

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri keripik adalah salah satu industri kuliner yang ada di Indonesia yang cukup diminati para pelaku usaha, karena memiliki cukup banyak konsumen. Keripik merupakan makanan ringan yang berupa irisan tipis yang populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam berbagai rasa seperti asin, pedas, dan manis, namun ada juga keripik yang berbahan dasar dari hewan, seperti keripik paru, kulit, usus. Usus ayam bisa diolah menjadi suatu makanan yang sangat enak salah satunya adalah keripik usus ayam, disatu sisi keripik usus ayam sangat cocok di makan sebagai menu pelengkap lauk pauk tidak hanya gurih dan enak tetapi juga memiliki harga yang cukup terjangkau, itulah mengapa keripik usus ayam sangat digemari masyarakat Indonesia sebagai makanan khas Nusantara. Keripik ini mudah didapatkan dan banyak dijual di warung makan, pasar, ataupun pasar swalayan (Dewi *et al.*, 2022)

CV. Mangprang Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri makanan atau camilan kue kering yang bermacam-macam berbagai varian rasa. CV. Mangprang memiliki berbagai jenis produk makanan olahan diantaranya arum manis, kentang mustofa, keripik talas, kembang goyang, stik bawang dan memiliki produk unggulan yaitu keripik usus. Dari berbagai jenis makanan yang diproduksi terdapat produk unggulan yang diminati oleh banyak konsumen sehingga menjadi objek yang cocok untuk diteliti bagaimana produktivitas pada produksi keripik usus di CV. Mangprang Indonesia. Pemasaran keripik usus ini mencakup luar kota terutama di wilayah Bojonegoro sendiri. Pemasaran yang cukup luas ini membuat CV. Mangprang Indonesia memproduksi keripik usus setiap hari. CV. Mangprang Indonesia berupaya untuk secara konsisten mengembangkan usaha, menghasilkan produk berkualitas, memberi layanan terbaik bagi pelanggannya, melakukan inovasi, kepercayaan dan kejujuran. Seiring berjalannya waktu kompetitor CV. Mangprang semakin banyak dan membuat produk yang dihasilkan CV. Mangprang mengalami penurunan hasil penjualan. Banyaknya persaingan di industri makanan CV. Mangprang menjalin kerjasama dengan mitra untuk memperluas pasar produk CV. Mangprang. Mitra tersebut tersebar di beberapa wilayah khususnya di Jawa Timur dan beberapa terdapat di daerah Jawa Tengah. Dengan adanya mitra tersebut membuat penjualan produk Mangprang menjadi lebih banyak dikenal oleh masyarakat. Mitra

tersebut berada diantaranya di kota Surabaya, Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Malang, Bogor, Jogja.

Tabel 1.1 Produksi Keripik Usus di CV. Mangprang Indonesia.

Periode	Target Produksi (pcs)	Hasil Produksi (pcs)	Keterangan
2018	25.500	26.750	Tercapai
2019	30.500	29.998	Tidak Tercapai
2020	35.500	37.800	Tercapai
2021	40.500	42.550	Tercapai
2022	45.500	43.350	Tidak Tercapai
2023	50.500	49.240	Tidak Tercapai

