

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Perencanaan produksi merupakan hal penting dalam menjalankan aktivitas bisnis di suatu perusahaan. Hal ini karena perencanaan produksi mencakup proses pertama dalam kegiatan di perusahaan yaitu peramalan jumlah permintaan sampai penjadwalan produksi. Menurut Assauri (2008) pengertian perencanaan produksi adalah kegiatan perencanaan dan pengorganisasian mengenai tenaga kerja, bahan-bahan baik bahan baku maupun bahan pendukung, mesin-mesin, dan peralatan lain, beserta modal yang diperlukan untuk memproduksi suatu produk pada suatu periode tertentu di masa depan sesuai dengan yang diperkirakan atau diramalkan. Perencanaan produksi yang baik tidak hanya perencanaan yang memperhatikan kuantitas saja tetapi juga harus memperhatikan segi kualitas dari produk yang dihasilkan. Sebagai contoh adalah kondisi dari produk makan yang juga harus diperhatikan. Kondisi makanan yang diinginkan konsumen tentunya adalah makanan yang masih *fresh*, tidak dingin, dan bukan olahan yang sudah diproduksi lama. Karena itu perencanaan produksi menjadi dasar dari keseluruhan kegiatan pemenuhan permintaan konsumen dan pihak lain untuk mencapai tujuan dari perusahaan tersebut.

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Happy Chick merupakan UKM di bidang makanan yang baru dirintis di Yogyakarta. UKM Happy Chick menjual makanan dengan produk utama adalah *fried chicken*, dan produk lainnya seperti nasi goreng, *omelet*, kentang goreng, *chicken stick*, dan beberapa menu minuman seperti kopi, jus buah, *milkshake*, dan lainnya. Produk utama *fried chicken* itu sendiri terdiri dari 5 jenis yaitu bagian paha bawah, paha atas, sayap, dada lembut (dada tidak bertulang) dan dada (dada bertulang). UKM Happy Chick masih belum memiliki manajemen produksi untuk produk utama mereka yaitu *fried chicken*. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan yang dilakukan di UKM tersebut, dengan mengamati secara langsung proses produksi dari tahap peramalan sampai penjadwalan produksi, ditemukan bahwa permintaan konsumen tidak terpenuhi secara maksimal. Hal ini dibuktikan dari hasil pengambilan data yang dilakukan oleh peneliti selama 4 minggu penuh ditemukan untuk seluruh jenis produk sebanyak 249 konsumen harus beralih

dari satu jenis ke jenis lain dan 81 konsumen membatalkan permintaan karena keinginan ke suatu produk tidak dapat dipenuhi. Selain konsumen harus beralih ke jenis *fried chicken* lainnya, terkadang konsumen harus menunggu ayam potong digoreng terlebih dahulu. Hal ini disebabkan karena UKM Happy Chick belum melakukan evaluasi stok dalam menentukan produksi. Evaluasi hanya dilakukan jika jumlah produk makanan dinilai tersisa sedikit oleh pegawai. Selain itu, hal ini disebabkan oleh belum adanya penjadwalan produksi yang sesuai dengan laju permintaan. Penjadwalan tetap yang dilakukan selama ini masih hanya berdasarkan *shift* kerja yang terdiri dari 2 *shift* kerja perhari.

Berikutnya adalah jumlah produk yang ditawarkan tidak sesuai dengan jumlah permintaan sehingga terjadi *out of stock* jenis produk tertentu yang dapat disebabkan karena ketersediaan bahan baku yang kurang. Dari sisi kualitas, konsumen bisa mendapatkan produk yang kurang baik karena terlalu lama disimpan. Hal ini disebabkan karena adanya *overstock*. Terjadinya *overstock* maupun *out of stock* disebabkan belum adanya peramalan yang tepat untuk menentukan jumlah produksi. Peramalan permintaan atau penentuan jumlah produk yang harus diproduksi dalam hari itu selama ini hanya didasarkan pada rata-rata jumlah permintaan sebelumnya atau berdasarkan prediksi pegawai dengan melihat stok yang masih ada.

Masalah lain yang dihadapi oleh UKM Happy Chick yang ditemukan dalam penelitian pendahuluan adalah ketidakpastian permintaan. Ketidakpastian ini tidak hanya mengenai jumlah permintaan tetapi juga ketidakpastian dalam waktu datangnya *order* atau permintaan tersebut. Dari hasil wawancara pendahuluan dengan pemilik UKM Happy Chick diperoleh keterangan bahwa usaha ini masih terbilang baru dirintis sehingga pemilik belum mengetahui karakteristik jumlah permintaan dari waktu permintaan yang tidak menentu.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Dari uraian di atas, beberapa masalah yang dihadapi oleh UKM Happy Chick adalah:

- a. Terjadinya *overstock* maupun *out of stock* untuk jenis tertentu dari produk utama yaitu *fried chicken*.
- b. Konsumen tidak mendapatkan jenis produk tertentu sesuai keinginannya

- c. Terjadinya *overstock* jenis produk tertentu yang mengakibatkan produk yang terlalu lama disimpan sehingga kondisi produk menjadi tidak baik

Semua masalah tersebut terkait dengan belum adanya evaluasi produksi dan stok produk maupun bahan baku sehingga perencanaan produksi pengendaliannya tidak dapat dilakukan dengan baik. Selain itu, perencanaan dan pengendalian produksi yang belum dipikirkan secara menyeluruh membuat permintaan yang probabilistik tidak dapat dipenuhi.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, penelitian ini ditujukan untuk menganalisis dan mengembangkan sistem manajemen produksi yang sesuai dan menyeluruh, yang mampu mengatasi kebutuhan sistem yang dinamik. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk merumuskan prosedur sederhana berdasarkan hasil analisis sistem.

### **1.4. Batasan Masalah**

Penelitian ini dibatasi pada perencanaan produksi dalam lingkup internal UKM Happy Chick. Hubungan dengan pihak di luar UKM seperti *supplier* tidak dianalisis. Dalam penelitian ini diasumsikan bahwa *supplier* selalu bisa menyediakan semua pasokan kebutuhan UKM. Batasan lainnya adalah perencanaan produksi hanya dilakukan untuk produk utama yaitu *fried chicken*. Dalam pembuatan rencana produksi, perencanaan produksi untuk produk lain dianggap tidak akan mengganggu perencanaan produk utama. Selain itu, penelitian ini memakai data selama jangka waktu tidak masa liburan baik sekolah maupun universitas sehingga hasil dari penelitian ini juga hanya berlaku untuk hari-hari diluar hari libur. Dalam perhitungannya nanti, proses produksi tidak menjadi faktor dalam perencanaan produksi. Perencanaan persediaan bahan baku hanya dilakukan untuk menentukan jumlah bahan baku yang harus dipesan dalam tiap harinya. Batasan lain adalah saat konsumen beralih ke produk lain namun tetap tidak terpenuhi, maka dalam penelitian ini dianggap langsung batal tanpa ada alternatif beralih kedua kalinya.