

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri di seluruh dunia saat ini mengalami perkembangan yang sangat pesat terutama di industri yang bergerak di bidang *food and beverages* (F&B). Industri *food and beverage* merupakan sektor bisnis yang bergerak dibidang pengolahan makanan dan minuman. Data dari Badan Pusat Statistik Nasional Indonesia menunjukkan pertumbuhan industri makanan dan minuman mencapai 5,87% secara tahunan pada kuartal I/2024, meningkat dari 5,33% pada tahun 2023. Karena perkembangan yang sangat pesat tersebut, mendorong industri untuk terus mengupayakan agar tetap bertahan dan dapat bersaing dengan industri lainnya. Salah satu cara yang tepat agar perusahaan dapat bertahan dan bersaing dengan industri lainnya adalah dengan cara melakukan pengembang ide untuk menciptakan inovasi produk, baik itu produk baru ataupun produk yang sudah ada. Sebelum melakukan pengembangan atau perbaikan, perlu dipahami terlebih dahulu terkait kelebihan serta kekurangan dari industri itu sendiri salah satunya adalah dengan mengetahui tingkat produktivitasnya. Produktivitas merupakan perbandingan antara nilai hasil yang dicapai dengan nilai keseluruhan sumber daya yang digunakan selama kegiatan usaha berlangsung, Parengkuan (2019). Selain itu produktivitas merupakan suatu indikator penting untuk mengukur sejauh mana kinerja dari keseluruhan bagian perusahaan dalam menjalankan tugasnya dengan baik.

Pengukuran produktivitas pada perusahaan dapat digunakan untuk mengetahui apakah terjadi peningkatan ataupun penurunan terhadap profit yang dihasilkan perusahaan selama beroperasi, (Anwar, 2022). Peningkatan dan penurunan tersebut tentu saja dipengaruhi oleh berbagai aspek, salah satunya adalah pada bagian produksi. Bagian produksi dapat menjadi indikator untuk bisa mengetahui sejauh mana tingkat produktivitas perusahaan tersebut. Selain itu

kestabilan *output* yang dihasilkan bagian produksi dapat mempengaruhi tercapai tidaknya tujuan dari perusahaan. Terdapat beberapa faktor yang mengakibatkan timbulnya berbagai macam permasalahan produktivitas yang terjadi di bagian produksi seperti ketersediaan bahan baku, penggunaan mesin produksi, jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan pada bagian produksi, hingga produk cacat yang dihasilkan oleh bagian produksi.

Produksi dan tingkat produktivitas memiliki hubungan yang sangat erat, Anwar (2022). Dalam ini produksi mengacu pada jumlah *output* yang dihasilkan dalam suatu periode waktu tertentu, sedangkan tingkat produktivitas merujuk pada efisiensi penggunaan sumber daya (*input*) yang digunakan perusahaan dalam menghasilkan luaran (*output*), Wahyuni (2017). Ketika tingkat produktivitas mengalami peningkatan, maka produksi juga akan meningkat karena pemanfaatan sumber daya yang dimiliki secara efisien. Hal ini juga berpengaruh sebaliknya, apabila tingkat produktivitas mengalami penurunan, maka produksi cenderung menurun karena kurang efisiennya pemanfaatan sumber daya yang dimiliki.

Dengan melakukan pengukuran tingkat produktivitas perusahaan, maka perusahaan dapat melakukan identifikasi terhadap suatu proses yang tidak efisien serta mengambil langkah-langkah untuk memperbaikinya. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk melakukan pengukuran terhadap tingkat produktivitas adalah dengan menggunakan metode *Objective Matrix* (OMAX). *Objective Matrix* (OMAX) merupakan suatu metode pengukuran produktivitas parsial yang dikembangkan untuk melakukan pemantauan terhadap produktivitas di setiap bagian perusahaan yang disesuaikan dengan kriteria produktivitas dan keberadaan bagian tersebut (objektif), Nasution (2006). Pengukuran ini dilakukan dengan cara pembobotan aspek untuk mendapatkan indeks produktivitas total dengan memodelkan penggabungan pengukuran kriteria produktivitas dalam suatu matrix. Hasil dari pengukuran penilaian kinerja menjadi penilaian yang dilakukan secara objektif, dan kemudian dilakukan pencarian solusi penyebab terjadinya penurunan pada suatu perusahaan.

PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* merupakan salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan, khususnya

produk ikan dengan kemasan kaleng. PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* ini mulai beroperasi sejak tahun 1978, yang berlokasi di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Produk yang di produksi oleh PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah produk yang berkualitas mulai dari Sarden, Makarel, dan Tuna dalam berbagai varian rasa khas Indonesia. Produk-produk tersebut dikemas dalam kaleng, dengan menggunakan teknologi terkini dan SDM yang berkualitas. Proses yang higienis, dan *quality control* yang tepat, menjadikan produk PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* memiliki mutu yang tinggi. Keunggulan lokasi perusahaan yang berdekatan dengan Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pengambangan memberikan kemudahan akses untuk mendapatkan bahan baku ikan segar langsung dari para nelayan.

PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* sangat memperhatikan setiap lini yang ada di perusahaan, salah satunya adalah lini produksi yang sangat dianggap penting karena berpengaruh terhadap penjualan. Produk tuna kaleng dari PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* ini memiliki dua varian kemasan yaitu 170 gram dan 1.800 gram. Dalam satu kali produksi, ikan tuna yang digunakan sebagai bahan baku dalam produksi tuna kaleng ini adalah sebanyak 15 – 20 ton ikan tuna segar. Produksi tuna kaleng di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* mengalami fluktuasi dan ketidak konsistenan atas output yang dihasilkan. Berdasarkan data pada tahun 2023, pada bulan September 2023 kegiatan produksi hanya dilakukan sebanyak 12 kali dengan output yang dihasilkan sebanyak 168.228 kaleng (meliputi kaleng ukuran kecil dan besar) dari jumlah bahan baku ikan tuna segar yang digunakan sebanyak 236.054,66 kg ikan tuna segar. Pada bulan Oktober 2023 kegiatan produksi hanya dilakukan sebanyak 11 kali dengan output yang dihasilkan sebanyak 18.084 kaleng (meliputi kaleng ukuran kecil dan besar) dari jumlah bahan baku ikan tuna segar yang digunakan sebanyak 210.748,33 kg ikan tuna segar, dan mengalami penurunan pada bulan tersebut. Pada bulan November 2023 kegiatan produksi dilakukan sebanyak 14 kali dengan output yang dihasilkan sebanyak 259.706 kaleng (meliputi kaleng ukuran kecil dan besar) dari jumlah bahan baku ikan tuna segar yang digunakan sebanyak 245.962,24 kg ikan tuna segar, dan mengalami kenaikan daripada bulan sebelumnya. Setelah dilakukan

analisa terhadap produktivitas, terjadi permasalahan pada beberapa aspek di bagian produksi. PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* sebagai industri pengelola hasil perikanan ingin terus berkembang agar tetap dapat bersaing dengan industri kompetitor yang mengelola produk serupa. Terjadinya kerusakan pada output (tuna kaleng) yang dihasilkan juga menjadi penyebab turunnya tingkat produktivitas.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, penelitian ini digunakan untuk mengkaji faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan produksi di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*. Selain itu, diharapkan bisa memberikan kejelasan terhadap evaluasi pada aspek tertentu yang menyebabkan penurunan produktivitas. Hal ini menjadi dasar untuk membuat serta merancang suatu perhitungan produktivitas yang berjudul “**Penerapan Model Objective Matrix untuk Pengukuran Produktivitas Bagian Produksi Pengalengan Tuna (Studi Kasus PT. Bali Maya Permai Kabupaten Jembrana Provinsi Bali)**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan dari latar belakang diatas maka terdapat beberapa pokok permasalahan yang dijadikan sebuah rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apa saja faktor-faktor yang dapat mempengaruhi tingkat produktivitas bagian produksi pengalengan tuna di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*?
2. Bagaimanakah merancang model OMAX untuk pengukuran produktivitas pada bagian produksi pengalengan tuna di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*?
3. Bagaimana solusi yang tepat untuk dilakukan perbaikan pada tingkat produktivitas di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka dapat diperoleh tujuan sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi dan menganalisis berbagai faktor yang berpengaruh terhadap produktivitas pengalengan tuna khususnya di bagian produksi PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

2. Mengidentifikasi dan merancang model OMAX untuk pengukuran tingkat produktivitas pada bagian produksi pengalengan tuna di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
3. Memberikan solusi yang tepat untuk dilakukan perbaikan pada berbagai faktor untuk meningkatkan produktivitas pengalengan tuna di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan yang telah diuraikan, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan bisa dijadikan sebagai alat untuk pengukuran produktivitas dan evaluasi kinerja diberbagai aspek khususnya bagian produksi pengalengan tuna di PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* sehingga upaya peningkatan produktivitas dapat dilaksanakan dengan lebih efektif.

2. Bagi Akademik

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi penelitian selanjutnya sebagai studi empiris mengenai implementasi metode *Objective Matrix* (OMAX) dalam pengukuran produktivitas.

3. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat dapat dijadikan sebagai syarat untuk menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi vokasi Politeknik Negeri Jember dan sebagai perwujudan ilmu yang dimiliki dalam menganalisis permasalahan nyata dan memperluas wawasan peneliti.