

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seluruh perusahaan saat ini ditantang untuk selalu melakukan perbaikan kegiatan yang ada di dalam agar semakin efisien. Konsep 5S adalah metode yang dicetuskan oleh Hiroyuki Hirano. Istilah ini kemudian dipopulerkan oleh Taiichi Ohno, pionir produk otomotif Toyota. Taiichi Ohno menemukan alasan mengapa industri otomotif Jepang tertinggal dari industri otomotif Amerika. Alasannya adalah karena masalah efisiensi. Berdasarkan permasalahan yang terjadi ia menawarkan 5S sebagai solusi untuk mengurangi berbagai pemborosan di tempat kerja.

Konsep 5S merupakan lima prinsip kerja yang berawalan dengan huruf "S" yaitu *Seiri* (Ringkas), *Seiton* (Rapi), *Seiso* (Resik), *Seiketsu* (Rawat), dan *Shitsuke* (Rajin). Konsep 5S ini kemudian berkembang menjadi 6S dengan tambahan satu konsep "S" yaitu *Safety* (Mika, 2006). Konsep 6S dapat memberikan manfaat yang besar bagi perusahaan apabila diterapkan dengan baik. Konsep 6S merupakan sebuah metode untuk menciptakan area kerja yang aman, efisien, rapi, bersih, dan produktif. Konsep ini juga bertujuan untuk memperbaiki *safety*, menumbuhkan tanggung jawab, dan rasa memiliki area kerja. Konsep ini akhirnya tidak hanya digunakan di industri otomotif, namun juga diterapkan di berbagai bidang.

Industri makanan merupakan salah satu industri yang tumbuh pesat di Indonesia. Salah satu subindustri makanan yang saat ini sedang bertumbuh adalah industri roti atau *bakery*. Roti banyak digemari masyarakat karena praktis serta ada berbagai macam bentuk dan rasa. Bloem *Bakery* merupakan salah satu pelaku industri roti yang ada di Yogyakarta. Bloem *Bakery* beralamat di jalan Seturan Raya No.54, Yogyakarta. Usaha ini awalnya bernama Toko Roti Hollan Solo. Namun setelah dibeli oleh Bapak Budi dan Ibu Rochma, usaha ini berganti nama menjadi Bloem *Bakery*, dan berpindah lokasi ke Yogyakarta. Bloem *Bakery* dikenal dengan rotinya yang diproduksi tanpa menggunakan bahan pengawet. Bloem *Bakery* juga memproduksi dalam jumlah besar apabila ada pesanan untuk acara tertentu selain produksi untuk stok atau display di toko. Toko Roti Bloem *Bakery* sendiri memiliki 2 lantai. Lantai bawah untuk display dan penjualan, serta lantai atas untuk produksi.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, area kerja yang masih berantakan menyebabkan pekerja merasa kurang nyaman saat bekerja. Peralatan, bahan, maupun perlengkapan juga belum teratur peletakannya. Wadah untuk meletakkan bahan juga masih belum diberikan label. Peneliti menemukan bahan dan alat yang ada tidak dikelompokkan dan bercampur di satu tempat pada saat pengamatan. Minyak goreng bercampur dengan tempat adonan, pisau bercampur dengan loyang, dan alat bahan lain yang terkesan tidak teratur. Bahan, alat, dan perlengkapan yang sudah rusak atau tidak digunakan banyak ditemukan di area kerja. Hal ini menyebabkan pemborosan waktu disebabkan oleh pekerja yang mencari-cari peralatan maupun bahan roti itu sendiri. Pada meja kerja juga terlihat masih lengket dan terdapat bekas mentega. Lantai area kerja juga ditemui bekas mentega dan diketahui tidak dibersihkan secara rutin. Hal ini bahkan menyebabkan peneliti pernah terpeleset saat akan turun dari kursi. Alat kebersihan juga tidak memiliki tempat yang tetap. Sapu, serokan, dan alat kebersihan lain letaknya selalu berubah setiap harinya.

Permasalahan yang ada di Bloem *Bakery* mengakibatkan lingkungan kerja yang tidak nyaman dan pemborosan waktu pada proses produksi. Pembuatan roti yang seharusnya bisa selesai lebih cepat akhirnya menjadi lebih lama. Hal ini terutama sangat terlihat apabila perusahaan menerima pesanan dalam jumlah besar yang menyebabkan pekerja harus bekerja lembur untuk mengejar waktu. Bahkan ada saat dimana perusahaan harus menggunakan tenaga *outsourcing* agar pesanan terpenuhi tepat waktu.

Tugas akhir yang berjudul "Implementasi 6S di Bloem *Bakery* Untuk Mengurangi Waktu Proses Produksi Roti Gulung Abon" diharapkan dapat membantu perusahaan meminimasi waktu produksi roti. Peneliti juga berharap dapat membentuk budaya disiplin dalam diri karyawan, dan menciptakan kondisi lingkungan kerja yang rapi, bersih, aman, dan nyaman. Bloem *Bakery* juga diharapkan dapat menerapkan konsep 6S secara berkelanjutan sehingga hal ini dapat menjadi budaya kerja yang baik dan meningkatkan kinerja perusahaan.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana hasil evaluasi 6S di Bloem *Bakery*?

- b. Bagaimana waktu proses produksi roti gulung abon sebelum dan setelah penerapan 6S?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai penulis dalam penelitian ini adalah:

- a. Mengevaluasi penerapan 6S di Bloem *Bakery*.
- b. Melakukan perbaikan 6S apabila penerapan di Bloem *Bakery* masih buruk.
- c. Mengevaluasi 6S setelah dilakukan perbaikan.
- d. Mengurangi waktu proses produksi roti gulung abon.

1.4. Batasan Masalah

Untuk mencapai tujuan dalam penelitian ini, maka batasan masalah yang ditentukan adalah:

- a. Penelitian dilakukan pada periode Januari 2018 – April 2018.
- b. Penelitian dilakukan di bagian produksi Bloem *Bakery*.
- c. Produk yang dijadikan objek penelitian adalah roti gulung abon.
- d. Peneliti tidak dapat mengetahui bahan-bahan di Bloem *Bakery*.
- e. Waktu proses yang diukur adalah waktu proses produksi secara keseluruhan.