Karena erat dengan wisatawan, kini industri bakpia makin mejamur. Untuk mensiasati persaingan bisnis yang semakin ramai di bidang oleh-oleh bakpia ini maka harus dilakukan peningkatan kualitas produk dan produksi sehingga dapat bersaing. Salah satunya dengan mengidentifikasi pemborosan dan memperpendek *lead-time* sehingga berdampak pada peningkatan produktivitas perusahaan. Menurut Hines & Taylor (2000), sebanyak 60% total *lead time* pada proses produksi merupakan *non value added* (NVA) yang dapat dikurangi untuk meningkatkan produktivitas. Lalu sebanyak 35 % merupakan *necessary but non value added* (NNVA) dan sisanya 5% merupakan *value added activity* (VA). Maka metode yang tepat untuk mengurangi hal tersebut adalah *Value Stream Mapping* (VSM).

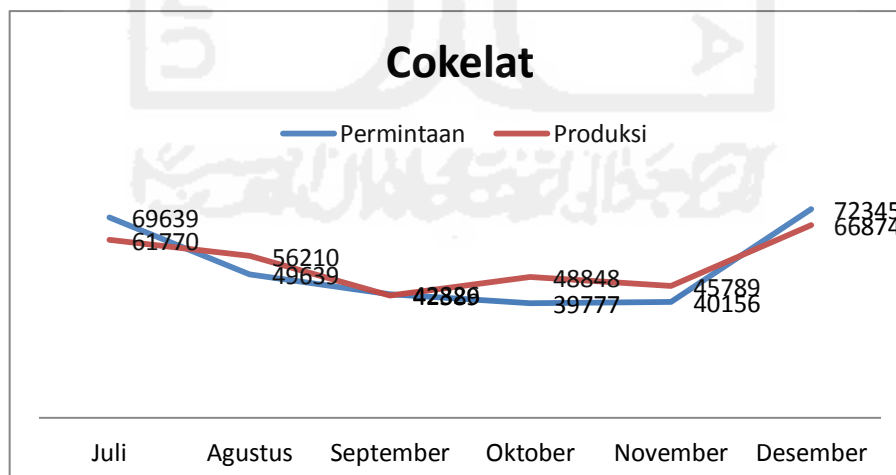
Salah satu tempat usaha yang menjual bakpia untuk buah tangan wisatawan adalah Bakpiapia Djogja. Bakpiapia adalah tempat usaha kelas Industri Kecil dan Menengah yang memiliki kapasitas produksi bakpia sebanyak kurang lebih 5000 buah per harinya. Dengan sistem *make to stock*, pihak manajemen mengaku kesulitan dalam menghadapi kondisi *big season* (musim liburan) dikarenakan permintaan konsumen melebihi kapasitas produksi. Akibatnya, terjadi keterlambatan *order* akibat *waste* yang terdapat pada proses produksi yang diperparah dengan menumpuknya bahan baku melebihi kuantitas yang dibutuhkan sehingga mengakibatkan *waste*. Adapun grafik yang menunjukkan antara permintaan bakpia selama enam bulan terakhir dimana penjualan bakpia paskah *peak season* mengalami penurunan produksi maupun permintaan dari konsumen..



Gambar 1.1 Grafik Kacang Hijau



Gambar 1.2 Grafik Keju



Gambar 1.1 Grafik Bakpia Cokelat

Pada pemborosan yang terjadi pada pembuatan bakpia yang dilakukan di bakpiapia Jogja pada penelitian yang dilakukan Herninanjati (2015) yakni terjadinya *overproduction*,

motion dan inventori. Penyebab dari *waste overproduction* adalah ketidakseimbangan yang terjadi pada lini produksi, dimana pada proses sebelumnya bekerja terlalu cepat sehingga menimbulkan WIP. Untuk mengeleminasi *waste* tersebut digunakanlah cara yang efektif untuk menganalisa *waste* dominan pada sistem produksi dengan metode *Value Stream Analysis Tools* (VALSAT) yang mampu mendefinisikan *value stream* pada tingkatan lebih detail sehingga eliminasi *waste* dapat dilakukan secara efektif. Pada prinsipnya VALSAT digunakan sebagai *tools* untuk memetakan aliran nilai yang berfokus kepada *value adding activities* (Tilak et. Al, 2010). Selain itu, VALSAT juga dapat mengakomodasi perancangan desain proses produksi berdasarkan konsep *lean manufacturing* dalam proses *continuous improvement* (Yadrifil et al, 2013).

