

LAPORAN KERJA PRAKTEK
ANALISIS BEBAN KERJA MENTAL DENGAN METODE
NASA TLX

DISUSUN OLEH :

FRITTO ALBERTO TINAMBUNAN

168150052



PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2020

**LAPORAN KERJA PRAKTEK
DI CV. FAWAS JAYA**

Oleh:

FRITTO ALBERTO TINAMBUNAN

NPM : 16.815.0052

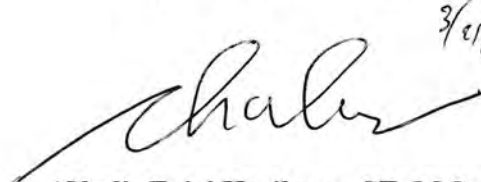
Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I



(Sutrisno, ST, MT)

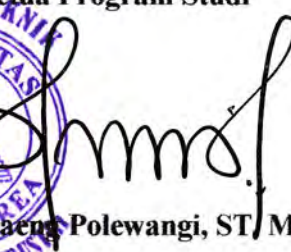
Dosen Pembimbing II



(Chalis Fajri Hasibuan, ST, M.Sc)

Diketahui Oleh :

Ketua Program Studi




(Yudi Daeng Polewangi, ST/MT)

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2020**

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan kasih sayangNya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek di CV. FAWAS JAYA Jl. Bersama, Bandar Selamat, Kec. Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara 20223.

Penulisan laporan kerja praktek ini adalah salah satu syarat untuk mahasiswa dalam menyelesaikan studinya di Fakultas Teknik Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area. Pada saat penyelesaian laporan kerja praktek ini, penulis telah banyak memperoleh bantuan dari berbagai pihak, Maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dr. Grace Yuswita Harahap, ST, MT., Selaku Dekan Fakultas Teknik.
2. Bapak Yudi Daeng Polewangi, ST, MT., Selaku ketua program studi Teknik Industri universitas Medan Area.
3. Bapak Sutisno, ST, MT., Selaku Dosen Pembimbing I.
4. Bapak Chalis Fajri Hasibuan, ST, M.Sc., Selaku Dosen Pembimbing II.
5. Bapak Idul Haji Ritonga Selaku Pemilik CV. Fawas Jaya
6. Seluruh karyawan di CV. Fawas Jaya yang telah membantu selama proses kerja praktek berlangsung.
7. Seluruh staf Fakultas Teknik Universitas Medan Area, yang telah banyak memberikan bantuan kepada penulis.
8. Kepada Orangtua kami yang selalu memberikan dukungan dan semangat dalam segala hal.

Penulis mengharapkan didalam penyusunan laporan ini kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini. Akhirnya penulis berharap semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas semua kebaikan dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis, Semoga laporan kerja praktek ini dapat berguna bagi penulis dan pembaca yang memerlukan-nya.

Medan, Agustus 2020

(Fritto Alberto Tinambunan)
168150052

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN	I-1
I.1. Latar Belakang Kerja Praktek.....	I-1
I.2. Tujuan Kerja Praktek.....	I-2
I.3. Manfaat Kerja Praktek.....	I-3
I.4. Ruang Lingkup Kerja Praktek	I-4
I.5. Metodologi Kerja Praktek	I-5
I.6. Metode Pengumpulan Data dan Informasi	I-6
BAB II. GAMBAR UMUM PERUSAHAAN	II-8
2.1. Sejarah Umum Perusahaan	II-8
2.2. Jenis Produk dan Harga Produk	II-11
2.3. Lokasi Perusahaan	II-12
2.4. Promotion.....	II-12
2.5. Dampak Sosial dan Ekonomi Terhadap Lingkungan	II-13

2.6. Organisasi dan Manajemen.....	II-13
2.6.1. Struktur Organisasi.....	II-13
2.6.2. Uraian Tugas, Wewenang, dan Tanggung jawab	II-15
2.7. Jumlah Tenaga Kerja dan Jam Kerja	II-16
2.7.1. Jumlah Tenaga Kerja.....	II-16
2.7.2. Jam Kerja	II-17
2.8 Sistem Pengupahan.....	II-17
BAB III. PROSES PRODUKSI.....	III-19
3.1. Proses Produksi	III-19
3.1.1. Standar Mutu Produksi.....	III-19
3.1.2. Bahan Yang Digunakan.....	III-25
3.1.2.1. Bahan Baku	III-25
3.1.2.2. Bahan Tambahan	III-26
3.1.2.3. Bahan Penolong.....	III-27
3.1.3. Uraian Proses Produksi	III-27
3.2. Mesin dan Peralatan.....	III-30
3.2.1. Mesin Produksi	III-30
3.2.2. Peralatan (<i>Equipment</i>)	III-31
3.2.3. <i>Utilitas</i>	III-32

3.2.4. Safety and Fire Protection	III-33
---	--------

BAB IV. TUGAS KHUSUS IV-35

4.1. Pendahuluan	IV-35
------------------------	-------

4.1.1. Judul	IV-35
--------------------	-------

4.1.2. Latar Belakang Masalah	IV-35
-------------------------------------	-------

4.1.3. Perumusan Masalah	IV-37
--------------------------------	-------

4.1.4. Asumsi–Asumsi yang digunakan	IV-37
---	-------

4.1.5. Tujuan Penelitian	IV-38
--------------------------------	-------

4.1.6. Manfaat Penelitian.....	IV-38
--------------------------------	-------

4.2. Landasan Teori	IV-39
---------------------------	-------

4.2.1. Sistem Produksi.....	IV-39
-----------------------------	-------

4.2.2. Ergonomi.....	IV-40
----------------------	-------

4.2.3. Beban Kerja.....	IV-41
-------------------------	-------

4.2.3.1. Faktor Yang Mempengaruhi Beban Kerja.....	IV-43
--	-------

4.2.3.2. Jenis Beban Kerja.....	IV-44
---------------------------------	-------

4.2.3.2.1. Beban Kerja Mental	IV-44
-------------------------------------	-------

4.2.3.2.2. Beban Kerja Fisik.....	IV-47
-----------------------------------	-------

4.3. Pengumpulan Data.....	IV-48
----------------------------	-------

4.4. Pengolah Data	IV-48
--------------------------	-------

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN V-49

5.1. Kesimpulan	V-49
-----------------------	------

5.2. Saran	V-50
------------------	------

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

HALAMAN

2.1. Struktur Organisasi CV. Fawas Jaya.....	I-11
3.1. Tepung Terigu Yang Digunakan Di CV. Fawas Jaya.....	III-16
3.2 Mixer Yang Digunakan Di CV. Fawas Jaya	III-18
3.3. Minyak Nabati Di CV. Fawas Jaya.....	III-20
3.4. Diagram Blok Produksi	III-24
3.5. Mixer	III-26
3.6. Mesin Penggiling	III-37
3.7. Kereta Sorong	III-28
4.3. Tren Perkembangan Harga Rata-Rata Tepung Terigu	IV-22
4.4. Tren Perkembangan Harga Rata-Rata Gula.....	IV-23
4.5 Tren Perkembangan Harga Rata-Rata Telur.....	IV-24

DAFTAR TABEL**HALAMAN**

2.1. Jenis Produk dan Harga Produk CV. Fawas Jaya	I-8
---	-----

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang Masalah Kerja Praktek

Kerja praktek merupakan bagian dari kurikulum yang dilaksanakan dalam rangka memenuhi persyaratan dalam menyusun tugas akhir di Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area. Melalui kegiatan kerja praktek ini, Mahasiswa diharapkan dapat menerapkan teori ilmiah yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan untuk kemudian dapat menganalisa dan memecahkan masalah yang timbul dilapangan. Selain itu juga Mahasiswa akan memperoleh pengalaman yang bermanfaat dalam menciptakan polakerja yang akan dihadapi nantinya setelah menyelesaikan studi.

