

BAB 1

PENDAHULUAN

Pada bab ini akan menjelaskan mengenai latar belakang dari penelitian yang dipilih oleh mahasiswa, perumusan masalah, tujuan penelitian, dan batasan masalah yang ada di tempat penelitian.

1.1. Latar Belakang

Perkembangan dunia usaha mencapai pertumbuhan yang sangat cepat pada zaman modern ini. Pertumbuhan ini juga berlaku untuk semua usaha yang ada, baik usaha yang bergerak dalam bidang jasa dan manufaktur khususnya usaha *food and beverages*. Usaha *food and beverages* sudah banyak ditemukan di penjuru kota-kota besar bahkan di pedesaan. Hal ini disebabkan meningkatnya *demand* masyarakat akan kebutuhan konsumsi yang semakin tinggi. Persaingan usaha *food and beverages* yang semakin ketat, memaksa pelaku usaha *food and beverages* berusaha meningkatkan kinerja dan produktivitas secara maksimal dengan sistem kerja yang efisien dan efektif sekaligus memberikan pelayanan yang terbaik bagi konsumen. Permasalahan yang umum terjadi dalam usaha *food and beverages* ini adalah panjangnya antrian untuk reservasi tempat, waktu tunggu pesanan, menumpuknya pesanan konsumen, masalah administrasi, dan masalah dapur yaitu kurang tertatanya dapur masak sehingga tidak efektifnya juru masak untuk mengolah hidangan, dan lain sebagainya. Hal ini menjadi fokus utama pelaku usaha untuk dituntut melakukan perbaikan dalam proses manajemen usaha, pengelolaan sumber daya manusia, perbaikan lingkungan kerja dan lain sebagainya.

Dalam memecahkan masalah yang sering dihadapi oleh pelaku usaha adalah dengan menerapkan konsep *Kaizen*. *Kaizen* dalam bahasa Jepang berarti perbaikan yang berkesinambungan. Filsafat *Kaizen* diibaratkan sebagai cara hidup kita - baik cara kerja, kehidupan sosial, maupun kehidupan rumah tangga perlu disempurnakan setiap saat. Perbaikan dalam *Kaizen* bersifat kecil dan terus-menerus. Salah satu pendekatan yang merupakan bagian dalam konsep *Kaizen* adalah Gerakan 5S. Gerakan 5S adalah suatu konsep khusus yang mengatur kondisi tempat kerja yang berdampak terhadap efektivitas, efisiensi, produktivitas dan keselamatan kerja. Gerakan 5S diharapkan dapat menghilangkan semua pemborosan sehingga bisa diminimalkan agar terjadi

peningkatan produktivitas dan efektivitas dari perusahaan (Osada, 2000). Saat ini di berbagai negara maju sudah melakukan adaptasi 5S guna melakukan penyegaran di industri mereka. Di Negara Inggris dan Amerika, 5S disebut sebagai 5C (*Clear-out, Configure, Clean, Confirm, Custom*), di Negara Jerman, orang mengenalnya sebagai 5A (*Aussortieren unnötiger Dinge, Aufräumen, Arbeitsplatz sauber halten, Anordnungen zur Regel machen, Alle punkte einhalten und ständig verbessern*). Industri internasional telah mengakui 5S sebagai dasar pembangunan industri. Kini pelaku industri di luar negeri mulai menerapkan sikap kerja 5S dikarenakan sangat membantu dan penggunaan biayanya yang sangat sedikit. Penelitian yang meneliti mengenai sikap kerja 5S di usaha jasa seperti *food and beverages* khususnya rumah makan masih sedikit dilakukan di Indonesia. Penelitian mengenai sikap kerja 5S yang dilakukan di luar negeri seperti India, Inggris, dan Malaysia mengkombinasikan sikap kerja 5S dengan beberapa metode seperti metode TQM (*Total Quality Management*), *Lean*, *Lean Six Sigma* dan lain-lain.

Melihat penelitian terdahulu yang dilakukan oleh peneliti dalam dan luar negeri, penulis mencoba untuk melakukan perancangan usulan pengembangan dengan pendekatan sikap kerja 5S di usaha *food and beverages*, khususnya rumah makan. Objek penelitian yang dilakukan oleh penulis di Rumah Makan X di Jalan Parang Tritis KM. 5, Druwo, Kecamatan Sewon, Bangunharjo, Bantul. Pada pengamatan awal yang telah dilakukan, kondisi awal area kerja khususnya area kerja dapur menunjukkan bahwa area kerja dapur yang berantakan dan tidak tertata dengan baik dan teratur. Hal ini disebabkan penumpukan bahan baku, peralatan, perlengkapan, dan fasilitas dapur dan penempatan yang belum jelas bahan baku dan peralatan, perlengkapan, dan fasilitas dapur. Area kerja dapur yang berantakan dan tidak tertata dengan baik dan benar akan memberi dampak yang serius terkhusus bahan baku, peralatan perlengkapan, dan fasilitas. Contoh dampak dari tidak tertatanya dapur adalah pada bahan baku seperti sayur mayur yang sudah dibeli tidak diletakkan kulkas yang sudah disediakan mengakibatkan sayur mayur akan layu dan membusuk sehingga tidak layak diolah menjadi hidangan. Pada peralatan dan perlengkapan seperti panci dan *rice holder* yang sudah dicuci bersih tidak diletakkan di tempat penyimpanan yang sudah disediakan dapat mengakibatkan pekerja harus mencari terlebih dahulu panci dan *rice holder* jika ingin digunakan. Selama peralatan dan perlengkapan yang tidak diletakkan di tempat penyimpanan beresiko rusak, cacat, dan tidak higienis

