

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada perkembangan dunia industri khususnya di kota Palembang terkenal dengan banyaknya olahan makanan ciri khas kota Palembang. Wisata kuliner khas kota Palembang yaitu kerupuk kemplang ikan, model tekwan, pempek yang langsung bisa dimakan dengan digoreng kemudian pempek kering dan lain-lain. UKM Cek A'AT ini termasuk usaha kuliner yang memproduksi pempek kering, pempek kering ini sama saja seperti pempek yang lainnya hanya saja yang membedakannya dari pempek biasanya pempek kering ini di rebus lagi untuk mengkonsumsinya agar seperti pempek biasanya. UKM Cek A'AT ini mempunyai ide untuk membuat pempek kering karena pempek kering ini tahan lama dan tidak mudah busuk jika dikirim di luar kota atau di luar negeri.

UKM Cek A'AT adalah merupakan Usaha Mikro Kecil Menengah yang bergerak di pengolahan bahan pangan dan produk utama dari UKM Cek A'AT adalah produk Pempek Kering. Fasilitas lantai produksi pada UKM ini memiliki gudang bahan baku, meja yang berisi peralatan produksi, alat cetak dan alat pengering pempek dengan panjang lantai produksi 14 meter dan lebar 8 meter dengan dilengkapi dinding kayu, lantai yang hanya tanah dan atap genteng tua. Peralatan yang digunakan untuk memproduksi pempek kering ini yaitu, baskom, spatula, nampan, timbangan, sendok, wajan, alat cetak pempek, kompor, alat kukus, alat pengering pempek dan lain-lain. Adapun bahan baku yang digunakan yaitu ikan, sagu, air, telur dan bumbu rempah-rempah lainnya. Pada tahap pengolahan pembuatan pempek kering ini UKM ini mempunyai 3 pegawai untuk memproduksi pempek kering pada UKM ini. Pada proses pembuatan pempek kering yang harus dilakukan ialah pembentukan adonan pempek dengan mencampur ikan, telur, air dan sagu, setelah adonan sudah siap lalu dibentuk dengan mesin dan langsung dikukus.

Setelah dikukus lalu diamankan terlebih dahulu dan pempek yang sudah dikukus tadi lalu masuk mesin pengeringan, dalam mesin pengeringan ini dibutuhkan waktu yang lama hingga 16 jam lalu pempek yang sudah kering diletakkan di meja dan langsung dikemas lalu dipasarkan.

Dari hasil observasi rantai produksi UKM Cek A'AT ini di dapatkan masalah yang harus dibenahi. Masalah yang dihadapi di UKM ini yaitu, dari segi fasilitas produksi yang berantakan, yang dimaksud dari berantakan yaitu peralatan produksi tidak tersusun dengan rapi, rantai produksi yang tidak bersih, tidak bersih disini disebabkan karena bahan dari rantai produksi masih berupa tanah, alur produksi yang belum teratur, tidak teratur yang dimaksud yaitu tidak runut sesuai rentetan satu alur tapi alurnya bolak balik, dan pemilik UKM ini ingin membuat rantai produksi yang baik, karena pemilik ingin meningkatkan mutu proses dari produknya. Hal ini dapat menimbulkan ketidaknyamanan karyawan dalam bekerja karena rantai produksi yang masih kotor dan berdebu, tidak leluasanya karyawan pada saat bergerak karena barang-barang yang tidak terpakai masih menumpuk di area produksi dan alur proses produksi pun tidak teratur.

Berdasarkan permasalahan yang ada, untuk menyelesaikan masalah ini maka akan dilakukan penelitian, salah satu metode yang dapat digunakan adalah *Good Manufacturing Practice (GMP)*. Menurut Ananda (2010) *Good Manufacturing Practice (GMP)* merupakan suatu konsep manajemen dalam bentuk prosedur dan mekanisme berproses yang tepat untuk menghasilkan output yang memenuhi standar agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi hingga informasi produk ke konsumen sehingga produk aman dikonsumsi oleh konsumen. Metode ini dianggap sesuai dengan permasalahan yang ada di UKM Cek A'AT karena UKM ini dari segi fasilitas masih berantakan dan tidak tersusun dengan rapi kemudian dari segi rantai produksi tidak bersih dan pada penempatan stasiun tidak sesuai dengan alur produksi. Manfaat dilakukan dari penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* ini pada UKM Cek A'AT dapat membuat fasilitas produksi tersusun dengan rapi, rantai produksi menjadi bersih dan

penempatan stasiun sesuai dengan alur produksi dengan mengajukan usulan *layout* dan biaya perencanaan ulang rantai produksi yang sesuai dengan permasalahan yang ada kepada pemilik sehingga dapat mengimplementasikan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang dihadapi dalam penelitian adalah bagaimana perancangan tata letak rantai produksi yang memenuhi standar *Good Manufacturing Practices*?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan usulan perancangan pabrik yang sesuai dengan GMP kepada pemilik UKM
2. Membuat layout pengaturan tata letak pabrik
3. Memenuhi persyaratan peraturan/ spesifikasi rantai produksi

## 1.4 Batasan Masalah

Agar dapat lebih memfokuskan dalam penelitian dan analisa yang dilakukan, maka penulis membatasi lingkup laporan ini sebagai berikut:

1. Penelitian ini berfokus pada struktur bangunan rantai produksi pabrik
2. Memberikan hasil rancangan layout rantai produksi pada pemilik UKM

## 1.5 Peneliti Terdahulu

Peneliti yang telah pernah mengambil topik perencanaan ulang tata letak dengan metode *class-based storage* dan *randomized storage* adalah sebagai berikut:

TABEL 1.1. PENELITIAN TERDAHULU

No	Nama, Identitas	Judul	Perbedaan
1.	Bait, Yoyanda. Universitas Negeri Gorontalo, 2011.	"Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) Pada Industri Rumah Tangga di Kota Gorontalo	Bait Yoyanda : Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) Pada Industri Rumah Tangga di Kota Gorontalo Pada Penelitian Ini : memiliki perbedaan yaitu hanya memberi peringatan kebersihan untuk mendapatkan sertifikasi.
2.	Hermansyah, Muhammad. Universitas Brawijaya, 2013.	<i>Hazard Analysis And Critical Control Point</i> (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP)	Hermansyah Muhammad : <i>Hazard Analysis And Critical Control Point</i> (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) Pada Penelitian Ini: Memiliki perbedaan yaitu dilakukan dengan analisis data kualitatif dengan membandingkan data dan hasil pengamatan.
3	Surya, Ellyana Universitas Surabaya, 2013.	Perancangan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan budaya kerja 5S di PT. Indo Tata Abadi Jaya	Surya Ellyana : Perancangan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan budaya kerja 5S di PT. Indo Tata Abadi Jaya. Pada penelitian ini : memiliki perbedaan yaitu lebih berfokus dengan cara mendesain tata letak fasilitas sesuai dengan GMP.