

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan dan minuman merupakan sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional di Indonesia. Sektor ini memainkan peran penting dalam memenuhi kebutuhan konsumen dan merupakan sektor bisnis yang mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar. Permintaan pasar yang tinggi dan kebutuhan konsumen yang semakin beragam mengharuskan bisnis untuk menghasilkan produk berkualitas dan menjaga keberlanjutan produksi. Di tengah persaingan bisnis yang semakin ketat, perusahaan perlu menerapkan strategi manajemen bisnis yang efektif dan efisien untuk bertahan dan bersaing di pasar. Salah satu upaya yang perlu dipertimbangkan adalah meningkatkan efisiensi operasional, baik dalam penggunaan bahan baku, proses produksi, maupun manajemen sumber daya manusia (Kurniasi, 2025).

Sumber daya manusia merupakan faktor penting dalam mendukung kelancaran operasional kegiatan produksi perusahaan. Manajemen tenaga kerja yang tepat dapat membantu perusahaan mencapai target produksi secara optimal dan meningkatkan produktivitas kerja. Sebaliknya, penempatan pekerja yang tidak sesuai dengan beban kerja dapat berdampak negatif pada kinerja perusahaan (Sahro et al., 2025). Kelebihan tenaga kerja dapat menyebabkan efektivitas kerja yang rendah dan peningkatan biaya operasional, sementara kekurangan tenaga kerja dapat mengakibatkan beban kerja yang berlebihan, sehingga mengurangi kualitas dan produktivitas karyawan. Oleh karena itu, perusahaan perlu merencanakan dan menganalisis kebutuhan tenaga kerja dengan tepat untuk menciptakan keseimbangan antara jumlah pekerja dan beban kerja, sehingga memungkinkan operasi yang lebih efektif dan efisien.

UD. Roti Amel merupakan usaha yang bergerak dalam bidang industri pembuatan roti dengan berbagai macam varian isian roti yaitu isian coklat, kacang

ijo, kelapa goreng, strowberi, dan srikaya. Usaha ini didirikan pada tahun 2020 oleh Pak Andre Saputra, usaha ini berada di Desa Tepin Bate, Kecamatan Idi Rayeuk, Kabupaten Aceh Timur. Pengolahan roti pada usaha ini masih menggunakan cara manual dengan bantuan mesin dan peralatan seadanya. Daerah pemasaran dari roti Amel yaitu di Aceh Timur sampai kota Lhoksukon. Perencanaan pengendalian produksi yang dijalankan pada usaha ini hanya berdasarkan pengalaman pribadi saja. Produksi normal pabrik roti ini bisa memproduksi 100 kilogram Tepung terigu yang menghasilkan 3240 bungkus roti ataupun lebih untuk sekali pengadonan rata-rata menghasilkan 180 bungkus roti. Harga jual perbungkus kepada distributor Rp. 1.700 dan konsumen Rp. 2.000.

Pada penelitian yang dilakukan ditemukan bahwa tingginya lembur (*overtime*) pada UD. Roti Amel menyebabkan karyawan harus lembur dalam pekerjaannya. Proses produksi usaha ini terdapat 5 Stasiun kerja dengan 13 karyawan yang bekerja berkelompok. Adapun stasiun-stasiun kerja dan karyawan yang menanganinya sebagai berikut, stasiun A persiapan bahan baku - pencampuran bahan menjadi adonan, dikerjakan oleh karyawan 1 dan 2. Stasiun B pembagian adonan dikerjakan oleh karyawan 3 dan 4. Stasiun C pemberian isian dikerjakan oleh karyawan 5, 6 dan 7. Stasiun D pemanggangan - pendinginan dikerjakan oleh karyawan 8 dan 9. Stasiun E pengemasan roti dikerjakan oleh karyawan 10, 11, 12 dan 13. Pada bulan Agustus - Oktober 2025 karyawan 1 dan 2 tidak ada lembur, rata-rata lembur karyawan 3 dan 4 pada bulan Agustus adalah 57 menit, pada bulan September adalah 56 menit, dan pada bulan Oktober adalah 1 jam. Rata-rata lembur karyawan 5, 6 dan 7 pada bulan Agustus adalah 1 jam 25 menit, pada bulan September adalah 1 jam 24 menit, dan pada bulan Oktober adalah 1 jam 28 menit, Rata-rata lembur karyawan 8 dan 9 pada bulan Agustus adalah 1 jam 23 menit, pada bulan September adalah 1 jam 22 menit, dan pada bulan Oktober adalah 1 jam 27 menit, rata-rata lembur karyawan 10, 11, 12 dan 13 pada bulan Agustus adalah 47 menit, pada bulan September adalah 47 menit, dan pada bulan Oktober adalah 50 menit. Karyawan mulai bekerja dengan jadwal yang berbeda-beda, mulai dari pukul 5 pagi hingga selesai tugas-tugas pada stasiunnya masing-masing. Terjadinya lembur yang disebabkan oleh meningkatnya jumlah pesanan

dan juga adanya karyawan yang tidak masuk bekerja sehingga proses produksi kurang berjalan lancar dan terjadinya beban kerja yang berat terhadap karyawan lainnya sehingga mengakibatkan kelelahan saat bekerja, jika hal ini terus berlanjut maka akan berakibat menurunnya produktivitas karyawan dan kualitas produk.

