

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sumber daya manusia merupakan seorang yang merupakan sumber utama yang bekerja sebagai dasar penggerak dari sebuah perusahaan atau organisasi. Sumber daya manusia tamanya adalah dasar penggerak, perencana dan pemikir dari sebuah perusahaan sehingga harus diulang dan dikembangkan. SDM memiliki bagian antara lain yaitu Tenaga Kerja dan merupakan komponen yang sangat penting dan berpengaruh kepada keberlangsungan suatu organisasi ataupun badan usaha. Agar proses pengolahan sebuah barang atau produk di perusahaan bisa berjalan dengan baik dan lancar maka dibutuhkan tenaga kerja. Tenaga kerja yang merupakan manusia merupakan aset dari perusahaan yang sangat berharga dan penting, yang jika tidak dikelola ataupun dikembangkan dengan baik maka akan memberi kesusulitan pada organisasi untuk berkembang dan juga mencapai tujuannya.

Agar bisa mendapatkan hasil produksi yang maksimal, perusahaan pastinya mesti lebih awas terhadap setiap proses produksi agar mendapat produk yang memiliki kualitas baik. Suatu hal terpenting yang mesti dimiliki oleh perusahaan adalah dengan melakukan penjadwalan terhadap proses produksi dan tenaga kerja. Hal ini ditujukan agar lebih mengoptimalkan waktu produksi sehingga tidak ada kerugian.

Pada era modern ini persaingan antar setiap perusahaan atau badan usaha sangatlah ketat. Hal ini terjadi dikarenakan peningkatan jumlah kebutuhan konsumen yang semakin hari semakin tinggi. Terkhusus pada sector pangan terjadi peningkatan pesat, sehingga menuntut perusahaan / badan usaha menetapkan pengendalian yang tepat agar bisa menentukan jumlah produksi seharusnya yang tepat dan sesuai dengan permintaan pasar sehingga dapat berkompetisi dengan perusahaan/ badan usaha lainnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

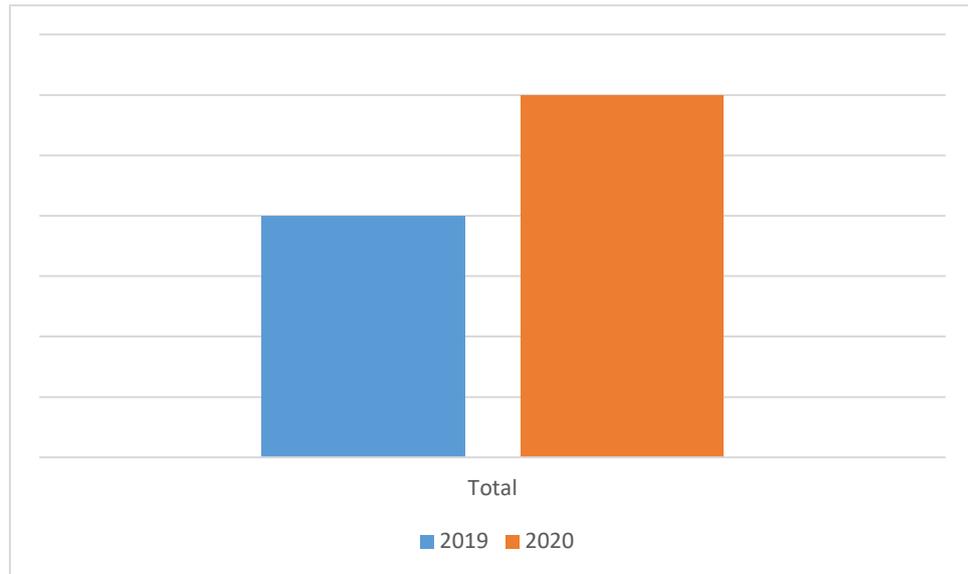
Tingginya minat beli masyarakat Indonesia pada produk makanan mengacu banyak perusahaan untuk memasuki pasar tersebut, tidak heran apabila banyak perusahaan yang meluncurkan produk-produk makanan untuk

memenuhi permintaan tersebut. Banyaknya produk makanan dari berbagai merek yang beredar di pasaran, maka membuat konsumen semakin leluasa untuk memilih. Kesediaan konsumen untuk membeli diukur dari kemampuan mereka untuk membeli, karena konsumen cenderung membeli merek dan mengambil tindakan yang berhubungan dengan pembelian mereka.

