

**ANALISIS EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI
FASILITAS PRODUKSI OVEN
PADA PERUSAHAAN ROTI “SINAR” SEMARANG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
Mencapai derajat Sarjana S-1
Pada Fakultas Ekonomi
Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang



DISUSUN OLEH:

Nama : Agus Hartono
NIM : 01.30.0223

**EKONOMI MANAJEMEN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2008**

Halaman Motto & Persembahan

"Tidak ada kesempurnaan tanpa usaha sungguh-sungguh dan keringat....."

(There's no perfectness without serious initiative and perspiration)

Skripsi ini Kupersembahkan Kepada :

Keluargaku terkasih

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

NAMA : AGUS HARTONO
NIM : 01.30.0223
JURUSAN : MANAJEMEN
JUDUL : ANALISIS EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI FASILITAS
PRODUKSI OVEN PADA PERUSAHAAN ROTI "SINAR"
SEMARANG

Semarang, Januari 2008

Dosen Pembimbing,

(Bayu Prestianto, SE, MM)

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

SKRIPSI DENGAN JUDUL :

ANALISIS EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI FASILITAS PRODUKSI OVEN

PADA PERUSAHAAN ROTI "SINAR" SEMARANG

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : Agus Hartono

NIM : 01.30.0223

Telah dipertahankan di depan penguji pada tanggal: Februari 2008

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan

untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi

Jurusan Manajemen

Pembimbing,

Koordinator Penguji,

(Bayu Prestianto, SE, MM)

(A. Eva Maria Sukesni, SE, MM)

Dekan Fakultas Ekonomi,

(A. Sentot Suciarto, PHD)

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Agus Hartono

NIM : 01.30.0223

Fakultas : Ekonomi

Jurusan : Manajemen

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, manipulasi dan atau bentuk-bentuk kecurangan yang lain, saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun dari Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Semarang, Februari 2008

(Agus Hartono)

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan anugerah-Nya, peneliti akhirnya berhasil menyelesaikan skripsi yang berjudul: “ANALISIS EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI FASILITAS PRODUKSI OVEN PADA PERUSAHAAN ROTI SINAR SEMARANG” ini.

Adapun skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam mencapai gelar Sarjana S-1 pada fakultas ekonomi, jurusan manajemen, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Di dalam menyelesaikan skripsi ini tidak sedikit hambatan yang dialami oleh penulis, oleh sebab itu dukungan dari berbagai pihak sangat dibutuhkan. Maka pada kesempatan yang berbahagia ini penueliti ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada berbagai pihak:

1. Bapak Sentot Suciarto, Ph. D, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
2. Bapak Bayu Prestianto, SE, MM, selaku dosen pembimbing yang dengan penuh perhatian telah membimbing peneliti hingga skripsi ini selesai.
3. Bapak dan Ibu dosen beserta staff dan karyawan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
4. Keluargaku, terutama kedua orang tuaku yang selama ini telah memberikan semangat dan dorongannya.

5. Teman-teman dan sahabatku satu kampus yang selama ini memberikan doa dan semangat serta dorongan kepada peneliti.
6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu hingga tersusunnya skripsi ini.

Akhir kata peneliti ingin mengucapkan mohon maaf yang sebesar-besarnya apabila ada kesalahan baik yang disengaja maupun tidak disengaja yang telah menyinggung di hati. Demikian kata pengantar ini dan sekali lagi peneliti ingin mengucapkan semoga skripsi ini dapat berguna dan memberikan sumbangan ilmu pengetahuan kepada kalangan akademisi.