Untuk menganalisis kondisi ketidakseimbangan beban kerja secara lebih terukur dan objektif, *Full Time Equivalent* (FTE) dan *Work Load Analysis* (WLA) merupakan metode yang dapat digunakan. *Full Time Equivalent* (FTE) merupakan metode yang digunakan untuk mengukur beban kerja karyawan berdasarkan waktu yang dibutuhkan dalam menyelesaikan pekerjaan. Melalui metode ini, dapat diketahui durasi penyelesaian pekerjaan oleh setiap karyawan sehingga perusahaan dapat memperoleh gambaran mengenai tingkat pemanfaatan tenaga kerja secara optimal. Proses perhitungannya dilakukan dengan mengonversi waktu penyelesaian pekerjaan ke dalam bentuk indeks FTE. Metode *Work Load Analysis* (WLA) yang digunakan untuk menganalisis besarnya beban kerja yang diterima oleh pekerja dan dapat dijadikan dasar dalam menentukan jumlah tenaga kerja yang diperlukan agar kebutuhan operasional perusahaan dapat terpenuhi secara efektif.

Berdasarkan uraian permasalahan yang telah dijelaskan sebelumnya, penelitian ini dilakukan dengan judul "**Analisis Beban Kerja Fisik Menggunakan Metode *Full Time Equivalent* (FTE) dan Penentuan Jumlah Tenaga Kerja Optimal menggunakan Metode *Work Load Analysis* (WLA) pada UD. Roti Amel**" sebagai upaya untuk menganalisis kebutuhan tenaga kerja secara lebih sistematis dan terukur.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka, permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat beban kerja fisik yang ditanggung oleh karyawan menggunakan metode *Full Time Equivalent* (FTE) di UD. Roti Amel ?

2. Berapa jumlah tenaga kerja yang optimal untuk memenuhi kebutuhan operasional menggunakan metode *Work Load Analysis* (WLA) di UD. Roti Amel ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui dan menganalisis beban kerja fisik karyawan menggunakan metode *Full Time Equivalent* (FTE) di UD. Roti Amel.
2. Untuk menentukan jumlah tenaga kerja yang optimal sesuai dengan kebutuhan operasional UD. Roti Amel melalui pendekatan metode *Work Load Analysis* (WLA).

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil :

1. Bagi Pemilik Usaha
Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi dalam mengembangkan struktur organisasi yang lebih proporsional dan menetapkan pembagian tugas yang adil sesuai dengan kapasitas kerja yang tersedia.
2. Bagi Universitas
Penelitian ini diharapkan dapat menambah koleksi karya ilmiah terapan yang relevan dengan kebutuhan industri lokal, sekaligus memperkuat peran universitas dalam memberikan solusi nyata untuk pengembangan UMKM di wilayah tersebut.
3. Bagi Penulis
Penelitian ini menjadi sarana untuk menerapkan teori manajemen SDM yang telah dipelajari pada permasalahan industri di dunia nyata. Proses pengumpulan data, pengukuran jam kerja, perhitungan nilai *Full Time Equivalent* (FTE) dan *Work Load Analysis* (WLA), menumbuhkan keterampilan analisis

kuantitatif yang sangat berharga untuk karier profesional di bidang manajemen dan konsultasi SDM.

1.5 Batasan Masalah dan Asumsi

1.5.1 Batasan Masalah

Pembatasan masalah berfungsi untuk memperjelas ruang lingkup penelitian agar tidak terlalu luas dan tetap fokus. Adapun batasan masalah yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini dibatasi pada masalah jumlah tenaga kerja, hari kerja dan jam kerja.
2. Penelitian ini dibatasi hanya pada karyawan proses produksi.
3. Penelitian ini menggunakan metode *Full Time Equivalent* (FTE).

1.5.2 Asumsi

Adapun asumsi yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Proses produksi berjalan dengan lancar.
2. Prosedur dalam pelaksanaan penelitian dalam keadaan sehat.
3. Metode kerja dan teknologi yang digunakan tidak mengalami perubahan selama penelitian berlangsung.