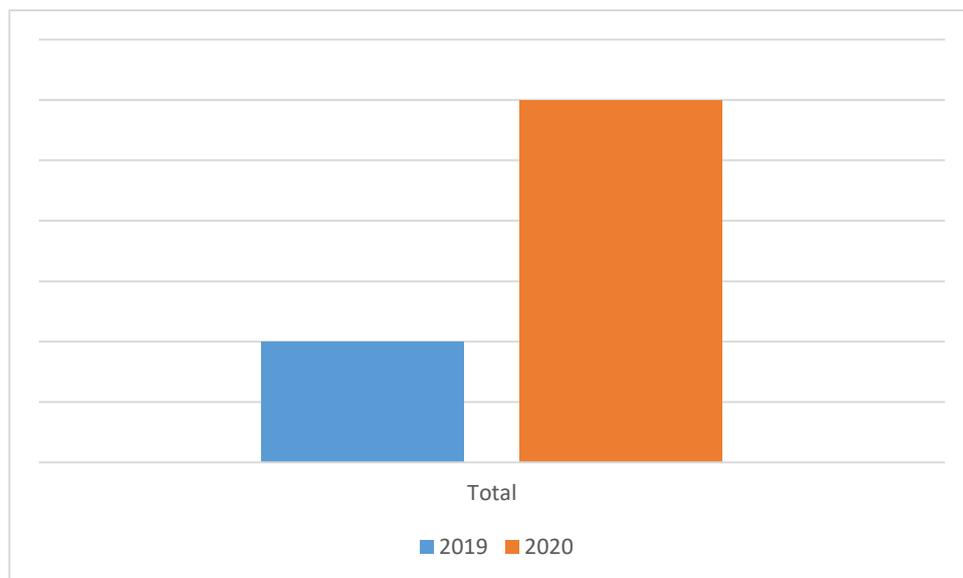
Salah satu produk makanan yang sangat digemari masyarakat dari berbagai kalangan adalah wafer. Wafer adalah produk makanan ringan yang sangat populer di masyarakat. Wafer tersedia dalam berbagai versi dan rasa, termasuk stik wafer, wafer bentuk cone, dan krim wafer. Wafer adalah biskuit yang terbuat dari adonan cair yang memiliki pori-pori kasar dan relatif renyah dan berongga saat dipotong. Wafer memiliki kadar air yang relatif rendah hingga 5%, yang meningkatkan umur simpan (Badan Standar Nasional, 1992). Wafer juga terjangkau dan mudah didapat. Salah satu wafer yang paling berkembang dan banyak dijual di pasaran adalah wafer krim.

Wafer krim adalah wafer yang memiliki bentuk datar yang terdiri dari beberapa lapisan opak/ bagian luar wafer yang renyah, dengan krim ditambahkan di antara opaknya. Wafer krim memiliki beberapa keunggulan, antara lain kemudahan dalam modifikasi, pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan. Mudahnya modifikasi wafer krim ditunjukkan dengan hadirnya wafer krim berbagai bentuk, wafer krim berlapis, dan wafer dengan tambahan mesis. Wafer krim memiliki proses pembuatan yang relatif cepat, berdasarkan cara pembuatannya, membuat kulit yang renyah, membuat krim, mengoleskan krim pada kulit yang renyah, menumpuk dan mengiris. Wafer krim biasanya berbentuk persegi panjang, menghemat ruang dan membuat wafer lebih mudah dikemas dan disimpan.

Selain wafer krim ada juga wafer roll yang sangat diminati masyarakat. Biasanya wafer roll ini memiliki isian coklat yang tebal sehingga apabila dimakan memiliki ciri khasnya tersendiri. Di Indonesia banyak sekali perusahaan yang memproduksi produk wafer krim ataupun wafer roll. Berikut merupakan data statistic dari jumlah konsumsi wafer di Indonesia pada tahun 2019 – 2020 berdasarkan riset dari *Indonesia Data*.



Gambar 1. 1 Grafik konsumsi wafer berlapis coklat Tahun 2019 & 2020



Gambar 1. 2 Grafik konsumsi wafer sticks Tahun 2019 & 2020

Wafer merupakan produk makanan ringan yang sangat diminati dikarenakan bentuknya yang minimalis dan mudah untuk dibawa kemanapun. Dikarenakan bentuknya yang minimalis dan mudah untuk dibawa, kemasan dari wafer pun bermacam - macam. Kemasan itu sendiri memiliki fungsi utama adalah untuk melindungi produk agar aman dan tidak merusak produk akibat suatu hal dari luar. Pada produk wafer krim dan roll, kemasan yang digunakan

adalah kemasan yang memiliki bahan plastik. Hal ini bertujuan agar makanan kedap udara dan makanan tidak mudah basi ataupun melempem. Fungsi lain dari kemasan selain menjadai wadah dan melindungi produk, menjadi suatu ciri khas atau identitas dari produk adalah fungsi lainnya dari kemasan. Kemasan suatu produk akan di desain sedemikian rupa sehingga menarik konsumen.

