

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Badan Pusat Statistika (BPS) Palembang tahun 2015 jumlah usaha kecil menengah di Palembang sebanyak 123 unit. Dari jumlah tersebut banyak yang bergerak dalam bidang industri manufaktur. Industri manufaktur adalah industri yang mengolah bahan baku menjadi bahan jadi. Untuk mengolah bahan baku tersebut industri (perusahaan) memerlukan sumber daya (mesin, tenaga kerja, bahan baku) dalam melaksanakan proses produksinya.

Usaha Kecil Menengah (UKM) bumbu instan Hikmah Fajar merupakan industri manufaktur yang mengolah bahan baku menjadi produk jadi, produk jadi yang dihasilkan merupakan jenis produk bumbu instan. Produksi bumbu yang dihasilkan oleh UKM bumbu instan Hikmah Fajar yang seringkali dibeli konsumen terdiri dari 5 produk yang menjadi fokus dalam penelitian ini seperti bumbu rendang, bumbu ayam gulai, bumbu asam padeh, bumbu kari dan bumbu pindang dengan harga masing-masing Rp 12.000,00 per unit.

UKM bumbu instan Hikmah Fajar ini mempunyai penjualan yang berpola musiman dikarenakan setiap hari raya bumbu instan ini meningkat lebih jauh dari pada hari biasa, seperti pada hari raya idul fitri, bumbu instan Hikmah Fajar ini bisa terjual mencapai kurang lebih 700 bumbu instan selama sebulan, dan jika hari biasa bumbu yang terjual mencapai kurang lebih 400 bumbu instan selama sebulan.

Setiap harinya UKM bumbu instan Hikmah Fajar melakukan proses produksi, yang membutuhkan berbagai macam bahan baku seperti bawang merah, bawang putih, jahe, laos, dan cabai. Pemesanan bahan baku tersebut dipesan kepada penyuplai. Harga bahan baku seperti bawang merah, bawang putih dan cabai sering mengalami harga yang naik turun dipasar. Terkadang jumlah kelima jenis bahan baku seperti bawang merah, bawang putih,

cabai, jahe, lengkuas yang dipesan tidak begitu banyak melainkan sedikit seperti bawang merah UKM tersebut hanya memesan 15kg, bawang putih 15kg. Dengan jumlah bahan baku yang sedikit maka produk yang dihasilkan sedikit dengan begitu permintaan pelanggan tidak terpenuhi. Sebagai contoh untuk bahan baku yang dipesan dalam pembuatan bumbu rendang seperti bawang merah dan bawang putih sebesar 5kg, cabai 1kg, dalam pembuatan tersebut dengan bahan baku yang dipesan hanya didapatkan bumbu sebesar 50 bungkus sedangkan pelanggan untuk hari itu 62 konsumen dan persediaan produk jadi yang dimiliki UKM bumbu instan Hikmah Fajar tidak sesuai dengan jumlah permintaan konsumen disaat fluktuasi permintaan yang cenderung meningkat (saat hari raya), selain hari raya dihari biasa pun bumbu instan Hikmah Fajar terkadang mengalami kekurangan produk bumbu jika permintaan meningkat, seperti permintaan dihari biasa kurang lebih 40 konsumen tetapi UKM bumbu instan Hikmah Fajar hanya mempunyai 30 produk, semua kekurangan tersebut dikarenakan lini produksinya terbatas seperti mesin yang digunakan, sehingga tidak mampu menyediakan produk jadi yang sesuai dengan permintaan pelanggan.

Dengan adanya permasalahan tersebut maka dalam penelitian ini menggunakan *Material Requirements Planning* karena bertujuan untuk merencanakan kebutuhan yang berguna untuk menentukan banyaknya bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi bumbu dengan kapasitas produksi yang sekarang dengan menggunakan *Rough Cut Capacity Planning (RCCP)* untuk menentukan tingkat kecukupan yang direncanakan, dengan harapan UKM bumbu instan Hikmah Fajar dapat meningkatkan hasil produksinya sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana merencanakan kapasitas produksi pembuatan bumbu instan Hikmah Fajar untuk memenuhi kebutuhan pelanggan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, maka tujuan yang hendak dicapai adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis kapasitas produksi bumbu instan Hikmah Fajar (per bulan).
2. Memenuhi permintaan pelanggan sesuai kapasitas produksi bumbu instan Hikmah Fajar yang dapat memenuhi permintaan pelanggan.

1.4 Batasan Masalah

Untuk mendapatkan hasil penelitian yang spesifik dan terarah, maka ruang lingkup dari penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini berfokus pada kapasitas persediaan bahan baku pembuatan bumbu instan Hikmah Fajar yang paling diminati oleh konsumen.
2. Penelitian ini berfokus pada persediaan bahan baku pembuatan untuk 5 jenis bumbu yang menjadi fokus perhatian (yang paling banyak di minati oleh konsumen).
3. Periode waktu yang digunakan untuk pengambilan data adalah 24 bulan sebelumnya.
4. Data kapasitas yang dihitung hanya meliputi kapasitas untuk stasiun kerja (Orang/Mesin).
5. Penelitian hanya melibatkan faktor-faktor operasi (produksi) untuk bumbu seperti waktu proses di setiap stasiun kerja, jumlah mesin, jumlah *shift* per hari, jumlah jam kerja per hari, jumlah hari kerja per bulan, utilisasi dan efisiensi.

1.5 Peneliti Terdahulu

Peneliti yang pernah mengambil topik perencanaan kapasitas produksi dapat dilihat pada tabel 1:

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No.	Nama, Tahun, Judul	Asal PT	Perbedaan
1.	Ira Rumiris Hutagalung, (2013), “Perencanaan Kapasitas Produksi Pada PT XYZ”	Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara	Ira Rumiris Hutagalung : penelitian ini hanya membahas tentang RCCP yang digunakan untuk mengetahui <i>work center</i> yang mengalami kekurangan kapasitas produksi, Pada penelitian ini : membahas tentang kapasitas bahan baku menggunakan <i>Material Requirements Planning</i> untuk merencanakan kebutuhan yang berguna untuk menentukan banyaknya bahan baku yang dibutuhkan dalam memproduksi, kemudian menggunakan <i>Rough Cut Capacity Planning</i> (RCCP) untuk menentukan tingkat kecukupan yang direncanakan sehingga hasil produksinya dapat memenuhi permintaan konsumen.
2.	Nofi Erni (2007) “Rencana Kapasitas Produksi Menggunakan <i>Rough Cut Capacity Planning</i> Dengan Pendekatan Sistem Dinamis Pada PT Dellifood Sentosa”	Teknik Industri, Universitas Indonusa Esa Unggul, Jakarta	Nofi Erni : penelitian ini membahas tentang menyusun rencana kapasitas produksi mie instan, sehingga mampu memenuhi permintaan konsumen yang beragam dalam jumlah yang besar sesuai yang perencanaan kapasitas dilakukan dengan metode <i>Rough Cut Capacity Planning</i> (RCCP), menggunakan pendekatan sistem dinamis. Pada penelitian ini : membahas tentang kapasitas bahan baku yang digunakan untuk produksi untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dengan menggunakan pendekatan <i>Lot For Lot</i> .