

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

SNI 01-2986-1992 tentang jenang, menyebutkan bahwa jenang merupakan olahan pangan tradisional yang terbuat dari tepung beras dan umumnya menggunakan tepung ketan sebagai bahan utamanya. Selain itu, jenang juga dibuat dengan menambahkan santan kelapa, gula dan bahan-bahan lain yang diizinkan untuk pangan. Beberapa daerah menghasilkan jenang sebagai makanan khas dan menjadi produk unggulan suatu daerah. Tulungagung adalah salah satu daerah penghasil jenang ketan yang cukup terkenal.

Industri jenang ketan yang cukup terkenal di Tulungagung yaitu Industri Rumah Tangga (IRT) jenang ketan “JELITA”. Pemasaran jenang ketan “JELITA” hanya dipasarkan di *outlet* sendiri dengan maksud untuk menjaga keaslian produk. Industri jenang ketan “JELITA” dapat menghasilkan 60 kotak jenang ketan dalam sekali produksi di hari-hari biasa. Jenang ketan yang diproduksi pada hari-hari tertentu (hari raya, hari libur dan sebagainya) dapat mencapai dua kali lipat. Jenang ketan “JELITA” sendiri memiliki ciri khas produk yaitu berdasarkan variasi warna (terdiri dari dua lapisan warna yaitu warna putih dan warna cokelat dengan penambahan bubuk cokelat). Selain itu, kebanyakan industri jenang di Tulungagung menggunakan gula merah atau gula aren sebagai pemanisnya. Namun, hanya di industri jenang ketan “JELITA” yang menggunakan gula tebu sebagai pemanis yang menjadi pembeda dengan industri lain serta dalam proses produksinya. Proses produksi jenang ketan “JELITA” sama dengan proses pembuatan jenang ketan pada umumnya.

Proses produksi jenang ketan “JELITA” (Jenang Licin Tulungagung) hampir sama seperti proses pembuatan jenang ketan pada umumnya. Proses produksi jenang ketan “JELITA” meliputi proses pemasakan santan, pemasakan adonan jenang ketan, pencetakan, pemotongan dan proses pengemasan. Keseluruhan proses produksi jenang ketan dilakukan secara manual. Berdasarkan hal tersebut, menyebabkan metode kerja di industri “JELITA” menjadi tidak optimal serta dapat menyebabkan ketidakseragaman pada proses pemotongan dan pengemasan jenang ketan.

Proses pemotongan dan pengemasan jenang ketan belum optimal dikarenakan prosesnya dilakukan secara manual. Jenang ketan yang dilakukan pemotongan memiliki standar yaitu jumlah pemotongan harus menghasilkan 16 potong jenang (pada satu loyang). Namun, pemotongan jenang ketan tidak memiliki standar ukuran pemotongan yang menyebabkan ketidakseragaman hasil potongan. Pemotongan yang tidak seragam tersebut dapat menyebabkan hasil kemasan jenang terlalu kecil. Selain itu, menyebabkan kemasan tidak rapat apabila potongan terlalu besar yang dapat mempercepat kerusakan produk. Maryana & Sri (2015) menyebutkan bahwa analisis metode kerja dapat digunakan untuk memperbaiki sistem kerja dengan komponen utama yang meliputi komponen manusia (pekerja) mesin serta kondisi lingkungan kerja. Faktor manusia (pekerja) merupakan faktor penyebab ketidakseragaman. Selain itu, metode kerja yang kurang baik juga termasuk kedalam faktor penyebab ketidakseragaman. Oleh sebab itu, diperlukan adanya analisis metode kerja dan penentuan waktu baku dalam memperbaiki metode kerja di industri jenang ketan “JELITA”. Penelitian yang dilakukan di industri jenang ketan “JELITA”, hanya faktor manusia dan kondisi lingkungan kerja yang menjadi titik berat utama dalam perbaikan metode kerja pada bagian pengemasan dan pemotongan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian di industri jenang ketan “JELITA” dilakukan atas dasar:

1. Metode kerja yang masih belum optimal di industri jenang ketan “JELITA”.
2. Belum ada indikator waktu baku pada proses pemotongan dan pengemasan jenang ketan di industri “JELITA”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Menentukan metode kerja untuk memperbaiki kondisi kerja di industri jenang ketan “JELITA”.
2. Menentukan waktu baku pada proses pemotongan dan pengemasan jenang ketan di industri “JELITA”.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dari penelitian ini yaitu:

1. Penelitian yang dilakukan tidak mempertimbangkan aspek biaya dalam analisis kerja dengan perhitungan waktu baku.
2. Data penelitian yang digunakan yaitu hanya data pada proses pemotongan dan pengemasan jenang ketan selama 1 bulan.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Manfaat Keilmuan
Mempermudah pemahaman konsep metode kerja dan waktu baku pada suatu industri pangan.
2. Manfaat Managerial
Menggunakan konsep metode kerja dan studi waktu dalam memecahkan masalah yang dihadapi oleh industri pangan.