

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gethuk pisang merupakan olahan khas asal Kediri dengan berbahan dasar pisang raja nangka. Pisang tersebut memiliki tekstur yang pas untuk dijadikan gethuk, selain itu pisang raja nangka juga memiliki aroma dan rasa yang khas. Gethuk pisang dikemas menggunakan daun pisang dengan tampilan yang unik dan menarik. Gethuk pisang mampu bertahan selama 2 hingga 3 hari dalam suhu ruang. Hal ini dikarenakan proses pengukusan yang membutuhkan waktu 10 jam, sehingga menghasilkan gethuk pisang keset dan awet. Gethuk Pisang banyak dijumpai pada toko oleh-oleh khas Kediri karena produk ini telah diproduksi oleh banyak UMKM di Kediri.

Home Industry Gethuk Pisang Baariklana merupakan salah satu industri yang mengolah gethuk pisang yang menjadi makanan tradisional khas kota Kediri. *Home Industry* ini berdiri sejak tahun 2006 yang dikelola oleh Endang Susilowati selaku pemilik usaha tersebut. Usaha ini terbilang cukup terkenal karena telah memiliki 1 cabang di wilayah yang berdekatan. Produk ini juga telah dipasarkan keluar kota dalam jumlah yang cukup banyak.

Berdasarkan hasil pengamatan pada lokasi penelitian dan wawancara yang telah dilakukan kepada pemilik usaha, *Home Industry* ini memiliki beberapa masalah terkait dengan proses produksinya. Masalah tersebut berupa permintaan produk yang tidak teratur pada setiap bulannya sedangkan jumlah produk yang diproduksi selalu tetap sama tiap harinya. Pada setiap satu kali produksi *Home Industry* ini hanya dapat menghasilkan 350 biji gethuk pisang dan berhenti berproduksi saat bulan puasa.

2 Tabel 1. 1 Data Penjualan

Bulan	Jumlah produksi	Permintaan	Selisih
Januari	10500	10540	-40
Februari	10500	9780	+720
Maret	7700	8712	-1012
April	10500	15920	-5420
Mei	10500	10080	+420
Juni	10500	10770	-270
Juli	10500	14320	-3820
Agustus	10500	10384	+116

Sumber : *Home Industry* Baariklana

Keterangan	
+	Kelebihan jumlah produk
-	Kekurangan jumlah produk

Berdasarkan data penjualan pada *Home Industry* Baariklana, permintaan tidak teratur pada setiap bulannya sedangkan produksi tetap berjalan dan menghasilkan 350 biji gethuk pisang pada setiap harinya. Pada setiap minggunya *Home Industry* ini mengirim sebanyak 2.240 biji gethuk pisang keluar kota untuk dipasarkan, sedangkan sisanya dijual ditoko oleh-oleh yang dibuka oleh *Home Industry* tersebut. Pada *Home Industry* ini juga berhenti berproduksi pada saat bulan puasa sehingga penjualan mengalami penurunan.

Penggunaan bahan baku selama pengolahan harus benar-benar diperhatikan, pisang yang digunakan harus mencapai tingkat kematangan yang pas agar tidak mengubah citarasa dari gethuk pisang tersebut. Pisang yang digunakan haruslah matang, keras tapi manis, utuh atau tidak cacat fisik, dan tidak pahit saat mentah atau berasal dari jenis tertentu (Yuwono, 2015). Pada sebuah perusahaan industri, pengendalian kualitas sangat diperlukan karena merupakan tahapan penting untuk memperoleh produk yang bermutu tinggi (Budiman, dkk., 2021). Tingkat persediaan bahan baku yang banyak terkadang dapat menyebabkan bahan baku rusak karena disimpan terlalu lama. Dalam hal ini, dibutuhkan pemasok yang benar-benar tepat agar produksi tetap terjadwal dengan baik.

Untuk itu, *home industry* ini perlu adanya sistem manajemen produksi. *Just in Time* produksi adalah sistem produksi yang hanya memproduksi barang yang diminta sesuai dengan jumlah yang diinginkan oleh konsumen (Oktaviani, dkk., 2022). Dalam sistem *Just in Time* perusahaan hanya akan memproduksi apabila pemesanan diterima serta dapat memajemen persediaan bahan baku persiapan produksi secara sistematis.

Untuk dapat menerapkan sistem *Just in Time* harus mempertimbangkan keuntungan dan kerugian yang akan didapat, selain itu terdapat syarat-syarat yang harus dipenuhi untuk dapat menerapkan sistem tersebut seperti *layout*, pelatihan karyawan, penggunaan kartu kanban, pembentukan aliran penyederhanaan, kanban *pull system*, pengendalian visual dan syarat-syarat lainnya (Prasetyo, 2010). Pada industri makanan akan lebih menguntungkan jika menerapkan sistem *Just in Time* karena bahan-bahan yang digunakan selama proses produksi tidak dapat disimpan untuk waktu yang lama, sehingga bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan-bahan baru. Selain itu, sistem ini juga dapat menghemat biaya penyimpanan karena metode tersebut menekan biaya

inventory hingga seminimal mungkin. Untuk itu, penulis berharap sistem *Just in Time* dapat diterapkan semaksimal mungkin agar kualitas produk lebih maksimal, permintaan dapat terpenuhi seluruhnya dan dapat mengurangi pemborosan.

2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat diketahui identifikasi masalah berupa “Kapasitas produksi tidak sama dengan jumlah pesanan yang diterima”.

2.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang didapatkan dari identifikasi masalah yaitu “Apakah *Home Industry* Gethuk Pisang Baariklana telah menerapkan sistem *Just In Time*?”.

2.3 Tujuan Penelitian

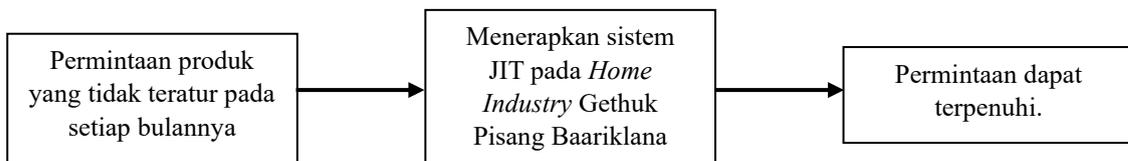
Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah “Menentukan apakah *Home Industry* Gethuk Pisang Baariklana dapat menerapkan sistem *Just In Time*”.

2.4 Batasan Penelitian

Batasan pada penelitian ini adalah :

1. Data yang didapat dari Gethuk Pisang Baariklana terpaku pada bulan Januari - Agustus 2023.
2. Penelitian difokuskan pada bagian produksi pada *Home Industry* gethuk pisang Baariklana .
3. Penelitian yang dibahas hanya penerapan sistem *Just in Time* yang sesuai dengan syarat-syarat sistem *Just in Time*.
4. Penelitian tidak mencantumkan biaya yang berkaitan proses produksi.

2.5 Kerangka Berpikir



Gambar 1. 1 Kerangka Berpikir

2.6 Manfaat

Peneliti berharap penelitian ini dapat bermanfaat bagi:

1. Perusahaan

Membantu mengatasi permasalahan terkait produksi yang dapat membantu meningkatkan efisiensi produk agar lebih maksimal dan terjadwal.

2. Penulis

Menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan pada kondisi umum perusahaan, serta menambah wawasan serta membantu dalam memecahkan masalah pada perusahaan.

3. Institusi

Menambah informasi dan referensi dalam penelitian yang berkaitan dengan sistem *Just in Time* produksi pada penelitian selanjutnya.