CV Surya Kencana Food (SKF) merupakan badan usaha yang berdiri pada tahun 2003 dan berada di Kabupaten Jombang Jawa Timur. Badan usaha ini bergerak di bidang produksi makanan ringan. CV Surya Kencana Food merupakan badan usaha yang memiliki cara kerja memproduksi produk dari mitra kerjanya. CV Surya Kencana Food memiliki tiga perusahaan yang sedang melakukan kemitraan atau bekerja sama untuk memproduksi produk mereka. Perusahaan yang bekerja sama dengan CV Surya Kencana Food adalah Tango, Nabati dan Garuda Food.

Cara kerja dari system kemitraan yang dilakukan oleh CV Surya Kencana Food adalah dengan menerima raw material dan memproduksi produk sesuai dengan kebutuhan mitra. *Raw Material* meliputi pembungkus produk / bahan *packaging* dan bahan makanan. Misalkan salah satu mitra membutuhkan produk wafer, maka CV Surya Kencana Food akan memproduksi wafer dengan bahan baku yang disediakan dari pihak kemitraan. Proses pembuatannya/ produksi dapat dilakukan setelah adanya kesepakatan antara para pihak CV Surya Kencana Food dengan mitra tersebut mengenai spesifikasi bagaimana produk yang akan di produksi dan jumlah yang akan di produksi supaya kebutuhan mitra tersebut dapat terpenuhi. Apabila telah mengetahui jumlah permintaan tersebut, maka perusahaan tersebut barulah dapat melakukan perencanaan proses produksi.

Salah satu mitra dari CV Surya Kencana Food yang memproduksi banyak produk di CV Surya Kencana Food adalah PT Garuda Food .Produk yang diproduksi antara lain adalah Gerry salut dan roll Gerry.PT Garuda Food menentukan target produksi yang harus dicapai oleh CV Surya Kencana Food. Jika CV Surya Kencana Food mencapai target produksi maka akan diberi *reward* oleh PT Garuda Food berupa keuntungan yang didapat akan menjadi milik CV Surya Kencana Food.

Di karenakan CV Surya Kencana Food menerima bahan baku / *raw material* dari PT Garuda Food, maka gudang penyimpanan bahan baku sangatlah memiliki peran penting. Departemen gudang dibantu *PPIC* Merupakan departemen yang mempunyai misi melaksanakan pekerjaan di bidang perencanaan dan pengelolaan bahan operasional, yang meliputi menerima *raw material* dari mitra perusahaan, melakukan pengendalian jumlah persediaan, dan juga sistem penyimpanannya serta mengelola produk yang masuk dan keluar dari gudang. Pengendalian jumlah persediaan merupakan salah faktor terpenting dalam mengoptimalkan persediaan. Pengendalian jumlah persediaan salah satu faktor terpenting dalam mengoptimalkan persediaan. Pengendalian persediaan merupakan kegiatan dalam mengelola persediaan agar sesuai dengan kebutuhan dan tetap stabil. Tujuannya untuk mencegah penumpukan material, kehabisan stok (*outstock*) saat dibutuhkan, menjaga proses produksi tetap berjalan lancar, dan menghindari kerugian akibat kebocoran.

Bahan baku/ *raw material* adalah hal yang sangat penting untuk keberlangsungan proses produksi. Apalagi CV Surya Kencana Food tidak menyediakan atau melakukan pembelian sendiri untuk bahan baku. Pengendalian persediaan bahan baku pada CV Surya Kencana Food khususnya produk PT Garuda Food masih sering terjadi kondisi dimana plastic kemasan mengalami *outstock*. Bahan baku penunjang seperti plastic kemasan sangatlah penting dan berpengaruh pada proses produksi. Selain berfungsi sebagai pelindung dari produk, kemasan juga merupakan identitas atau ciri khas dari suatu produk. Konsumen akan mengetahui produk tersebut dari kemasan. Hal ini dikarenakan beberapa faktor, salah satunya adalah *supplier* tidak support. *Supplier* yang dimaksud disini adalah PT Garuda Food, dikarenakan CV Surya Kencana Food ini tidak dapat melakukan pemesanan sendiri apabila terjadi kekurangan kemasan ataupun bahan baku lainnya.