Program Studi Teknik Industri merupakan wawasan ilmu pengetahuan yang luas dan dapat mencakup ke segala bidang pekerjaan. Program Studi Teknik Industri mempelajari banyak hal dimulai dari faktor manusia yang bekerja (sumber daya manusia) beserta faktor-faktor pendukungnya seperti mesin yang digunakan, proses pengerjaan, serta meninjaunya dari segi ekonomi, sosiologi, keergonomisan alat (fasilitas) maupun lingkungan yang ada. Teknik Industri juga memperhatikan segi sistem keselamatan dan kesehatan kerja yang wajib dimiliki, bagaimana pengendalian suatu sistem produksi, pengendalian (kontrol) kualitas, dan sebagainya. Mahasiswa Program Studi Teknik Industri diwajibkan untuk mampu menguasai ilmu pengetahuan yang telah diajarkan kemudian mengaplikasikannya ke dalam kehidupan sehari-hari antara lain dalam kehidupan

(realita) dunia kerja yang sesungguhnya. Mahasiswa Teknik Industri diharapkan mampu bersaing dalam dunia kerja karena luasnya wawasan ilmu pengetahuan yang telah dimilikinya.

Mahasiswa diberikan sebuah kesempatan untuk mengalami lalu mengaplikasikan dan kemudian menemukan permasalahan serta menyelesaikannya ke dalam dunia kerja. Kesempatan itu diberikan universitas kepada mahasiswa melalui suatu program kuliah kerja praktek. Mahasiswa diharapkan setelah mengikuti kerja praktek ini mampu menemukan solusi yang dibutuhkan untuk permasalahan yang terjadi dalam sebuah perusahaan dengan berbagai pendekatan yang sesuai. Selain itu dengan adanya kerja praktek ini diharapkan mampu menciptakan hubungan yang positif antara mahasiswa, universitas dan perusahaan yang bersangkutan. Hubungan yang baik ini pun dapat dimungkinkan dilanjutkan antara mahasiswa dengan perusahaan yang bersangkutan setelah mahasiswa tersebut menyelesaikan pendidikannya.

Maka dari itu berdasarkan berbagai pertimbangan yang telah dikemukakan di atas, program mata kuliah kerja praktek adalah suatu hal yang cukup penting untuk dilakukan setiap mahasiswa agar menunjang pengetahuan dan pengalaman kerja yang dibutuhkan dalam dunia kerja yang akan dihadapi dewasa ini.

Adapun perusahaan yang dipilih sebagai tempat kerja praktek ini adalah di CV. Fawas Jaya, yang bergerak dibidang pembuatan kue. Pabrik ini berlokasi di Jl. Bersama, Bandar Selamat, Kec. Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara 20223.

I.2. Tujuan Kerja Praktek

Pelaksanaan Kerja Praktek pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area, memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menerapkan pengetahuan mata kuliah ke dalam pengalaman nyata.
2. Mengetahui perbedaan antara penerapan teori dan pengalaman kerja nyata yang sesungguhnya.
3. Menyelesaikan salah satu tugas pada kurikulum yang ada pada Fakultas Teknik, Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area.
4. Mengenal dan memahami keadaan di lapangan secara langsung, khususnya di bagian produksi.
5. Memahami dan dapat menggambarkan struktur masukan-masukan proses produksi di pabrik bersangkutan yang meliputi:
 - a. Bahan-bahan utama maupun bahan-bahan penunjang dalam produksi.
 - b. Struktur tenaga kerja baik ditinjau dari jenis dan tingkat kemampuan.
6. Sebagai dasar bagi penyusunan laporan kerja praktek.

I.3. Manfaat Kerja Praktek

Adapun manfaat yang diharapkan dalam kegiatan kerja praktek ini sebagai berikut :

1. Manfaat bagi mahasiswa sendiri antara lain sebagai berikut :
 - a. Dapat mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh pada saat mengikuti perkuliahan dengan praktek lapangan.
 - b. Mahasiswa dapat mengenalkan dan membiasakan diri terhadap suasana kerja sebenarnya sehingga dapat membangun etos kerja yang baik, serta sebagai upaya untuk memperluas cakrawala

wawasan kerja.

2. Manfaat bagi perguruan tinggi antara lain sebagai berikut :

- a. Dapat menjalin kerja sama yang baik antara perusahaan dengan Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
- b. Program Studi Teknik Industri dapat lebih dikenal secara luas sebagai forum disiplin ilmu terapan yang sangat bermanfaat bagi perusahaan.

3. Manfaat bagi perusahaan antara lain sebagai berikut :

- a. Hasil kerja praktek dapat dijadikan sebagai bahan masukan dalam mengoreksi kembali sistem kerja yang ada di CV. Fawas Jaya.
- b. Dapat mengetahui perkembangan ilmu pengetahuan yang ada di perguruan tinggi khususnya Program Studi Teknik Industri sehingga menjadi tolok ukur bagi perusahaan untuk pengembangan kedepan.
- c. Sebagai wadah bagi perusahaan untuk menciptakan citra yang positif bagi masyarakat.

I.4. Ruang Lingkup Kerja Praktek

Adapun ruang lingkup kerja praktek yang menjadi acuan adalah sebagai berikut :

- 1. Setiap mahasiswa yang telah memenuhi persyaratan harus melakukan kerja praktek pada perusahaan pemerintah atau swasta.
- 2. Kerja praktek dilakukan pada CV. Fawas Jaya di Jl. Bersama, Bandar Selamat, Kec. Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara 20223 yang bergerak dalam bidang pembuatan kue.

3. Kerja praktek ini meliputi bidang-bidang yang berkaitan dengan disiplin ilmu Teknik industri, antara lain :
 - a. Ruang lingkup bidang usaha
 - b. Organisasi dan manajemen
 - c. Teknologi
 - d. Proses produksi
4. Kerja praktek ini harus memiliki sifat-sifat sebagai berikut :
 - a. Latihan kerja yang disiplin dan bertanggungjawab terhadap pekerjaan, serta dengan para pekerja dalam perusahaan yang bersangkutan.
 - b. Mengajukan usulan-usulan perbaikan seperlunya dari sistem kerja atau proses yang selanjutnya dimuat dalam berupa laporan.

I.5. Metodologi Kerja Praktek

Prosedur yang dilaksanakan dalam kerja praktek meliputi kegiatan-kegiatan sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan, yaitu mempersiapkan hal-hal yang penting untuk kegiatan penelitian antara lain :
 - a. Pemilihan perusahaan tempat kerja praktek.
 - b. Pengenalan perusahaan baik melalui secara langsung ke tempat perusahaan ataupun melalui internet.
 - c. Permohonan kerja praktek kepada program Studi Teknik Industri dan perusahaan.
 - d. Konsultasi dengan koordinator kerja praktek dan dosen pembimbing.
 - e. Penyusunan laporan.
 - f. Pengajuan proposal kepada ketua program Studi Teknik Industri dan

perusahaan.

g. Seminar proposal.

2. Tahap Orientasi, yaitu mempelajari buku-buku karya ilmiah, jurnal, majalah, dan referensi lainnya yang berhubungan dengan masalah yang dihadapi perusahaan.
3. Peninjauan lapangan, yaitu menyurvei secara langsung lokasi pabrik yang menjadi tujuan kerja praktek
4. Melihat cara dan metode kerja dari perusahaan sekaligus mempelajari aliran bahan dan wawancara langsung dengan karyawan dan pimpinan perusahaan.
5. Pengumpulan data, yaitu pengumpulan data untuk tugas khusus dan data-data yang berhubungan dengan judul proposal.
6. Analisis dan evaluasi, yaitu data yang diperoleh/dikumpulkan, dianalisis dan dievaluasi dengan menggunakan metode yang telah ditetapkan.
7. Membuat draft laporan kerja praktek, penulisan draft kerja praktek dibuat sehubungan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.
8. Asistensi, draft laporan kerja praktek diasistensi pada dosen pembimbing dan perusahaan.
9. Penulisan laporan kerja praktek, draf Laporan kerja praktek yang telah diasistensi diketik rapi dan dijilid.

I.6. Metode Pengumpulan Data dan Informasi

Untuk kelancaran kerja praktek diperusahaan, maka perlu dilakukan pengumpulan data yang telah diperoleh sesuai dengan yang diinginkan dan kerja praktek selesai tepat waktunya. Data-data yang telah diperoleh dari perusahaan dapat dikumpulkan dengan cara sebagai berikut :

1. Melakukan pengamatan Langsung di lapangan bertujuan agar dapat melihat secara langsung proses-proses yang ada di lapangan serta mencari permasalahan yang ada di lapangan.
2. Melihat laporan administrasi serta catatan-catatan perusahaan yang berhubungan dengan data-data yang dibutuhkan.
3. Wawancara dilakukan untuk mengetahui hal-hal yang berhubungan dengan perusahaan/pabrik baik mengenai proses produksi, organisasi dan manajemen, pemasaran dan semua yang berkenaan dengan perusahaan/pabrik.
4. Melakukan diskusi dengan pembimbing dan para karyawan untuk mencari jawaban terkait masalah-masalah di lapangan.

Pengumpulan data dalam melaksanakan kerja praktek ini digunakan untuk penulisan laporan kerja praktek serta tugas khusus. Adapun data yang dikumpulkan adalah sebagai berikut :

1. Data tentang gambaran umum perusahaan, menyangkut :
 - a. Sejarah perusahaan
 - b. Lokasi Perusahaan
2. Data tentang organisasi dan manajemen, menyangkut :
 - a. Struktur organisasi perusahaan
 - b. Tugas dan tanggung jawab.

BAB II

GAMBAR UMUM PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Umum Perusahaan

Memproduksi kue kering menjadi kesibukan sehari-hari bagi Bapak Idul haji Ritonga dan usaha ini sudah berdiri sejak 16 tahun yang lalu, yaitu maret 2003. Usaha yang dirintis oleh Bapak Idul Haji Ritonga cukup maju dan berkembang. Usaha ini berlokasi di jalan bersama No.1 Bandar Selamat, Medan-Sumatera Utara.

Mengusung Fawas Jaya sebagai nama usahanya, kini pak Idul Haji Ritonga sudah memiliki 60 pekerja yang bahu membahu mempertahankan eksistensi produksi kue kering. Dengan 60 orang tenaga produksi yang dimilikinya, setiap hari Fawas Jaya rutin memproduksi kue kering untuk dipasarkan ke beberapa kota ditanah air. Saat ini memproduksi kue kering sesuai pesanan, akan tetapi tetap rutin berproduksi pada saat bulan ramadhan dan menjelang tahun baru.

Proses produksi kini banyak menggunakan mesin-mesin agar dapat membantu proses produksi lebih cepat supaya lebih efektif dan efisien. Bahan baku dari usaha ini sangat dijaga mutu dan kebersihannya karena menitikberatkan pada kualitas produk yang terbaik dan harga yang terjangkau.

Kue kering adalah istilah yang sering digunakan untuk kue yang bertekstur keras tetapi renyah yang memiliki kadar air yang sangat rendah karena dibuat dengan cara di oven. Kue kering memiliki daya tahan yang cukup lama, Bahan yang umum digunakan untuk pembuatan kue kering diantaranya tepung beras, tepung ketan, terigu

ataupun sagu, Kue kering yang dioven biasanya di sebut cookies. Kue kering adalah makanan ringan yang bukan makanan utama. Secara harafiah kue seringkali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari tepung. Baik tepung beras maupun terigu. Kue kering tercipta dari kejelian produsen makanan ringan dalam menangkap kejenuhan pasar terhadap kue kering yang beredar di masyarakat saat ini. Mereka menciptakan variasi-variasi baru dalam mengolahnya, dengan variasi cetakan kue kering lalu atasnya diolesi / di glasur dengan olahan gula dan coklat putih yang telah diwarnai. Kue kering tidaklah selalu sama dengan kue, sebab di Indonesia kadangkala roti dianggap sebagai makanan utama.. Di Indonesia sendiri, kue mulai diperkenalkan oleh bangsa-bangsa Eropa yang datang ke Indonesia. Kini kue semakin banyak diminati dan dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia. Inilah Salah satu alasan UMKM “Shafa” menciptakan peluang usaha dibidang makanan berupa kue kering karena selain mengandung kadar gizi yang sesuai kebutuhan masyarakat juga kue kering menjadi makanan pengganti yang sudah dominan di lidah masyarakat khususnya Indonesia.

UMKM “Fawas Jaya” merupakan usaha yang terletak di jalan Bersama No.1 Bandar Selamat, Medan, Sumatera Utara dan telah memiliki *outlet* sendiri untuk memasarkan produknya sehingga mudah didapat oleh konsumen ataupun pelanggan. Membuka *outlet* sendiri sudah menjadi impian UMKM “Fawas Jaya” sejak munculnya ide usaha kue kering dan didorong oleh tingginya tingkat konsumsi kue kering, kepraktisan dan harganya yang bervariasi untuk kue kering seperti Dahlia, kue bangkit, kue kering sagon, kue kering pandan dan lainnya. Harganya yang terjangkau, menjadikan kue kering ini salah satu makanan favorit. Namun, terkadang

keamanan konsumen dalam mengkonsumsi kue kering terganggu akibat ulah pelaku usaha yang tidak bertanggung jawab. Kue kering yang semula memiliki khasiat yang baik untuk tubuh malah berbalik menjadi tidak menyehatkan tubuh dengan masih dijualnya kue yang sudah kadaluwarsa dan kue yang cacat produksi atau tidak sesuai dengan standar mutu yang baik.

Kejujuran pelaku usaha sangat dituntut untuk tidak menjual produk-produk makanan yang dapat membahayakan konsumen, tindakan pelaku usaha mencari untung tanpa memperhatikan keselamatan orang lain sangatlah meresahkan masyarakat. Perlu diperhatikan baik bagi konsumen, pelaku usaha, maupun pemerintah untuk dapat saling berperan baik dalam posisinya masing-masing dengan menghindari terjadinya penjualan produk-produk cacat produk dan produk kadaluwarsa yang apabila sampai ketangan konsumen makan akan menimbulkan efek-efek negatif serta sanksi bagi pelaku usaha. Selain uraian diatas alasan berdirinya usaha ini UMKM kue kering “SHAFA” juga ingin menciptakan lapangan pekerjaan sehingga mengurangi tingkat pengangguran di Indonesia. Dengan menciptakan pekerjaan juga berarti mengurangi tingkat kriminal dimasyarakat karena kita tahu bahwa salah satu alasan terjadinya kriminal adalah ekonomi yang rendah. Usaha ini tidak hanya menggunakan tenaga kerja yang bersertifikat tetapi juga memanfaatkan masyarakat yang tidak memiliki sertifikat dengan memberikan pelatihan terlebih dahulu sebelum langsung terjun ke lapangan usaha kue roti Fawas Jaya. Latar belakang lain yang mendorong usaha ini yakni:

1. Owner sudah memiliki skill membuat kue.

2. Segmen pasar yang dituju yaitu masyarakat menengah ke bawah, sehingga dapat menikmati kue dengan harga yang terjangkau.

2.2. Jenis Produk dan Harga Produk

Adapun jenis produk dan harga produk yang diproduksi pada UMKM Fawas Jaya seperti tabel 2.1. berikut ini :

Tabel 2.1. Jenis Produk dan Harga Produk UMKM Fawas Jaya

No.	Jenis Kue Kering	Harga/Kg (Rp)
1.	Bangkit keong santan susu	28.000
2.	Bangkit mentega mutiara	40.000
3.	Bangkit pandan	34.000
4.	Bangkit susu istimewa	32.000
5.	Coco chip	36.000
6.	Coco crunch strawberry	36.000
7.	Dahlia mocca	32.000
8.	Dahlia warna-warni	30.000
9.	Nenas daun	36.000
10.	Nenas potong	36.000
11.	Kue kacang	36.000
12.	Mocca ceria	34.000
13.	Mocca kacang	36.000
14.	Putri salju	38.000
15.	Rosevi	32.000
16.	Roti marmar	40.000
17.	Sagon kelapa	29.000
18.	Sagon durian	60.000

Sumber : UMKM Fawas Jaya

2.3. Lokasi Perusahaan

Penentuan lokasi perusahaan termasuk hal yang sangat penting dalam mempengaruhi kegiatan usaha dan tujuan perusahaan karena lokasi yang tepat akan dapat mereduksi biaya distribusi biaya bahan baku maupun produk jadi. Sehingga efisiensi dan efektifitas perusahaan dapat tercapai dengan baik. Lokasi CV. Fawas Jaya terletak di Jl. Bersama, Bandar Selamat, Kec. Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara 20223.