Semarang, Februari 008

Agus Hartono

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Motto	ii
Halaman Persetujuan Skripsi	iii
Halaman Pengesahan Skripsi	iv
Halaman Keaslian Skripsi	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	viii
Daftar Gambar	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Rumus	xiii
Abstraksi	xiv
BAB I: PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
1.5. Sistematika Penulisan	7
BAB II: LANDASAN TEORI	9
2.1. Pengertian Manajemen Produksi	9
2.2. Pengertian Proses Produksi	10
2.3. Fungsi Perencanaan atau Pengendalian Produksi	11

2.4. Peralatan Produksi (Mesin)	13
2.5 Jenis-Jenis Mesin.....	14
2.6. Pemeliharaan Peralatan (Mesin)	15
2.7. Enam Keborosan Utama (<i>Six Big Losses</i>)	16
2.8. Efektivitas Peralatan	17
2.9. Efisiensi Mesin	18
2.9. Hubungan antara Enam Keborosan Utama dengan Efektivitas Peralatan.	19
2.10. Kerangka Pemikiran.....	20
2.11. Definisi Operasional.....	22
BAB III: METODE PENELITIAN	24
3.1. Lokasi dan Objek Penelitian.....	24
3.2. Data yang digunakan.....	24
3.3. Metode pengumpulan data	25
3.4. Metode Analisis Data	26
BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Gambaran Umum Perusahaan	30
4.2. Analisis Efektivitas dan Efisiensi Mesin	32
4.2.1. Analisis Efektivitas Mesin	32
4.2.2. Analisis Efisiensi Mesin	40
4.3. Implikasi Manajerial	41
BAB V: PENUTUP	43

5.1. Kesimpulan	43
5.2. Saran	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Hubungan Analisis Efektivitas Mesin dengan <i>Six Big Losses</i>	20
Gambar 2.2. Kerangka Pemikiran	21
Gambar 4.1. Struktur Organisasi Perusahaan Roti "SINAR"	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Rata-rata Proporsi waktu Kerja pada tanggal 1,2,3 bulan Oktober 2006 pada Perusahaan ROTI "SINAR" Semarang	5
Tabel 4.1. Data per hari untuk Availability	33
Tabel 4.2. Availability Peralatan Oven Perusahaan Roti SINAR	34
Tabel 4.3. Data per hari untuk Perhitungan Efisiensi Performa	35
Tabel 4.4. Efisiensi Performa Peralatan Oven Perusahaan Roti SINAR	36
Tabel 4.5. Data per hari untuk Perhitungan Tingkat Mutu Produk	37
Tabel 4.6. Tingkat Mutu Produk Perusahaan Roti SINAR	37
Tabel 4.7. Perhitungan Efektivitas Peralatan Oven Perusahaan Roti SINAR	38
Tabel 4.8. Efisiensi Peralatan Oven Pada Perusahaan Roti SINAR	41

DAFTAR RUMUS

Rumus (1) <i>Avaibility</i>	28
Rumus (2) Efisiensi Performa	28
Rumus (3) Tingkat Mutu Produk	28
Rumus (4) Efektivitas Peralatan	28
Rumus (5) Waktu beban	28
Rumus (6) <i>Down Time</i>	28
Rumus (7) Siklus waktu teoritis	29
Rumus (8) Waktu operasi	29

ABSTRAK

Persaingan bisnis yang meningkat dewasa ini menuntut perusahaan untuk memanfaatkan kemampuan yang ada semaksimal mungkin agar unggul dalam persaingan. Perusahaan perlu mengupayakan penyehatan dan penyempurnaan meliputi peningkatan produktivitas, efisiensi, serta efektifitas pencapaian tujuan perusahaan. Pencapaian efektifitas dan efisiensi mesin dapat dilakukan dengan mengoptimalkan pendayagunaan mesin atau peralatan produksi sehingga kontinuitas produksi dapat terjamin. Dalam perusahaan Roti "SINAR" yang bertempat di JL. Mlatiharjo III No 498, Semarang sendiri mempunyai tiga alat produksi, yaitu mesin adon (*mixer*), mesin potong, dan oven. Namun dari hasil penelusuran pada pra penelitian, peneliti membatasi penelitian ini hanya pada kedua peralatan oven saja karena belum optimalnya kerja kedua oven ini. Bertolak dari latar belakang tersebut diatas, selanjutnya dilakukan penelitian tentang analisis efektifitas dan efisiensi mesin produksi, dengan judul: ANALISIS EFEKTIVITAS DAN EFISIENSI FASILITAS PRODUKSI OVEN ROTI PADA PERUSAHAAN ROTI "SINAR" SEMARANG.