Tercatat pada bulan Januari - Mei 2022 setidaknya terjadi 4 kali keterlambatan kemasan. Bahan kemas yang terlambat antara lain kemasan untuk produk dengan kode produk *SB CSP40*. *Outstock* bahan baku ini menyebabkan terganggunya porses produksi, jika hal ini terus berlanjut dan tidak diantisipasi dengan baik, maka dapat menyebabkan kelangkaan bahan baku, berkurangnya

utilisasi mesin, dan tertundanya proses produksi dan distribusi ke konsumen, yang dapat merugikan perusahaan akibat adanya tenaga kerja yang menganggur. Selain itu, produk yang telah jadi namun belum dapat di kemas dapat mengakibatkan penurunan kualitas sehingga produk tersebut tidak lolos *quality control*.

Salah satu permasalahan utama terkait keterlambatan bahan kemasan ini berpengaruh ke persediaan dan menyebabkan tidak optimalnya kinerja tenaga kerja/karyawan CV Surya Kencana Food. Akibatnya banyak tenaga kerja yang menganggur ketika bahan kemas terlambat. Produk yang harusnya dikemas langsung ketika selesai diproduksi akan mengalami kendala apabila kemasan tidak ada. Karyawan yang harusnya melakukan packing akibatnya tidak akan melakukan pekerjaan apapun. Hal ini dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Dikarenakan perusahaan tetap memberi upah tetap seperti biasanya namun, tidak ada output yang di dapat. Maka dari itu sangatlah penting adanya perencanaan penjadwalan tenaga kerja yang lebih optimum untuk mengantisipasi masalah yang sering terjadi seperti keterlambatan bahan kemas. Optimalisasi penjadwalan tenaga kerja ini diharapkan dapat mengatasi kerugian perusahaan akibat memberi upah karyawan secara percuma.

Terkait permasalahan yang ada, yaitu keterlambatan bahan baku kemas menyebabkan pada beberapa waktu. Salah satunya pada tanggal 15 Mei 2022 karyawan pada bagian *packing* pada *shift* 1 yang seharusnya melakukan pekerjaan dimulai pada pukul 07.00 sampai 15.00 yaitu selama 8 jam kerja, menjadi bekerja hanya pada pukul 07.00 sampai 14.00 yaitu selama 7 jam kerja dikarenakan keterlambatan bahan kemas. Hal tersebut pun berdampak pada *shift* selanjutnya di hari tersebut dan *shift* selanjutnya diliburkan. Barulah bahan kemas datang pada hari besoknya yaitu Senin untuk persiapan produksi satu minggu kedepan. Hal ini tentunya menyebabkan kerugian pada pihak perusahaan. Bahan kemas yang dikirim dari PT Garuda Food biasanya dikirim per satu minggu. Jadi apabila terjadi keterlambatan bahan kemas itu sendiri proses *packing* menjadi tidak maksimal di hari terakhir pada satu minggu. Pengiriman dilakukan pada hari senin dan akan digunakan untuk satu minggu

kedepan. Jadi, biasanya tidak maksimalnya tenaga kerja untuk *packing* ada di hari sabtu atau minggu. Maka dari itu perlu dilakukannya optimasi tenaga kerja.

CV Surya Kencana Food memiliki karyawan tetap sebanyak 303 orang. Jadi apabila dijumlahkan karyawan CV Surya Kencana Food sebanyak 453 orang. Dari 453 orang ini terbagi menjadi 3 *shift* yang setiap *shift* nya memiliki waktu kerja selama 8 jam . Bagian kerja karyawan yang ada pada CV Curya Kencana Food adalah Operator *WST* sebanyak 26 orang, *Mixer* sebanyak 18 orang, *Backing* sebanyak 3 orang, *Ballmil* sebanyak 15 orang, Operator *Creaming* sebanyak 11 orang dan *packing* sebanyak 230 orang.

Berdasarkan jumlah bagian kerja karyawan yang ada, bagian *packing* memiliki jumlah karyawan yang paling banyak. Hal ini dikarenakan produk yang dihasilkan merupakan jenis produk makanan kemasan yang memang pada proses *packing* menjadi proses yang paling penting. Namun, apabila terjadi masalah keterlambatan datangnya kemasan produk hal ini akan membuat kerugian bagi perusahaan akibat pemberian upah pada karyawan yang menganggur apabila tidak dibuat penjadwalan yang lebih optimal apabila adanya masalah yang sering terjadi tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana menyusun jadwal ulang tenaga kerja bagian *packing* dan merespon adanya keterlambatan bahan kemas produk dengan kode produk CSP4O yang optimum untuk CV Surya Kencana Food yang memproduksi produk dari PT Garuda Food ?
2. Berapa jumlah tenaga kerja ideal yang dibutuhkan untuk proses *packing* produk per harinya di CV Surya Kencana Food yang memproduksi produk dari PT Garuda Food ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui Bagaimana menyusun jadwal ulang tenaga kerja bagian *packing* dan merespon adanya keterlambatan bahan kemas produk dengan kode produk CSP4O yang optimum untuk CV Surya Kencana Food yang memproduksi produk dari PT Garuda Food ?