2.4. Promotion

Tantangan terbesar bagi kami saat memulai bisnis ini adalah saat mempromosikan kepada masyarakat tentang jati diri, visi, misi dan produk yang kami tawarkan. CV. Fawas Jaya menyediakan budget awal sebesar 10 juta setiap tahunnya, jika mengalami keuntungan yang besar, di tahun berikutnya akan menambahkan biaya promosi sebesar 20% dari budget awal, dan kami mengambil jalan promosi melalui: pemasangan iklan (Brosur), gambar dan desain akan diedit ulang menjadi lebih menarik perkiraan isi dan gambarannya akan seperti ini: Pemasangan spanduk dan poster-poster.

Promosi CV. Fawas Jaya dilakukan pada saat jelang lebaran dan tahun baru, dengan spanduk-spanduk, poster-poster, karena kami ingin semua orang baik muda maupun tua, dengan latar belakang apapun dapat mengetahui keberadaan CV. Fawas Jaya ini dan dapat datang untuk mencicipi menu-menu unggulan kami.

2.5. Dampak Sosial dan Ekonomi Terhadap Lingkungan

Lokasi CV. Fawas Jaya yang berada di Jl. Bersama, memberikan keuntungan bagi penduduk dan juga pada lingkungan sekitarnya. Adapun keuntungan yang diperoleh dengan berdirinya CV. Fawas Jaya bagi penduduk sekitarnya antara lain:

1. Menyerap tenaga kerja.
2. Meningkatkan pendapatan perkapita masyarakat di sekitar CV.
3. Mendorong timbulnya aktivitas ekonomi lain di sekitar lokasi tersebut seperti munculnya warung, rumah pemondokan bagi karyawan dan sebagainya.
4. Merubah keadaan sosial lingkungan sekitar menjadi lebih ramai.

2.6. Organisasi dan Manajemen

2.6.1. Struktur Organisasi

Organisasi sering diartikan sebagai kelompok orang yang secara bersama-sama ingin mencapai suatu tujuan yang sama. Organisasi disusun tidak hanya mengatur orang-orangnya, tetapi juga membentuk dan memodifikasi struktur dimana didalamnya tersusun luas orang-orang tersebut. Dalam hal ini berarti harus ada pembagian peranan untuk mencapai suatu tujuan tertentu secara bersama-sama.

Perusahaan adalah suatu bentuk organisasi, atau lebih tepatnya suatu organisasi produksi yang meliputi berbagai fungsi yang di koordinasi untuk memproduksi sebagian barang atau jasa tertentu dan tujuan ekonominya tergantung pada perbandingan kekuasaan dalam organisasi tersebut.

Struktur organisasi merupakan gambaran mengenai pembagian tugas serta tanggung jawab kepada individu maupun bagian tertentu dari prganisasi. Struktur

organisasi ini mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan dan memperlancar jalannya roda perusahaan. Pendistribusian tugas-tugas, wewenang dan tanggung jawab serta hubungan satu sama lain dapat digambarkan pada struktur organisasi perusahaan, sehingga para pegawai dan karyawan akan mengetahui dengan jelas apa tugasnya dari mana ia mendapatkan perintah dan kepada siapa ia harus bertanggung jawab. Bentuk struktur organisasi yang digunakan pada CV. Fawas Jaya adalah bentuk struktur organisasi lini dan fungsional karena selain adanya perintah langsung dari atasan terdapat juga spesialisasi atau beberapa tenaga yang ahli di bidangnya masing-masing sesuai dengan fungsinya. Hal ini ditunjukkan dengan hubungan lini antara pemilik usaha dengan para staf-staf nya pada masing-masing bidang.

Adapun struktur organisasi dari UMKM Fawas Jaya adalah sebagai berikut :



Gambar 2.1. Struktur Organisasi UMKM Fawas Jaya

2.6.2. Uraian Tugas, Wewenang dan Tanggung Jawab

Untuk menggerakkan suatu organisasi dibutuhkan personil yang berdedikasi tinggi yang akan memegang jabatan tertentu dalam organisasi. Masing-masing personil akan menerima tugas dan tanggung jawab sesuai jabatannya.

1. Direktur Utama

Direktur Utama merupakan pemegang pimpinan tertinggi di perusahaan. Direktur memiliki tugas sebagai pembuat kebijakan dan keputusan terkait dengan aktivitas pabrik serta mengawasi operasional pabrik, bertanggung jawab atas kelancaran administrasi dan operasional serta mengkoordinir segala keselarasan kegiatan di pabrik dan di kantor, termasuk juga terhadap pengontrolan pembiayaan dari target hasil usaha yang selaras dengan tujuan perusahaan.

2. Sekretaris

Sekretaris memiliki tugas mencatat dan serta mengawasi karyawan dalam menjalani tugas atau melayani konsumen, memperhatikan kebutuhan karyawan dan bertanggung jawab penuh atas kinerja seluruh karyawan serta kelancaran operasional dan melaporkannya kepada direktur.

3. Mandor

Mandor bertugas memantau karyawan baik yang di lapangan maupun yang di kantor secara keseluruhan.

4. Karyawan

Karyawan bertugas membuat hasil produksi yang akan di lempar ke pasaran. Karyawan dibagi-bagi tugas sesuai kemampuannya.

2.7. Jumlah Tenaga Kerja dan Jam Kerja

2.7.1. Jumlah Tenaga kerja

Salah satu faktor yang mempunyai peranan penting didalam menjalankan dan mengendalikan kegiatan guna mencapai tujuan perusahaan ialah tenaga kerja. Tenaga kerja yang dibutuhkan perusahaan dapat diperoleh melalui proses *recruitment* (fungsi penarikan tenaga kerja). Kegiatan utama proses *recruitment* adalah program penerimaan tenaga kerja, diharapkan dapat diperoleh tenaga kerja yang dibutuhkan, baik dari segi kualitas, maupun kuantitas.

CV. Fawas Jaya didalam kegiatan dan penempatan tenaga kerja dilakukan sendiri oleh pihak perusahaan dengan terlebih dahulu melihat situasi yang ada, apakah perusahaan memerlukan karyawan atau tidak. Hal ini perlu diperhitungkan mengingat *efektivitas* dan *efesiensi* yang diterapkan di perusahaan. Dalam proses penerimaan tenaga kerja tiap-tiap bagian melapor kebagian personalia bahwa bagian yang ditempatinya kekurangan tenaga kerja. Selanjutnya direktur memberikan wewenang kepada bagian personalia untuk merekrut tenaga kerja yang dibutuhkan tersebut.

Setelah diadakan penempatan, maka tenaga kerja tersebut diadakan *training* (pelatihan kerja) selama satu bulan. Saat ini CV. Fawas Jaya mempekerjakan karyawan tetap sebanyak 30 orang.

2.7.2. Jam Kerja

Dalam memelihara ketertiban dan kedisiplinan kerja setiap perusahaan mengeluarkan tata tertib/peraturan kerja yang harus di patuhui oleh setiap karyawan perusahaan, termasuk dalam penetapan jam kerja.

Karyawan CV. Fawas Jaya bekerja setiap hari senin s/d sabtu.

Jam kerja yang berlaku di CV. Fawas Jaya Medan adalah sebagai berikut:

Pukul 07.00 – 12.00 WIB (Kerja Biasa)

Pukul 12.00 – 13.00 WIB (Istirahat)

Pukul 13.00 – 16.00 WIB (Kerja Biasa)

Pukul 16.30 – 18.00 WIB (Kerja Lembur)

2.8. Sistem Pengupahan

Upah adalah suatu penerimaan sebagai sebuah imbalan dari pemberian kerja kepada penerima kerja untuk pekerjaan atas jasa yang telah dan akan dilakukan. Upah berfungsi sebagai suatu jaminan kelangsungan hidup yang layak bagi kemanusiaan dan produksi dinyatakan atau dinilai dalam bentuk uang yang akan ditetapkan menurut suatu persetujuan, undang-undang dan peraturan, dibayarkan atas dasar suatu perjanjian kerja antara pemberi kerja kepada penerima kerja dalam ukuran waktu tertentu.

Sistem pengupahan yang ada pada CV. Fawas Jaya adalah sebagai berikut:

1. Upah Pokok

Pengupahan pada perusahaan adalah berdasarkan upah mingguan. Besarnya upah disesuaikan dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing karyawan,. pembayaran gaji dilakukan setiap akhir pekan.

2. Upah Lembur

Upah lembur diberikan kepada karyawan yang berkerja diatas waktu kerja normal (kerja lembur).

BAB III

PROSES PRODUKSI

3.1. Proses Produksi

Produk yang dihasilkan CV. Fawas Jaya adalah kue kering dengan berbagai rasa yaitu : rasa kelapa, rasa kacang, rasa moka, dan rasa coklat. Proses produksi untuk kue kelapa, kue moka, kue pia, dan kue potong sama saja dan harus melalui standar mutu bahan/produk hanya berbeda perbandingan formula bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, warna, rasa dan bentuk.

3.1.1. Standar Mutu Bahan / Produk

Untuk menghasilkan kue rasa kacang digunakan bahan-bahan yang mengandung zat-zat makanan yang bermutu. Dari bahan-bahan yang digunakan mengandung karbohidrat, tinggi protein, kandungan serat, rendah lemak, mineral, dan vitamin.

Standar mutu bahan pembuatan kue kacang dan kue kelapa pada CV. Fawas Jaya ditinjau dari segi kualitas bahan baku yang digunakan adalah :

1. Terigu

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan produk pangan seperti roti, cake, biskuit, dan mie. Pada umumnya jenis tepung terigu yang protein tinggi, minimal 11% tepung terigu protein sedang 9,5-11% dan tepung terigu protein rendah 7-8%. Ketiga jenis tepung terigu tersebut digunakan, disesuaikan dengan jenis makanan yang akan dibuat. Untuk pembuatan roti menggunakan protein yang tinggi dan untuk pembuatan bolu juga kue kering menggunakan terigu protein rendah, sedangkan untuk protein sedang dapat

digunakan untuk pembuatan produk yang lebih beragam (multi proses). Pada saat ini industri terigu sudah lebih memperhatikan kebutuhan dari pelanggannya, terigu diproduksi sesuai keinginan pasar/pelanggan atau dengan istilah yang lebih dikenal dengan tailor mode produk. Tepung terigu yang berada dipasar tidak hanya terfokus pada tiga penggolongan tepung terigu yang disebut diatas, tetapi sudah berkembang pula pada penggunaan yang lebih khusus, atau yang lebih dikenal dengan tepung spesial, contoh tepung khusus untuk bakpau, biskuit, lumpia, dan sebagainya, pelanggan tinggal memilih sesuai kebutuhannya.

a. Karakteristik Tepung Terigu Yang Baik Untuk Industri Roti

Pada pembuatan roti, dua jenis tepung dengan kadar protein yang sama dapat menghasilkan roti dengan volume dan kualitas roti yang berbeda. Hal ini dapat terjadi karena tepung terigu tersebut mempunyai kualitas gluten yang berbeda. Secara umum baking quality sangat tergantung pada kuantitas dan kualitas gluten, salah satu cara untuk mengetahui kualitas gluten adalah dengan melihat angka sedimentasi testnya. Semakin tinggi angka yang didapat, kualitas glutennya pun bertambah baik.



Gambar 3.1. Tepung Terigu Yang Digunakan Di CV. Fawas Jaya

Usia tepung terigu juga akan mempengaruhi terhadap kualitas roti, apabila menggunakan terigu yang masih muda, yaitu tepung terigu yang belum mengalami penyimpanan, atau tepung terigu yang masih fresh atau baru diproduksi maka produk roti yang dihasilkan tidak akan sesuai yang diharapkan (penyerapan air kurang, volume kurang besar, serat roti kurang halus, dan sebagainya), gunakan selalu tepung terigu yang sudah matang, yang sudah mengalami penyimpanan digudang kurang lebih dua minggu, karena kematangan gluten akan berpengaruh banyak terhadap kualitas adonan maupun roti yang dihasilkan.

Parameter lain yang digunakan untuk melihat karakter tepung terigu yang baik adalah nilai starch damagednya. Semakin tinggi starch damaged, tepung akan dapat menyerap air yang lebih tinggi pula. Angka starch damaged yang normal berkisar 7-9%. Apabila terlalu tinggi maka air yang telah diserap akan keluar kembali pada saat floor time dan fermentasi. Hal ini terjadi pada saat pati didegradasi oleh enzim amilase. Untuk nilai starch damaged yang terlalu tinggi, maka roti yang dihasilkan akan mudah collapse, karena gula yang dihasilkan pada proses fermentasi akan berlebih sehingga akan mempengaruhi struktur roti. Disamping itu starch damaged yang tinggi akan menyebabkan remah roti yang kasar/besar-besar dan roti mempunyai ketahanan simpan yang rendah. Untuk mencegah, hal yang demikian pada tahap-tahap selanjutnya biasanya penggunaan air dikurangi.

Selain itu, secara ekonomi produsen pembuat roti lebih menyukai tepung yang mempunyai daya serap yang tinggi, karena tepung yang memiliki daya serap air yang tinggi akan dapat menambah air dalam jumlah yang banyak dibandingkan

dengan tepung yang memiliki daya serap air yang rendah. Dengan demikian untuk tiap batch produksinya, akan didapatkan hasil yang lebih banyak, sehingga otomatis secara ekonomi akan menguntungkan produsen roti.

Secara umum, empat parameter mutu terigu berikut ini akan menentukan sekali kualitas yang dihasilkan, yaitu kadar protein (kualitas dan kuantitas), karakteristik dough mixing, level starchdamaged dan kandungan enzim emilasnya.



Gambar 3.2 Mixer Yang Digunakan Di CV. Fawas Jaya

b. Parameter Mutu Adonan Yang Baik

Adonan roti yang baik adalah adonan yang kenyal, tidak mudah putus bila ditarik (lentur dan kenyal). Selain itu beberapa produsen juga menganggap bahwa adonan roti yang baik adalah adonan yang mampu menyerap air yang tinggi. Ketahanan terhadap kondisi yang ekstrim juga merupakan parameter adonan roti yang baik (toleransi terhadap pengadukan yang baik, proofingstage, dan fermentasi).

c. Sumber Karbohidrat Yang Praktis

Ada berbagai macam roti, dibedakan atas dasar bahan dasar penyusunnya. Namun secara garis besar roti dibedakan lagi atas bahan pengisinya, seperti roti isi pisang, keju, cokelat, dan lain-lain, sedangkan roti tawar dibedakan atas roti putih dan roti cokelat (whole wheat bread). Namun secara umum roti merupakan bahan makanan sumber karbohidrat pengganti nasi yang sangat potensial dan praktis dikonsumsi. Roti juga merupakan sumber protein, vitamin dan mineral. Khusus roti cokelat, karena terbuat dari campuran tepung terigu dan dedak gandum (bran), jenis roti ini memiliki banyak keunggulan dibandingkan roti putih. Roti cokelat, kaya akan serat pangan, antioksidan. Fitoestrogen (baik untuk pencegah penyakit jantung dan kanker), serta vitamin dan mineral yang jauh lebih banyak dibandingkan roti putih. Namun demikian untuk meningkatkan kecukupan gizi, khususnya protein yang diperlukan bagi pertumbuhan anak balita, roti perlu disajikan bersana-sama dengan susu, daging sapi, daging ayam, ikan dan telur. Roti juga dapat disajikan bersama-sama dengan berbagai macam irisan sayur.

2. Minyak Nabati

Pada proses pengolahan minyak kelapa sawit akan dihasilkan dua jenis fraksi minyak, yaitu cair dan padat. Fraksi cair adalah yang kita kenal sehari-hari sebagai minyak goreng, sedangkan fraksi padat akan diolah lebih lanjut menjadi berbagai macam produk seperti margarine, shortening, dan frying fat (minyak goreng padat).



Gambar 3.3 Minyak Nabati Di CV. Fawas Jaya

3. Garam

Garam merupakan komoditas yang sangat penting bagi kehidupan masyarakat, garam tidak hanya bisa dijadikan bahan konsumsi namun garam juga bisa dikategorikan dalam bahan industri.

4. Gula

Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama. Gula paling banyak diperdagangkan dalam bentuk Kristal sukrosa padat. Gula digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis dan keadaan makanan atau minuman. Gula sederhana, seperti glukosa(yang diproduksi dari sukrosa dengan enzim atau hidrolisis asam),menyimpan energi yang akan digunakan oleh sel.

5. Kacang Hijau

Kacang hijau merupakan sumber protein nabati yang kaya akan serat, rendah kalori, mengandung vitamin (A, B1, dan C), mineral, dan enzim yang menjadikannya bagian yang sangat baik dari diet sehat. Kacang hijau termasuk tumbuhan jenis polong-polongan yang kaya akan manfaat penting.

6. Kelapa

Kelapa sangat berguna dalam dunia kuliner khususnya masakan yang menggunakan kelapa sebagai bahan tambahan maupun bahan utamanya

3.1.2. Bahan yang Digunakan

Untuk menghasilkan kue kering digunakan bahan-bahan yang mengandung zat-zat makanan yang bagus dikonsumsi seperti karbohidrat, protein, mineral dan vitamin. Bahan yang harus disediakan untuk membuat kue kering yaitu bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, warna, rasa dan bentuk.

3.1.2.1. Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan utama yang harus digunakan dengan persentase yang paling besar dan membentuk bagian integral dari suatu produk jadi. Bahan baku pembuatan kue kering antara lain :

1. Terigu

Terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan kue kering. Terigu mengandung protein. Terigu yang dipakai adalah terigu lokal yang dibeli langsung dari pabriknya.

2. Minyak Nabati

Minyak Nabati adalah bahan yang mengandung lemak nabati untuk menambah kandungan gizi yang baik. Minyak nabati diperoleh dari pabrik kelapa sawit yang ada di Pematang sri.

3. Gula

Gula yang dimaksud adalah gula pasir. Gula pasir mengandung kilokalori, protein dan lemak. Gula pasir diperoleh dari lokal perusahaan.

4. Kacang Hijau

Sebagai bahan inti, kacang hijau ini berguna untuk kesehatan mata karena mengandung vitamin A. Kacang hijau ini diperoleh dari lokal perusahaan abg.

5. Telur

Telur digunakan sebagai olesan ditatas kue yang mengandung vitamin, mineral karena zat gizi mikro yang krusial dibutuhkan oleh tubuh.

3.1.2.2. Bahan Tambahan

Bahan tambahan merupakan bahan yang ditambahkan ke produk untuk meningkatkan citra produk itu ke konsumen serta untuk melindungi produk dalam transportasi. Adapun yang menjadi bahan tambahan antara lain :

1. Vanili

Vanili berfungsi sebagai pengharum makanan dan diperoleh dari daerah lokal.

2. Bungkus

Bungkus yang digunakan adalah bungkus plastik untuk membungkus produk jadi yang diberi label sesuai dengan jenis produk dan lambang yang dimiliki perusahaan dan diperoleh dari pabrik lokal.

3. Lakban/hekter

Lakban atau hekter digunakan untuk menutup kertas, mengemas produk jadi sehingga siap untuk dikirim kepada pelanggan dan diperoleh dari daerah lokal.

4. Kardus

Kardus digunakan untuk pembungkus kue yang sudah dibungkus plastik sebanyak 20 bungkus plastik, diperoleh dari pabrik lokal perusahaan.

3.1.2.3. Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan dalam proses produksi tetapi terdapat dalam produk akhir. Bahan ini secara tidak langsung mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Adapun yang menjadi bahan penolong antara lain:

1. Air

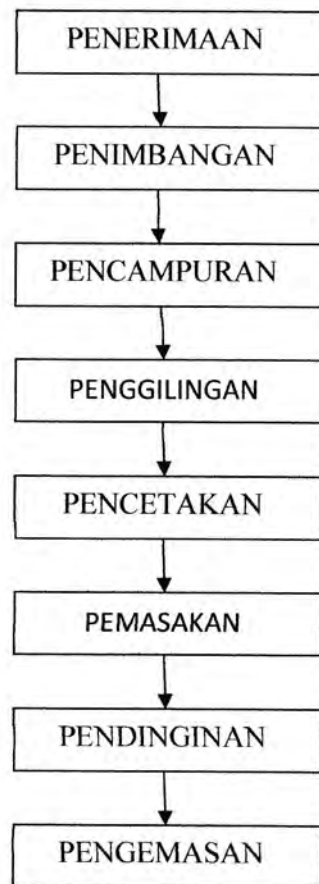
Air yang digunakan berupa uap dari boiler dan adonan untuk memasak bahan baku inti, air sangat penting dalam semua proses yaitu proses pencucian bahan baku, seperti untuk mencuci kacang hijau, ubi, alat-alat yang digunakan dan lain-lain.

2. Gas

Gas digunakan untuk pembakaran kue yang telah dicetak untuk menyalakan oven yang bertujuan mendapatkan hasil yang maksimal.

3.1.3. Uraian Proses Produksi

Proses produksi dapat diartikan sebagai cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, dan dana) yang ada. Diagram blok produksi dapat dilihat pada Gambar 3.4 berikut.



Gambar 3.4 Diagram Blok Produksi

Dalam aktivitas produksinya PT. Charoen pokphand Indonesia menggunakan jenis produksi yang terus- menerus. Hal ini di karenakan kegiatan produksi dari perusahaan tersebut berlangsung untuk memenuhi permintaan atau pesanan disamping itu juga sebagai persediaan atau *stock*. Untuk memperoleh kue kering dengan kualitas yang terbaik, diperlukan pedoman kerja dan tahapan proses yang harus dilaksanakan oleh semua operator.

Tahapan-tahapan proses produksi kue kering dapat dijelaskan secara garis besar yaitu :

1. Penerimaan Bahan

Bahan diterima dari gudang yang sudah dipilih kualitas bahan yang terbaik untuk diproduksi.

2. Penimbangan

Bahan-bahan ditimbang sesuai standart, agar komposisinya tidak kurang dan lebih.

3. Pencampuran

Bahan baku yang telah ditimbang akan dimasukkan kedalam mixer.

4. Pengadukan

Setelah bahan baku dicampur maka siap untuk diaduk dan menjadi sebuah adonan.

5. Pencetakan

Setelah adonan sudah dimeja, maka adonan siap dicetak oleh karyawan CV. Fawas Jaya.

6. Pemasakan

Adonan yang sudah dicetak diletakkan diloyang, dan kue siap dimasukkan kedalam oven.

7. Pendingin

Kue yang sudah diangkat dari oven, maka harus didinginkan dengan cara dikeluarkan dari loyang dan diletakkan ditempat tersendiri untuk mendinginkan kue tersebut.

8. Pengemasan

Setelah kue kering maka kue siap untuk dikemas, masing-masing kedalam bungkus plastik dengan diisi sesuai dengan standar yang sudah ditentukan.

3.2. Mesin dan Peralatan

CV. Fawas Jaya dalam menjalankan kegiatan-kegiatan proses produksinya menggunakan teknologi yaitu selain tenaga mesin juga menggunakan tenaga manusia.

3.2.1. Mesin Produksi

Adapun mesin dan peralatan yang digunakan CV. Fawas Jaya dalam kegiatan produksi pengolahan pakan ternak yaitu adalah sebagai berikut :

1. Nama Alat : Mixer



Gambar 3.5.Mixer

Merk/Type	: Sinmag
Putaran	: 17,8 rpm
Power	: 4 HP/380 V
Kuat arus	: 15,5 A
Kapasitas	: 200 kg/jam
Kegunaan	: Mencampur bahan baku
Jumlah	: 2 Unit

2. Nama Alat : Mesin Penggiling



Gambar 3.6. Mesin Penggiling

Merk/Type : Hitachi

Putaran : 17,8 rpm

Kuat arus : 16,2 A

Power : 4 HP/380 V

Kapasitas : 25 kg/jam

Fungsi : Menggiling aneka bahan hingga hancur dan mudah diolah

Jumlah : 1 unit

3.2.2. Peralatan (*Equipment*)

Untuk mendukung kegiatan proses produksi diperlukan adanya *material handling* yang berperan sebagai sarana transportasi dari satu tempat ketempat

lainnya. Disamping itu alat material handling lain yang digunakan dalam perpindahan bahan baku dan bahan jadi seperti :

1. Nama : Kereta Sorong



Gambar 3.7. Kereta Sorong

Kereta sorong digunakan untuk mengangkut kue yang sudah dicetak dibawa ketempat pembakaran (oven)

3.2.3. Utilitas

Fungsi utama utilitas merupakan sarana pembantu yang digunakan untuk melangsungkan operasional dari suatu pabrik.

1. Genset

Fungsi : pembantu power listrik atau pembangkit listrik bagi mesin dan peralatan jika arus listrik PLN terputus.

Jumlah genset yang digunakan sebanyak 1 unit.

2. Air

Fungsi : Dalam kelangsungan proses produksi air memegang peranan penting, digunakan dalam proses pencampuran, kamar mandi dan keperluan lainnya.

3. Bengkel

Fungsi : Tempat untuk melakukan kegiatan perbaikan mesin dan peralatan-

3.2.4. *Safety and Fire Protection*

Kenyamanan dan keselamatan kerja merupakan hal yang harus diperhatikan oleh pabrik dalam proses produksi baik untuk karyawan maupun pabrik itu sendiri. Dengan usaha untuk pencegahan terjadinya gangguan keselamatan dan kesehatan kerja maka produktivitas kerja dapat ditingkatkan serta target produksi dapat tercapai. Perusahaan menyediakan fasilitas kesehatan dan keselamatan kerja sebagai berikut :

1. Masker

Masker untuk menutup alat pernapasan dari bau yang menyengat dari bahan-bahan yang digunakan untuk proses produksi.

2. Kacamata

Kacamata untuk melindungi mata dari abu yang ada dilantai produksi.

3. Sarung Tangan

Sarung tangan khusus bagian pembakaran untuk melindungi tangan dari panasnya oven.

4. Tutup Kepala

Tutup Kepala agar rambut karyawan tidak rontok ketika berada ditempat lantai produksi, sehingga operator merasa nyaman melakukan aktivitas dan tanggung jawabnya.

5. Baju Pengaman

Baju Pengaman digunakan oleh operator agar tidak terkena debu dan bahan baku yang sifatnya lengket.

BAB IV

TUGAS KHUSUS

4.1. Pendahuluan

4.1.1. Judul

“Analisis Beban Kerja Mental Dengan Metode NASA-TLX Pada CV. Fawas Jaya”.

4.1.2 Latar Belakang Masalah

Seluruh aktivitas manusia pasti memiliki atau mengandung beban kerja baik itu ringan, sedang, maupun berat. Pada dasarnya setiap manusia pun memiliki kapasitas beban kerja yang berbeda sehingga bukan tidak mungkin beban kerja yang dirasakan satu pekerja dengan pekerja lain berbeda karena tentunya banyak faktor yang mempengaruhi perbedaan kapasitas beban kerja masing-masing. (Hanissa Okitasari dan Darminto Pujotomo, 2018)

Beban kerja merupakan sesuatu yang muncul akibat adanya tuntutan tugas-tugas, pengaruh faktor lingkungan kerja, keterampilan, perilaku dan persepsi dari pekerja. Beban kerja ini tidak hanya bersifat fisik namun juga mental. Sehingga, beban kerja yang diterima ini harus seimbang antara kemampuan fisik dan kemampuan kognitif penerima beban tersebut. Setiap orang memiliki tingkat pembebanan yang berbeda-beda sehingga perlu diupayakan tingkat intensitas pembebanan yang optimum. Tingkat pembebanan yang terlalu tinggi akan menyebabkan terjadinya *overstress* sedangkan tingkat pembebanan yang terlalu rendah akan menyebabkan kejenuhan dan rasa bosan atau *understress*. (Tarwaka, 2015)

Beban kreja mental dapat dipandang sebagai variabel bebabs external dalam tuntutan tugas dan seabagai sebuah interaksi antara tuntutan tugas dan kemampuan manusia atau sumber daya. Keduanya merupakan pendekatan yang penting dan memiliki konstribusi dalam berbagai permasalahan. Beban kerja mental seseorang dapat dilihat dengan pendekatan fisiologi dimana akan dievaluasi berat-ringannya beban yang dialami saat bekerja terhadap kapasitas kerja mentalya. Pendekatan tersebut diukur berat ringannya suatu beban yang diterima karyawan dengan menghitung denyut nadi. Adapun beban kerja mental berkaitan pada kerja otak dari pada kerja otot.

UMKM “Fawas jaya” merupakan usaha yang terletak di jalan Bersama No.1 Bandar Selamat, Medan, Sumatera Utara dan telah memiliki *outlet* sendiri untuk memasarkan produknya sehingga mudah didapat oleh konsumen ataupun pelanggan. Membuka *outlet* sendiri sudah menjadi impian UMKM sejak munculnya ide usaha kue kering dan didorong oleh tingginya tingkat konsumsi kue kering, kepraktisan dan harganya yang bervariasi untuk kue kering seperti Dahlia, kue bangkit, kue kering sagon, kue kering pandan dan lainnya. Harganya yang terjangkau, menjadikan kue kering ini salah satu makanan favorit. Namun, terkadang keamanan konsumen dalam mengkonsumsi kue kering terganggu akibat ulah pelaku usaha yang tidak bertanggung jawab. Kue kering yang semula memiliki khasiat yang baik untuk tubuh malah berbalik menjadi tidak menyehatkan tubuh dengan masih dijualnya kue yang sudah kadaluwarsa dan kue yang cacat produksi atau tidak sesuai dengan standar mutu yang baik.

Proses produksi “Shafa” kini banyak menggunakan mesin-mesin agar dapat membantu proses produksi lebih cepat supaya lebih efektif dan efisien. Bahan baku dari usaha ini sangat dijaga mutu dan kebersihannya karena menitikberatkan pada kualitas produk yang terbaik dan harga yang terjangkau.

4.1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat beban kerja mental yang dialami karyawan pada Cv. Fawas Jaya ?
2. Bagaimana tingkat beban kerja mental yang dialami karyawan tersebut dengan menggunakan metode NASA-TLX ?
3. Bagaimana hubungan antara beban kerja fisik dengan beban kerja mental yang dialami karyawan CV. Fawas Jaya ?

4.1.4 Asumsi-Asumsi Yang Digunakan

Asumsi yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Karyawan yang diamati adalah karyawan yang bekerja dalam kondisi normal serta sehat secara jasmani dan rohani .
2. Dalam melakukan pengukuran, responden tidak dipengaruhi oleh pihak lain.
3. Jawaban yang diberikan responden sudah konsisten

4.1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian yang dilakukan terbagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum penelitian ini adalah mengukur dan menganalisa beban kerja karyawan dengan mempertimbangkan factor seperti umur, jenis kelamin, dan lingkungan kerja. Adapun tujuan khusus yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah :

1. Menganalisis beban kerja mental kepada beberapa karyawan yang bekerja dibagian produksi.
2. Mengukur tingkat kelelahan karyawan untuk mendapatkan tingkan beban kerja yang dialami.
3. Menganalisis hubungan antara beban kerja fisik dengan beban kerja mental pada Cv. Fawas Jaya.

4.1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Mempererat hubungan dan kerjasama antara pihak universitas dengan perusahaan dengan Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
2. Hasil Penelitian dapat digunakan sebagai rekomendasi untuk mengetahui seberapa beban kerja karyawan pada departemen produksi refinery fraksinasi.
3. Sebagai referensi ilmiah bagi pihak yang ingin melakukan penelitian sejenis.

4.2 Landasan Teori

4.2.1 Sistem Produksi

Sistem produksi merupakan kumpulan dari sub sistem yang saling berinteraksi dengan tujuan mentransformasi input produksi menjadi output produksi. Input produksi ini dapat berupa bahan baku, mesin, tenaga kerja, modal, dan informasi. Sedangkan output produksi merupakan produk yang dihasilkan berikut hasil sampingnya, seperti limbah, informasi, dan sebagainya. (Rosnani Ginting, 2007).