Oleh karena itu, berdasarkan permasalahan diatas, upaya yang untuk mengeliminasi *waste* yang terjadi pada lini produksi tersebut akan diakomodasi oleh metode *Value Stream Analysis Tolls* (Valsat) sehingga berdampak pada peningkatan efisiensi perusahaan dan meningkatkan produktivitas lini produksi pada Bakpiapia Jogja dan memberikan rekomendasi yang tepat sehingga perbaikan bersifat kontinyu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan deskripsi pada latar belakang diatas persoalan yang muncul dalam penelitian akan dapat dirumuskan dan menghasilkan pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. *Waste* jenis apa yang dikategorikan sebagai *waste* dominan?
2. Apa hasil analisis *detailed mapping tools* terhadap *waste* dominan?
3. Apa rekomendasi yang dilakukan untuk melakukan perbaikan dalam lini produksi bakpiapia?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai pada penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui jenis *waste* kritis dominan.
2. Mengetahui *detailed mapping tools* yang tepat untuk mengeleminasi *waste* kritis dominan.

3. Memberikan usulan perbaikan untuk mengurangi *lead time* produksi dan mereduksi aktivitas yang tidak bernilai tambah pada lini produksi bakpia.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang akan diperoleh dari penelitian ini diantaranya:

1. Sumbangan kepada khasanah ilmu pengetahuan teknik industri
2. Mengetahui pemborosan atau *waste* yang terjadi di rantai produksi
3. Perusahaan mengetahui akar *waste* kritis yang terjadi di sistem produksinya.
4. Mempermudah pengambilan keputusan dalam hal reduksi pemborosan yang ada di rantai produksi dengan tujuan untuk meningkatkan efisiensi proses produksi.
5. Memberikan usulan agar perusahaan melakukan perbaikan untuk mengurangi *waste* dan *non value added activity* pada proses produksi,

1.5 Batasan Masalah

Untuk menghindari bias pada penelitian, batasan masalah dalam penelitian ini adalah;

1. Data produk yang digunakan adalah pada lini produksi bakpia kumbu kacang hijau, coklat dan keju yang notabene paling dicari konsumen.
2. Aspek biaya tidak termasuk dalam pembahasan penelitian ini.
3. Penelitian ini hanya membahas sampai pada usulan perbaikan produksi tidak sampai tahap implementasi.

1.6 Sistematika Penulisan

Penulisan penelitian ini ditulis berdasarkan kaidah penulisan ilmiah sesuai dengan sistematika seperti berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang deskripsi pendahuluan kegiatan penelitian mengenai latar belakang permasalahan, perumusan masalah, tujuan yang ingin dicapai, manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini dicantumkan beberapa penelitian yang sudah dilaksanakan terlebih dahulu yang memiliki kesamaan dengan penelitian ini untuk melihat perbandingan tujuan, metode dan hasil analisa. Pada bab ini juga dipaparkan dengan jelas kajian pustaka yang berisi konspe dan teori mengenai sistem produksi, konsep *lean manufacturing*, dan analisis pemborosan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Berisi tentang uraian kerangka dan alur penelitian, objek penelitian yang akan diteliti dan juga metode yang digunakan dalam penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Berisikan data primer dan sekunde yang diperoleh dari penelitian serta pengolahan dati data yang terkumpul yang membantu dalam pemecahan masalah.

BAB V PEMBAHASAN

Berisi tentang pembahasan hasil dari pengolahan data yang telah dilakukan dalam penelitian. Kesesuaian hasil dengan tujuan penelitian sehingga menghasilkan sebuah rekomendasi.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi tentang kesimpulan terhadap analisis yang dibuat dan rekomendasi atau saran-saran atas hasil yang dicapai dalam permasalahan yang ditemukan selama penelitian, sehingga perlu dilakukan rekomendasi untuk dikaji pada penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN