

BAB I

PENDAHULUIAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu jenis makanan sumber protein dengan berbahan dasar kacang kedelai yang sangat disukai dan digemari oleh masyarakat indonesia. Usaha industri tahu berkembang pesat sejalan dengan peningkatanya jumlah penduduk indonesia. Tahu juga merupakan produk olahan kedelai yang mempunyai segmen pasar yang cukup luas. Terbukti dengan adanya berbagai macam jenis tahu. Industri manufaktur makanan, termasuk produksi tahu, memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia. Dalam menghadapi tantangan perkembangan teknologi yang begitu cepat, keberadaan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas menjadi faktor kunci bagi perusahaan untuk tetap bertahan dan berkembang. Oleh karena itu, pengembangan SDM harus direncanakan secara matang agar mampu menghasilkan tenaga kerja yang tidak hanya kompeten tetapi juga sesuai dengan kebutuhan perusahaan. SDM yang unggul menjadi fondasi utama keberhasilan suatu perusahaan (Cahya et al., 2021).

Pengembangan SDM sendiri merujuk pada serangkaian upaya terstruktur yang bertujuan untuk meningkatkan kompetensi, pengetahuan, dan keterampilan karyawan dalam organisasi. Di era yang didominasi oleh inovasi dan teknologi, perusahaan perlu menjadikan pengembangan SDM sebagai bagian integral dari strategi pertumbuhan mereka. Melalui pelatihan, pendidikan, dan pengalaman kerja, kompetensi SDM dapat ditingkatkan, sehingga karyawan mampu menghadapi perubahan dengan adaptasi yang optimal serta memberikan kontribusi maksimal dalam mencapai tujuan organisasi (Astika & Kumala, 2022).

Proses produksi tahu melibatkan berbagai tahapan yang memerlukan keterampilan dan perhatian dari pekerja untuk menjaga kualitas dan kuantitas produk. Dalam kondisi produksi yang terus berkembang, industri sering kali menghadapi masalah terkait pembagian beban kerja yang tidak merata. Beban kerja yang tidak terkelola dengan baik dapat mengarah pada masalah seperti

keterlambatan produksi, penurunan kualitas produk, hingga kelelahan pekerja (Anggraheni, 2025).

UMKM Tahu Pak Mawardi merupakan sebuah usaha yang bergerak dibidang produksi tahu, yang di miliki oleh Bapak Mawardi yang terletak di Lhokseumawe, tepatnya Gampong Paloh Lada, Keacamatan Dewantara, Kabupaten Aceh Utara. Dalam proses pembuatan tahu dan penanganan material pada UMKM milik Bapak Mawardi tersebut masih secara manual yaitu mengandalkan tenaga manusia. UMKM ini memiliki 2 karyawan, dimana proses pembuatan tahu tersebut banyak dikerjakan oleh manusia seperti aktivitas pencucian kedelai, perebusan bubur kedelai, pencetakan kedelai sampai pemotongan tahu, dilakukan secara manual dan membutuhkan waktu yang lama. Pekerja didominasi oleh sikap kerja berdiri.

Jam operasional UMKM dimulai pukul 08.00 hingga 17.00 WIB, dengan waktu istirahat satu jam antara pukul 12.00 hingga 13.00. Namun, tingginya volume pekerjaan sering kali mengakibatkan para pekerja tidak mampu menyelesaikan tugasnya dalam waktu kerja reguler, sehingga terjadi penambahan jam lembur dari pukul 19.00 hingga 21.30. Total waktu kerja per hari bagi masing-masing karyawan mencapai 10,5 jam, yang berarti total jam kerja aktual harian mencapai 21 jam (2 orang × 10,5 jam).

Berdasarkan observasi dan literatur mengenai proses produksi tahu secara manual, rata-rata waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan 1 *batch* tahu (6,25 kg) adalah sekitar 2 jam, dengan hasil produksi sekitar 50 potong tahu per *batch*. Dengan demikian, dalam waktu kerja normal (8 jam), dua orang pekerja hanya mampu menyelesaikan empat *batch* atau sekitar 200 potong tahu per hari. Namun, dalam kenyataannya, mereka mampu menghasilkan hingga 250 potong tahu per hari, yang hanya mungkin dicapai dengan tambahan waktu lembur.

Kelebihan beban kerja ini berdampak langsung pada kelelahan fisik dan mental para pekerja. Aktivitas kerja yang sebagian besar dilakukan dalam

posisi berdiri – seperti pencucian, perebusan, pencetakan, dan pemotongan – berpotensi menyebabkan kelelahan otot, penurunan kewaspadaan, dan bahkan penurunan produktivitas serta peningkatan kesalahan kerja dalam jangka panjang. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa jumlah tenaga kerja yang tersedia saat ini tidak sebanding dengan beban kerja yang harus diselesaikan. Kelebihan beban kerja juga berisiko menurunkan produktivitas, kualitas produk, serta berpotensi menimbulkan kelelahan fisik dan mental pekerja dalam jangka panjang. Selain itu, belum adanya perhitungan kebutuhan tenaga kerja yang sistematis membuat pengelolaan sumber daya manusia menjadi tidak efisien.

Oleh karena itu, diperlukan sebuah metode analisis yang mampu menghitung secara akurat jumlah tenaga kerja yang ideal berdasarkan beban kerja aktual. *Metode Full Time Equivalent (FTE)* menjadi salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi kebutuhan tenaga kerja di setiap tahap proses produksi. Dengan penerapan metode ini, UMKM Tahu Pak Mawardi dapat merancang strategi penambahan tenaga kerja secara tepat, sehingga efisiensi operasional dan kesejahteraan pekerja dapat lebih terjaga. Dengan metode ini, industri tahu dapat mengetahui jumlah tenaga kerja ideal yang dibutuhkan di setiap tahap produksi. Maka penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Kebutuhan Tenaga Kerja Produksi Dengan Metode *Full Time Equivalent (FTE)* Pada UMKM Tahu Pak Mawardi Di Lhokseumawe”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belang diatas, jadi rumusan masalah yang bisa disimpulkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menghitung total waktu kerja yang dibutuhkan untuk menyelesaikan seluruh aktivitas produksi dalam satu *batch*?
2. Bagaimana penentuan jumlah tenaga kerja ideal berdasarkan perhitungan metode *Full Time Equivalent (FTE)*?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui dan menghitung secara akurat total waktu kerja yang diperlukan dalam menyelesaikan seluruh aktivitas produksi dalam satu *batch*.
2. Untuk menentukan jumlah tenaga kerja yang ideal di bagian produksi dengan menggunakan metode *Full Time Equivalent* (FTE).

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini memberikan perspektif baru tentang penerapan metode FTE di industri manufaktur makanan, khususnya pada industri tahu.
2. Dengan mengidentifikasi dan menghitung kebutuhan tenaga kerja yang lebih akurat, perusahaan dapat mengurangi ketergantungan pada jam lembur, yang dapat mengurangi biaya tenaga kerja yang tinggi.
3. Karyawan yang bekerja dalam kondisi yang lebih seimbang dan tidak terlalu lelah cenderung lebih fokus dan teliti dalam pekerjaan mereka. Ini dapat meningkatkan kualitas produk tahu yang dihasilkan, yang pada gilirannya akan meningkatkan kepuasan konsumen.

1.5 Batasan Masalah dan Asumsi

1.5.1 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya berfokus pada bagian produksi di UMKM Tahu Pak Mawardi yang memiliki 2 karyawan, dengan fokus pada perhitungan kebutuhan tenaga kerja yang lebih akurat dalam proses produksi tahu.
2. Penelitian ini akan memfokuskan pada proses produksi tahu secara manual, yang mencakup kegiatan-kegiatan seperti pencucian kedelai, perebusan bubur kedelai, pencetakan tahu, dan pemotongan tahu.
3. Penelitian dilakukan hanya berfokus pada perhitungan kebutuhan tenaga

kerja.

1.5.2 Asumsi

Adapun asumsi dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Selama penelitian berlangsung, pekerja dalam keadaan sehat jasmani dan rohani.
2. Selama penelitian berlangsung, proses produksi berjalan dengan lancar.