2. Mengetahui jumlah tenaga kerja ideal yang dibutuhkan untuk proses *packing* produk dengan kode produk CSP40 per harinya di CV Surya Kencana Food yang memproduksi produk dari PT Garuda Food.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah :

1.4.1 Bagi Peneliti

- a. Mengimplementasikan ilmu dan pengetahuan yang telah didapat selama melakukan perkuliahan khususnya tentang persediaan
- b. Menambah keterampilan dan wawasan di lapangan / lokasi penelitian secara langsung saat melakukan observasi
- c. Sebagai pemenuh persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Logistik (S.Log) di Sekolah Tinggi Manajemen Logistik

1.4.2 Bagi Perusahaan

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan bisa membantu perusahaan ataupun menjadi pertimbangan dan rancangan strategi baru agar dapat meningkatkan performa CV Surya Kencana Food terkhusus pada penjadwalan tenaga kerja agar tidak ada kerugian yang dialami oleh perusahaan.

1.4.3 Bagi Akademi / Kampus

Dengan adanya laporan penelitian ini, memiliki harapan semoga dapat membantu untuk menjadi bahan referensi pembelajaran dan penelitian yang akan dilakukan selanjutnya.

1.5 Batas Penelitian

Permasalahan dalam penelitian ini perlu dilakukan pembatasan agar tidak terjadi penyimpangan dari pokok masalah yang sedang diteliti. Serta agar terhindar dari penelitian yang terlalu luas dan tidak terarah sehingga tidak dapat berfokus pada masalah utama. Adapun batasan yang ada dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Penelitian ini dilaksanakan di CV Surya Kencana Food

- b. Penelitian ini berisikan hal yang berkaitan dengan penjadwalan tenaga kerja agar lebih optimum berkaitan dengan produk dari PT Garuda Food yang di produksi oleh CV Surya Kencana Food
- c. Penelitian berdasarkan data dari Kepala Gudang CV Surya Kencana Food yang diperbolehkan
- d. Penelitian hanya pada produk yang berasal dari PT Garuda Food dengan kode produk SB CSP4O.
- e. Pengambilan data di CV Surya Kencana Food pada bulan Juni 2022
- f. Pengambilan data di CV Surya Kencana Food dilakukan dengan melakukan wawancara secara langsung dengan pihak Kepala Gudang di Jalan Brigjen Kretanto No.189 Jombang

1.6 Sistematika Penelitian

BAB I PENDAHULUAN

Bab I berisikan penjelasan mengenai bagaimana Latar Belakang , Identifikasi Masalah, Tujuan Penelitian , Manfaat Penelitian, Batas Penelitian, Jadwal Penelitian, Tempat, Jenis Kegiatan dan Sistematika Penulisan

BAB II STUDI PUSTAKA

Bab II berisikan penjelasan mengenai teori apa saja yang akan digunakan dan dijadikan landasan sebagai acuan pemecahan masalah terkait penelitian yang dilakukan. Teori yang dibahas adalah mengenai persediaan, objek penelitian, metode yang digunakan.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab III berisi urutan langkah dan metode apa yang digunakan dalam penyelesaian masalah penelitian yang dilakukan, langkah-langkah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara wawancara observasi, studi pustaka dan dokumentasi.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab IV berisi mengenai pengumpulan data yang didapat setelah melakukan penelitian, serta cara untuk mengolah data yang sudah didapatkan untuk dijadikan sebuah informasi yang dapat disajikan.

BAB V ANALISIS

Bab V berisikan penjelasan analisa dari pengumpulan dan pengolahan data yang telah dikerjakan di Bab IV.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab VI berisikan kesimpulan yaitu tentang pokok-pokok hasil dari penelitian dan saran dari hasil penelitian serta saran-saran perbaikan pada lokasi penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar Pustaka memberikan informasi mengenai sumber referensi yang digunakan dalam penelitian ini. Seperti buku , *website* , dan jurnal.

LAMPIRAN

Halaman yang memuat dokumen terkait pendukung laporan penelitian.