lagi. Beberapa fasilitas yang penempatannya tidak jelas seperti kursi dan meja jarang digunakan sehingga perlu diatur lagi penempatannya agar tidak memenuhi area kerja dapur. Selain permasalahan yang ditemukan oleh penulis, pengunjung selaku konsumen juga menjadi penentu apakah rumah makan tersebut memiliki masalah atau tidak. Konsumen datang ke rumah makan untuk menikmati hidangan makanan yang diinginkan tentunya sangat teliti yang ada di rumah makan seperti harga, kebersihan, variasi makanan, dan lain-lain. Atribut kebersihan khususnya kebersihan tempat, makanan, dan peralatan makan sangat diperhatikan oleh konsumen. Pada saat kebersihan tempat rumah makan tidak terjaga maka pelanggan beranggapan kebersihan makanan dan peralatan tidak terjamin dan menimbulkan permasalahan yang serius. Maka dari itu kebersihan yang menjadi atribut yang paling penting oleh konsumen yang berkunjung di suatu rumah makan.

Dalam mengatasi permasalahan yang terjadi, maka diperlukan perbaikan metode kerja di area kerja yang dilakukan sesuai dengan sikap kerja 5S menciptakan tempat kerja yang nyaman dan bersih, serta meminimasi penumpukan bahan baku, peralatan, perlengkapan, dan fasilitas yang mengakibatkan tempat kerja yang berantakan. Pada usaha rumah makan sangat dituntut kebersihan dalam proses pembuatannya maka dari itu konsep sikap kerja 5S sangat tepat untuk diterapkan di usaha ini. Oleh karena itu, langkah baiknya pelaku usaha merancang model sikap kerja 5S dengan baik agar tercapainya tujuan utama dari usaha. Belum adanya rumah makan yang melakukan penerapan sikap kerja 5S menarik perhatian penulis untuk meneliti bagaimana perancangan usulan pengembangan sikap kerja 5S di lingkungan kerja Rumah Makan X .

Tujuan utama dari perancangan usulan pengembangan sikap kerja 5S ini adalah terwujudnya budaya kerja produktif untuk menopang peningkatan kinerja perusahaan yang berdampak pada efektivitas produksi, peningkatan kualitas produk, penyusutan biaya, budaya tepat waktu, terciptanya keselamatan kerja di tempat kerja serta meningkatkan pelayanan. Sikap kerja 5S juga ternyata dapat menciptakan budaya kerja dengan disiplin tinggi, bermoral dan lingkungan kerja yang terkontrol dengan suasana yang bersih, sehat, dan nyaman sehingga melahirkan kesan positif terhadap siapa saja yang ada di dalamnya termasuk para *customer*.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang sudah dijabarkan, permasalahan yang timbul yaitu penumpukan bahan baku, peralatan, perlengkapan, dan fasilitas dapur dan penempatan yang belum jelas bahan baku dan peralatan, perlengkapan, serta fasilitas dapur. Permasalahan ini menarik untuk diteliti tentang bagaimana cara merancang usulan pengembangan sikap kerja 5S yang merupakan pendekatan konsep disiplin kerja 5S bertujuan untuk perbaikan maupun peningkatan sikap kerja rumah makan. Maka dari itu perlu dilakukan identifikasi masalah utama yang ada di tempat penelitian dan bagaimana mencari akar dari permasalahan utama untuk solusi alternatif paling baik yang dapat dijadikan usulan pengembangan sikap kerja 5S di Rumah Makan X.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dengan deskripsi permasalahan yang sudah ada, maka tujuan dilakukan penelitian ini adalah :

- a. Mengidentifikasi masalah utama 5S di usaha *food and beverages* seperti Rumah Makan X.
- b. Mencari akar permasalahan utama yaitu sikap kerja 5S di tempat penelitian.
- c. Melakukan perancangan usulan pengembangan sikap kerja 5S di Rumah Makan X.

1.4. Batasan Masalah

Suatu penelitian memiliki batasan-batasan yang harus dibuat dengan tujuan untuk membatasi topik dari penelitian yang akan dilakukan. Batasan-batasan masalah yang telah ditentukan antara lain :

- a. Pengambilan data hanya dilakukan di departemen produksi khususnya dapur.
- b. Periode pengambilan data dilakukan pada bulan Agustus 2017 sampai Oktober 2017.