

BAB 1

PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan ini dijelaskan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan dari penelitian yang dilakukan, dan batasan masalah.

1.1. Latar Belakang

Salah satu jenis industri berdasarkan Surat Keterangan Menteri Perindustrian No.19/M/I/1986 adalah aneka industri yang didalamnya terdapat industri makanan. Dan salah satu jenis industri yang berdasarkan dari tempat bahan baku berasal disebut juga *Industry Nonestaktif* yang merupakan industri yang bahan baku utama didapatkan dari tempat lain selain alam sekitar misalnya perkebunan kacang kedelai.

Kecap merupakan sari kedelai hitam yang telah difermentasi dengan menambahkan bahan pelengkap lainnya, seperti gula merah, garam, dan penyedap rasa. Umumnya ada dua tipe kecap, yaitu kecap manis dan kecap asin. Kecap manis mempunyai konsentrasi sangat kental, dengan mengandung lebih dari 50% gula merah. Sedangkan kecap asin disebut dengan saus kedelai ringan berasal dari China dan mempunyai konsistensi yang encer, warna merah muda dan cita rasa yang lebih asin (Martasasmita, 1992).

Menurut *Indocomercial* (1995), di Indonesia terdapat sekitar 339 pabrik kecap dengan total kapasitas produksi diperkirakan lebih dari 191,33 juta liter pertahun. Sebagian besar pabrik kecap tersebut berada di pulau Jawa. Data yang ada menunjukkan bahwa di pulau tempat sebagian besar penduduk Indonesia ini terdapat 278 perusahaan atau 69,67% dari jumlah yang ada. Sementara di Sumatera terdapat 53 perusahaan atau 13,28% dari total nasional, dan di Kalimantan ada 45 perusahaan atau 11,8% (Edi, 2010). Pabrik kecap yang berada di Jawa Barat sebanyak 23 industri kecap yang tersebar di kota Karawang, Bandung, Bekasi, Sukabumi, Subang, Tasikmalaya, Majalengka, dan Cirebon. Pabrik kecap yang di Cirebon berjumlah 4 industri kecap, termasuk industri kecap PD.Surabaja.

Penelitian dilakukan di PD.Surabaja Food Industri yang bergerak di bidang makanan, yang beralamat pada Jl. Selatan Pasar Jamblang Ds. Kasugengan Kidul – Blok Surabaja – Cirebon. PD.Surabaja Food Industri memproduksi kecap, saus sambal, dan minuman. Varian kecap ‘Sedap’ di PD.Surabaja, tergolong varian baru yang diproduksi untuk pertama kalinya pada tahun 2013. Tahun 2014 terjadi perubahan faktor kenaikan harga yang sangat tinggi pada bahan bakar solar, sehingga pada tahun 2015 perusahaan mengganti bahan bakar solar dengan bahan bakar batubara. Sejak mengganti bahan bakar solar menjadi batubara, perusahaan di tahun 2015 membeli mesin boiler. Perubahan tersebut belum pernah dievaluasi, apakah meningkatkan produktivitas perusahaan atau menurunkan produktivitas perusahaan. Maka dilakukan suatu pengukuran produktivitas pada varian kecap kecap sedap.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang terjadi di PD.Surabaja adalah bagaimana tingkat produktivitas di PD.Surabaja pada produk kecap sedap dalam kurun waktu 2013 – 2015.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang dilakukan adalah mengukur tingkat produktivitas PD.Surabaja pada produk kecap varian sedap pada tahun 2013 – 2015.

1.4. Batasan Masalah

- a. Pengukuran dilakukan pada produksi varian kecap sedap dari tahun 2013 sampai dengan 2015.
- b. Tahun 2013 ditetapkan menjadi periode dasar.
- c. Pengukuran dilakukan menggunakan metode *American Productivity Center* (APC)