

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada perkembangan zaman kebutuhan pangan semakin meningkat dengan diikuti dengan pembangunan industri. Menurut Badan Pusat Statistik industri makanan pada tahun 2013-2015 di Jawa Timur sebanyak 1.724, 1.801 dan 1.843 industri. PT. Surya Indah Food Multirasa adalah salah satu industri pangan yang ada di Jawa Timur tepatnya kota Jombang. Usaha ini sudah lama dikelola dan memproduksi kue kering, usaha katering serta menjadi distributor minuman dan pengemasan makanan. Industri ini telah mendapatkan piagam bintang satu dalam lingkup keamanan pangan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (Dinas Kesehatan Kabupaten Jombang 2014).

Perusahaan ini telah berdiri sejak tahun 2006 dengan bangunan yang memiliki 3 ruangan dalam masing-masing bidang. Tata letak fasilitas dirancang sedemikian adanya dalam membantu jalannya proses produksi. Pembangunan PT. Surya Indah Food Multirasa yang awal pembangunan dengan inisiatif rancangan pemilik sendiri. Dari masa ke masa setelah mendapatkan saran dari kerabat terkait letak fasilitas, perancangan tata letak fasilitas direnovasi. Menurut Apple (1990) perancangan letak fasilitas akan menentukan aliran barang. Pada penentuan aliran barang menjadi dasar bagi penyusunan fasilitas yang efektif.

Penelitian ini berfokus dalam tata letak fasilitas kue kering karena fasilitas ini yang rutin melakukan kegiatan produksi. Kegiatan produksi kue kering dalam sehari dapat menghasilkan $\pm 20 - 23$ toples dengan isi 60 biji. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama secara global sebanyak 25 kg. Menurut Sufi dan Harmono (2007) pada proses pembuatan kue kering meliputi persiapan bahan, pencampuran bahan, pencetakan, pengovenan, pendinginan dan pengemasan. Pada aliran produksi kue kering seperti letak fasilitas pembentukan adonan, pengovenan serta pengulenan yang tidak berurutan mengakibatkan tidak optimal dalam pengerjaan. Hal tersebut dilihat dari penempatan tempat pencampuran lebih dekat dengan tempat pembentukan adonan dibandingkan pengulenan. Begitupun proses pengovenan yang lebih dekat dengan pengulenan dibandingkan dengan tempat produk jadi. Pada kondisi puncak produksi tersebut terjadi penumpukan

barang pada tempat pengovenan dan produk jadi akibat dari tidak berurutan aliran prosesnya serta letak fasilitas yang kurang strategis dalam perpindahan barangnya.

Banyak metode dalam perancangan tata letak fasilitas seperti algoritma CRAFT, CORELAP dan Blocplan. Alternatif metode yang mendukung sistem perancangan fasilitas produksi adalah metode Blocplan. Pemilihan metode ini karena sistem pengoperasiannya yang mudah dan pengguna dapat secara manual menginput fasilitas serta keterkaitan hubungan sebagai pertimbangan pertukaran lokasi pada aliran proses kerja sehingga memaksimalkan proses (Ristono 2010). Dari Penelitian Faisol *et al.* 2013 telah membuat rancangan usulan tata letak fasilitas pada pabrik tahu. Metode *Blocplan* menghasilkan layout score 1.00 lebih tinggi dari rancangan awal. Tata letak fasilitas perbaikan, terjadi perubahan pada ruangan ketel serta pemindahan ruangan perendaman sebelum ruangan gilingan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang yang dituliskan penulis dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Permasalahan tata letak fasilitas kue kering pada PT. Surya Indah Food Multirasa pada tempat penimbangan, pembentukan adonan, pengovenan dan pengulenan yang tidak sesuai dengan urutan kerja.
2. Perancangan tata letak fasilitas usulan dengan keterkaitan hubungan fasilitas produksi pada PT. Surya Indah Food Multirasa dengan metode *Blocplan*.

1.3 Batasan Penelitian

Batasan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ditujukan pada tata letak fasilitas produksi kue kering.
2. Perhitungan Ongkos Material *Handling* tidak dilakukan dalam penelitian.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan sebagai berikut :

1. Membuat tata letak PT Surya Indah Food Multirasa sesuai dengan urutan kerja.
2. Merancang ulang tata letak fasilitas berdasarkan keterkaitan hubungan fasilitas sehingga lebih optimal dari rancangan awal.

1.5 Manfaat

Penelitian ini diharapkan mampu menghasilkan manfaat bagi :

1. Perusahaan : memberikan masukan dan kontribusi terhadap PT. Surya Indah Food Multirasa dalam upaya merancang dan mengoptimalkan tata letak fasilitas kue kering perusahaan.
2. Penulis : mengembangkan pengetahuan dan kinerja dalam menganalisis tata letak fasilitas dalam sebuah perusahaan.
3. Pembaca : menambah informasi dan pengetahuan terkait tata letak fasilitas sebuah perusahaan dengan metode *Blocplan*.