

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pengolahan makanan saat ini menghadapi tantangan yang semakin kompleks akibat persaingan global yang ketat serta tuntutan efisiensi operasional yang tinggi. Kondisi ini menuntut perusahaan untuk mengoptimalkan proses produksinya guna memenuhi permintaan pasar dengan biaya yang lebih rendah dan menjaga kualitas produk. Salah satu pendekatan yang banyak diterapkan untuk meningkatkan efisiensi produksi adalah *lean manufacturing*, yang berfokus pada pengurangan pemborosan (*waste*) dan peningkatan nilai tambah (*value added*) dalam setiap tahap proses. Namun, penerapan *lean manufacturing* dalam industri pengolahan makanan masih menghadapi berbagai kendala, antara lain tata letak pabrik yang kurang efisien, resistensi terhadap perubahan, serta keterbatasan sumber daya, terutama pada perusahaan dengan skala kecil dan menengah.

Permasalahan yang sering dijumpa dalam industri ini mencakup tingginya tingkat pemborosan operasional, ketidakseimbangan aliran produksi yang mengakibatkan waktu tunggu yang berkepanjangan, serta rendahnya tingkat adopsi teknologi *lean* yang memadai. Dalam beberapa studi kasus, ditemukan bahwa tingkat limbah (*scrap rate*) mencapai 4% akibat durasi pengaturan mesin yang panjang dan frekuensi gangguan pada lini produksi yang sangat tinggi (Ramadhani, 2021). Selain itu, waktu tunggu (*lead time*) produksi sering kali terbuang pada aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah, sehingga menghambat efisiensi secara keseluruhan. Di sektor usaha kecil dan menengah, keterbatasan infrastruktur dan sumber daya manusia juga turut menjadi faktor penghambat dalam penerapan secara optimal.

Cado Agrofood Semesta, sebuah UMKM yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan yang berada di JL KKA- Bener Meriah Desa Ulee Nyeu. KEC Banda Baro. KAB Aceh Utara. Dengan produknya yaitu olahan coklat dalam bentuk batangan, bubuk minuman dan cemilan *caramel*.

Adapun aliran produksinya bahan baku yaitu biji kakao datang dari *supplier* kemudian dilakukan penyangraian untuk menghilangkan kadar air dalam biji kakao

Selanjutnya pemisahan kulit biji kakao(penggilingan kasar) menggunakan alat penggiling sederhana kemudian digilingan halus hingga biji kakao menjadi pasta kental yang disebut *cocoa liquor* lalu pengadukan hingga menjadi pasta halus dan penambahan bahan pendukung lain, pemanasan dilakukan pada pasta coklat yang telah ditambahkan bahan pendukung setelah dipanaskan dituangkan ke cetakan yang telah disiapkan dan didinginkan dengan suhu ruang lanjut ke pengemasan coklat batangan. Produk pun siap dipasarkan/didistribusikan hingga sampai ke konsumen

Setelah observasi dijumpai bahwa Cado Agrofood Semesta menghadapi sejumlah permasalahan yang signifikan. Waktu yang diperlukan untuk memproduksi produk masih kurang efisien sehingga membatasi produksi, coklat batangan sekali produksi yaitu 300 buah untuk kemasan 35 gram, 150 buah untuk kemasan 60 gram, dan 120 buah untuk kemasan 70 gram yang membuat ekspansi produk menjadi terhambat dan dalam proses pengolahannya 1 KG biji kakao setelah disangrai menghasilkan 800 gram biji kakao kering dan yang bisa digunakan hanya sebesar 600 gram sehingga menghasilkan pemborosan yang besar, ini menunjukkan kebutuhan yang signifikan bagi UMKM untuk dapat menerapkan metode pendekatan yang sistematis guna mengidentifikasi dan mengeliminasi pemborosan serta mengoptimalkan aliran produksi.

Penelitian ini bertujuan untuk menjembatani kesenjangan antara teori *lean manufacturing* dan praktik nyata di industri pengolahan makanan lokal, khususnya dalam menghadapi dan menemukan solusi dalam tantangan disrupsi rantai pasok serta tekanan peningkatan margin keuntungan yang semakin ketat dan *Waste* yang tidak teridentifikasi dapat mengakibatkan pemborosan bahan baku, waktu, tenaga, dan energi, akan meningkatkan biaya produksi. Penelitian mengenai identifikasi waste sangat penting bagi UMKM untuk menekan biaya. Dengan mengurangi aktivitas yang tidak perlu dan mengoptimalkan sumber daya yang tersedia, UMKM dapat meningkatkan efisiensi dan profitabilitas mereka.. Diharapkan bahwa pendekatan yang sistematis dan berbasis data melalui *Value Stream Mapping* (VSM) akan dapat memberikan solusi yang efektif dan berkelanjutan untuk meningkatkan daya saing Cado Agrofood Semesta di pasar nasional maupun internasional.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis melakukan penelitian ilmiah yang berjudul **“Penerapan *Lean Manufacturing* Untuk Identifikasi dan Meminimalisir Pemborosan Di UMKM Cado Agrofood Semesta”**. Sebagai tugas akhir perkuliahan.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dapat ditarik beberapa rumusan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Jenis-jenis pemborosan apa saja yang terjadi pada proses produksi di Cado Agrofood semesta?
2. Pada aktivitas produksi apa saja yang terjadi pemborosan?
3. Bagaimana rekomendasi usulan perbaikan proses produksi dengan menggunakan *value stream mapping*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang diperoleh dari observasi yang dilakukan oleh Penulis di Cado Agrofood Semesta, ditemukan tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui jenis-jenis pemborosan yang terjadi dalam proses produksi dicado agrofood semesta.
2. Untuk mengetahui aktifitas produksi mana saja yang menimbulkan pemborosan.
3. Untuk mengetahui rekomendasi usulan perbaikan pada waktu proses produksi coklat dengan menggunakan metode *value stream mapping* di UMKM Cado Agrofood Semesta.

1.4 Batasan Masalah dan Asumsi

1.4.1 Batasan Penelitian

Adapun batasan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Objek yang akan dijadikan penelitian yaitu proses pembuatan coklat Batangan (*bar*) cado.
2. Pengulangan pengamatan sebanyak 5 kali
3. Data berdasarkan wawancara dan observasi

1.4.2 Asumsi

Adapun Asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Produk Tidak mengalami perubahan .
2. Tidak ada perubahan tata letak layout produksi.
3. Data Yang diperoleh akurat dan konsisten.

1.5 Manfaat penelitian

Penelitian mengenai identifikasi *waste* pada UMKM menawarkan manfaat yang signifikan dalam upaya meningkatkan efisiensi dan daya saing usaha. Dengan melalui identifikasi ini, UMKM dapat memahami secara mendalam aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah dalam proses produksi mereka, seperti pemborosan waktu, bahan baku, tenaga kerja, serta sumber daya lainnya. Pengetahuan ini menjadi landasan penting bagi UMKM untuk melaksanakan perbaikan proses secara terfokus, sehingga *waste* dapat diminimalisir dan produktivitas usaha dapat meningkat.

Salah satu manfaat penting dari penelitian ini adalah memberikan referensi dan pengetahuan baru bagi pelaku UMKM serta peneliti di masa depan mengenai penerapan metode identifikasi dan eliminasi *waste*. Selain itu, penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai pertimbangan bagi manajemen UMKM dalam mengambil keputusan strategis untuk pengembangan usaha mereka ke depan. Dengan demikian, diharapkan dapat memperkuat kerja sama antara UMKM dan institusi pendidikan, serta pihak eksternal lainnya.