Sumber : CV. Mangprang Indonesia

Berdasarkan Tabel 1.1 diatas dapat dilihat hasil produksi yang diproses setiap harinya dapat dikatakan naik turun atau kurang stabil yakni terjadi pada 5 tahun terakhir, 2019 tidak tercapai atau kurang 502 pcs dari target produksi sebesar 30.500 pcs, 2020 target tercapai 37.8000 pcs atau 2.300 pcs lebih banyak dari target produksi, 2021 hasil produksi diatas target sebesar 2.050 pcs dan pada 2022 target tidak tercapai atau hasil produksi kurang 2.150 pcs dari target dan hal serupa terjadi pada 2023 target tidak tercapai atau hasil produksi dibawah 1.260 pcs dari target produksi. Dari hasil produksi setiap tahun menunjukkan peningkatan hasil produksi yang baik namun belum konsisten terhadap target produk, hal ini disebabkan oleh faktor produksi seperti tenaga kerja, bahan baku, dan mesin produksi. Faktor pada tenaga kerja disebabkan karena selama ini penggunaan tenaga kerja seperti, tenaga kerja yang melakukan cuti atau sakit tidak digantikan oleh tenaga kerja lain. Faktor pada bahan baku disebabkan karena ketersediaan bahan bahan baku. Faktor pada mesin disebabkan karena tidak ada SOP penggunaan mesin dan jadwal perawatan mesin tidak rutin dalam satu bulan. Berdasarkan hal ini produksi di CV. Mangprang terganggu sehingga tidak memenuhi target produksi, untuk memperbaiki kondisi tersebut dibutuhkan pengukuran kinerja pengukuran produktivitas. Produktivitas adalah hubungan antara *output* dan *input* yang digunakan pada suatu sistem produksi. Dengan melakukan pengukuran produktivitas, maka perusahaan dapat mengetahui tingkat efektivitas dan efisiensinya, selain itu juga dapat dijadikan sebagai tolak ukur untuk mendapatkan kualitas dan produktivitas dari produk yang dihasilkan. Salah satu pengukuran produktivitas pengukuran menggunakan metode Marvin E. Mundel.

Pengukuran produktivitas dengan metode Marvin E. Mundel dilakukan melalui pendekatan angka indeks yang mana satuan besarnya menunjukkan variasi perubahan dalam waktu dan ruang mengenai suatu hal tertentu.

Pengukuran dengan menggunakan angka indeks ini dilakukan dengan membandingkan keadaan pada periode dasar. Dengan model Marvin E. Mundel ini perusahaan dapat mengetahui hasil pengukuran produktivitas dan mengevaluasi berdasarkan faktor-faktor yang mempengaruhi fluktuasi produktivitas. Secara teoritis patokan ukuran laba tidak tepat jika dijadikan pedoman untuk mengetahui adanya kenaikan maupun penurunan produktivitas. Oleh karena itu, metode Marvin E. Mundel ini sangat cocok untuk diterapkan pada pengukuran produktivitas pada CV. Mangprang. Selain itu, kelebihan menggunakan metode ini dapat melihat peningkatan atau penurunan produktivitas secara spesifik melalui masing-masing besaran *input* atau *output* dan perhitungan ini juga dilakukan secara total dan parsial sehingga didapatkan perbandingan antara keseluruhan proses produksi melalui *persentase* produktivitas selama proses produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain :

1. Bagaimana indeks produktivitas parsial dan produktivitas total produksi keripik usus ayam dengan metode Marvin E. Mundel di CV. Mangprang Indonesia.
2. Bagaimana usulan perbaikan yang akan dilakukan di CV. Mangprang Indonesia untuk meningkatkan produktivitas dimasa yang akan datang.

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi hanya pada tahap analisis produktivitas pada produk keripik usus CV. Mangprang dengan menggunakan Metode Marvin E. Mundel dan metode analisis *fishbone*. Data analisis produktivitas secara parsial yang diteliti adalah data *input* proses produksi yang meliputi data bahan baku, tenaga kerja, dan depresiasi dalam satuan rupiah. Hasil dari analisis ini dapat menjadi informasi hasil produksi dan tingkat produktivitas CV. Mangprang pada produk keripik usus agar dapat dijadikan bahan evaluasi dan peningkatan produktivitas kedepannya.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui indeks produktivitas parsial dan produktivitas total perusahaan selama periode pengukuran dengan metode Marvin E. Mundel di CV. Mangprang Indonesia.

2. Menentukan usulan perbaikan produktivitas yang akan dilakukan di CV. Mangprang Indonesia untuk meningkatkan produktivitas dimasa yang akan datang.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu :

1. Penelitian ini dapat membantu memberikan suatu gambaran tentang perkembangan produktivitas perusahaan berdasarkan hasil pengukuran.
2. Penelitian ini dapat membantu menentukan usulan perbaikan produktivitas di masa yang akan datang.