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas maka dapat diidentifikasi beberapa masalah antara lain: (1) Bagaimana perbandingan tingkat efektifitas dan efisiensi kedua peralatan oven pada perusahaan Roti "SINAR" ? (2) Sumber-sumber pemborosan manakah yang paling utama yang berkaitan dengan peralatan produksi pada perusahaan Roti "SINAR"?

Sedangkan tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah: untuk menganalisa tingkat efektifitas dan efisiensi mesin pada perusahaan Roti "SINAR".

Lokasi penelitian yang dipilih dalam penelitian ini adalah perusahaan Roti "SINAR" yang bertempat di Jalan Mlatiharjo III No.498, Semarang. Jenis mesin yang menjadi objek penelitian adalah peralatan oven. Jenis data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah: data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data adalah dengan cara sebagai berikut: observasi, dan studi dokumentasi. Adapun alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Analisis *Six Big Losses*.

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan dari penelitian yang dilakukan pada Perusahaan Roti SINAR berkenaan dengan efektifitas dan efisiensi peralatan ovennya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: (1) 1. Tingkat efektifitas peralatan oven yang ada pada Perusahaan Roti SINAR belum dapat dikatakan efektif. Hal ini dapat diketahui dari hasil analisis efektifitas mesin yang telah dilakukan pada minggu I bulan Mei 2007 adalah sebesar 65,01%, sedangkan batasan efektif yang dilakukan oleh Perusahaan Roti SINAR yaitu dibawah 80% tidak efektif dan diatas 80% efektif; (2) Kontribusi pemborosan terbesar dari 6 pemborosan yang terjadi pada proses produksi Perusahaan Roti SINAR adalah pemborosan waktu yang disebabkan karena adanya perbaikan pada saat terjadinya kerusakan mesin oven.

Sedangkan saran-saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut: (1) Untuk mengoptimalkan tingkat *availability* peralatan oven, Perusahaan Roti SINAR dapat meningkatkan keandalan oven dengan cara mengurangi terjadinya kerusakan oven yang digunakan untuk proses produksi dan berusaha untuk mengurangi waktu yang digunakan untuk perbaikan oven yang rusak. Pengurangan tersebut dapat dilakukan dengan cara mengadakan pemeliharaan *preventif* dan pengontrolan / pengawasan secara rutin terhadap jadwal produksi, dimana kegiatan penyetelan oven secara rutin dapat dilakukan lebih awal dari jam kerja mesin sehingga oven dalam keadaan siap digunakan pada jam kerja sesungguhnya; (2) Untuk mengoptimalkan tingkat efisiensi performa, perusahaan sebaiknya mengupayakan agar jumlah produksi berada pada tingkat optimal dengan menekan seminim mungkin pemborosan yang terjadi pada *speed losses*. Upaya tersebut dapat dilakukan dengan cara mengefektifkan waktu pemeliharaan (*maintenance*) yaitu dengan melakukan penjadwalan ulang pada kegiatan pemeliharaan, misalnya dengan melakukan kegiatan pengecekan oven serta pembersihan oven secara berkala. Dengan demikian tingkat kerusakan oven dapat berkurang atau dihindari; (3) Untuk meningkatkan tingkat mutu produk, perusahaan sebaiknya mengupayakan agar produk cacat yang dihasilkan selama proses produksi dapat ditekan serendah mungkin. Hal ini dapat dilakukan dengan cara meningkatkan pengendalian kualitas (*quality control*), selain itu juga perlu ditingkatkan pengawasan kerja dan ketelitian kerja para karyawan. Dengan demikian pemborosan yang terjadi karena adanya produk cacat dapat dikurangi atau ditekan serendah mungkin; (4) Berkaitan dengan umur ekonomis oven yang ada diketahui bahwa sisa umur ekonomisnya hampir habis. Bila oven tersebut sudah tidak dapat digunakan perusahaan dapat menggantinya dengan oven yang baru atau dapat dilakukan pemeliharaan dan perawatan peralatan secara intensif agar oven-oven tersebut tetap menunjukkan tingkat efektifitas yang tinggi serta masih dapat digunakan untuk berproduksi dan menghasilkan produk yang optimal walaupun umur ekonomis oven sudah hampir habis ataupun sudah habis.