Dalam sistem produksi terdapat konsep dasar yang dimiliki yaitu :

1. Elemen input dalam sistem produksi

Pada dasarnya elemen input dalam sistem produksi dapat diklasifikasikan kedalam dua jenis, yaitu : input tetap (*fixed input*) dan input variabel (*variable input*). Input tetap didefinisikan sebagai input bagi sistem produksi yang tingkat penggunaan input itu tidak tergantung pada jumlah output yang akan diproduksi. Input variabel didefinisikan sebagai suatu input bagi sistem produksi yang tingkat penggunaan input itu tergantung pada jumlah output yang akan diproduksi.

2. Proses dalam sistem produksi

Suatu proses dalam sistem produksi dapat di definisikan sebagai integrasi sekuensial dari tenaga kerja, material, informasi, metode kerja, dan mesin atau peralatan, dalam suatu lingkungan guna menghasilkan nilai tambah bagi produk agar dapat dijual dengan harga kompetitif dipasar.

3. Elemen output dalam sistem produksi

Output dari proses dalam sistem produksi dapat berbentuk barang dan/jasa, yang dalam hal ini disebut sebagai produk.

4.2.2 Ergonomi

Ergonomi berasal dari bahasa Yunani yang terdiri dari dua kata yaitu “ergon” yang berarti kerja dan “nomos” yang berarti aturan atau hukum. Jadi secara ringkas ergonomi adalah suatu aturan atau norma dalam sistem kerja. Di Indonesia memakai istilah ergonomi, tetapi di beberapa negara seperti di Skandinavia menggunakan istilah *Human Engineering* atau *Human Factor Engineering*. Namun demikian, kesemuanya membahas hal yang sama yaitu tentang optimalisasi fungsi manusia terhadap aktivitas yang dilakukan.

Secara umum penerapan ergonomi dapat dilakukan dimana saja, baik di lingkungan rumah, di perjalanan, di lingkungan sosial maupun di lingkungan tempat kerja. Ruang lingkup ergonomi sangat luas dan mencakup segala aspek, tempat dan waktu. Sebagai ilustrasi, bahwa sehari semalam terdapat 24 jam dengan distribusi waktu secara umum adalah 8 jam di tempat kerja, 2 jam di perjalanan, 2 jam di tempat rekreasi, olahraga dan lingkungan sosial serta selebihnya (12 jam) di rumah. Sehingga penerapan ergonomi tidak boleh hanya berfokus pada ada 8 jam di tempat kerja dan melupakan 16 jam lainnya. Untuk mencapai kualitas hidup yang lebih baik, maka siklus ke-24 jam tersebut harus menjadi perhatian dalam kajian ergonomi. (Tarwaka, 2015)

Dari uraian tersebut maka dapat disimpulkan bahwa “Ergonomi adalah ilmu, seni dan penerapan teknologi untuk menyasikan atau menyeimbangkan antara segala fasilitas yang digunakan baik dalam beraktivitas maupun istirahat dengan segala kemampuan, kebolehan dan keterbatasan manusia baik secara fisik maupun

mental sehingga dicapai suatu kualitas hidup secara keseluruhan yang menjadi lebih baik. Secara umum tujuan dari penerapan ergonomi adalah:

4. Meningkatkan kesejahteraan fisik dan mental melalui upaya pencegahan cedera dan penyakit akibat kerja, menurunkan beban kerja fisik dan mental, mengupayakan promosi dan kepuasan kerja.
5. Meningkatkan kesejahteraan sosial melalui peningkatan kualitas kontak sosial, mengelola dan mengkoordinir kerja secara tepat guna dan meningkatkan jaminan sosial baik selama kurun waktu usia produktif maupun setelah tidak produktif.
6. Menciptakan keseimbangan rasional antara berbagai aspek yaitu aspek teknis, ekonomis, antropologis dan budaya dari setiap sistem kerja yang dilakukan sehingga tercipta kualitas kerja dan kualitas hidup yang tinggi.

4.2.3 Beban Kerja

Dari sudut pandang ergonomi, setiap beban kerja yang diterima oleh seseorang harus sesuai atau seimbang baik terhadap kemampuan fisik, kemampuan kognitif maupun keterbatasan manusia yang menerima beban tersebut. Kemampuan kerja seorang tenaga kerja berbeda dari satu dengan yang lainnya dan sangat tergantung dari tingkat keterampilan, kesegaran jasmani, keadaan gizi, jenis kelamin, usia dan ukuran tubuh dari pekerja yang bersangkutan. Beban kerja (*workload*) dapat didefinisikan sebagai suatu perbedaan antara kapasitas atau kemampuan pekerja dengan tuntutan pekerjaan yang harus dihadapi.

Beban kerja merupakan salah satu aspek yang harus di perhatikan oleh setiap perusahaan, karena beban kerja salah satu yang dapat meningkatkan produktivitas kerja karyawan (Claudha Alba Pradhana dan Dr. Hery SuliantoroST. MT, 2018)

Mengingat kerja manusia bersifat mental dan fisik maka masing-masing mempunyai tingkat pembebanan yang berbeda-beda. Tingkat pembebanan yang terlalu tinggi memungkinkan pemakaian energi yang berlebihan dan terjadi *overstress*, sebaliknya intensitas pembebanan yang terlalu rendah memungkinkan rasa bosan dan kejenuhan atau *understress*. Oleh karena itu perlu diupayakan tingkat intensitas pembebanan yang optimum yang ada diantara kedua batas yang ekstrim tadi dan tentunya berbeda antara individu yang satu dengan yang lainnya.

Menurut *Hart dan Staveland*, bahwa beban kerja merupakan sesuatu yang muncul dari interaksi antara tuntutan tugas-tugas, lingkungan kerja dimana digunakan sebagai tempat kerja, keterampilan, perilaku dan persepsi dari pekerja. Beban kerja kadang-kadang juga dapat didefinisikan secara operasional pada berbagai faktor seperti tuntutan tugas atau upaya-upaya yang dilakukan untuk melakukan pekerjaan. Oleh karena itu, tidak hanya mempertimbangkan beban kerja dari satu aspek saja, selama faktor-faktor yang lain mempunyai interelasi pada cara-cara yang kompleks. Pada umumnya tingkat intensitas pembebanan kerja optimum akan dapat dicapai apabila tidak ada tekanan dan ketegangan yang berlebihan baik secara fisik maupun mental.

4.2.3.1. Faktor yang Mempengaruhi Beban Kerja

Secara umum hubungan beban kerja dengan kapasitas kerja dipengaruhi oleh berbagai faktor yang begitu kompleks, baik dari segi faktor eksternal maupun faktor internal. (DEWI, 2018)

1. Beban Kerja yang disebabkan oleh Faktor Eksternal Faktor eksternal beban kerja adalah beban kerja yang berasal dari luar tubuh manusia. Faktor yang mempengaruhi beban kerja eksternal adalah lingkungan kerja, tugas yang diterima, dan faktor organisasi. Ketiga aspek ini sering disebut sebagai stressor. Ketiga aspek tersebut akan dijelaskan sebagai berikut :

1. Lingkungan kerja fisik meliputi intensitas penerangan, suhu udara, kelembaban udara, suhu radiasi, pada stasiun kerja, kecepatan rambat udara, intensitas kebisingan dan lain sebagainya.
2. Lingkungan kerja kimiawi meliputi gas-gas yang dapat mencemari udara, debu yang dihasilkan dari proses produksi, uap logam dan lain sebagainya.
3. Lingkungan kerja biologis meliputi adanya virus, bakteri, parasit, jamur dan lain sebagainya.
4. Lingkungan kerja psikologis meliputi hubungan antara pekerja dengan pekerja, pemilihan dan penempatan tenaga kerja, pekerja dengan atasan, pekerja dengan keluarga dan pekerja dengan lingkungan sosial yang akan memberi dampak terhadap performansi kerja.
5. Tugas yang diterima baik yang bersifat fisik seperti, stasiun kerja, tata letak tempat kerja, sarana dan alat kerja, kondisi kerja, medan kerja, sikap kerja, beban yang diangkat-angkut, cara angkat-angkut, penggunaan alat bantu

dalam kerja, sarana informasi display dan control, alur kerja, dan lain-lain. Tugas-tugas yang bersifat mental meliputi tingkat kesulitan pekerjaan yang mempengaruhi tingkat emosi pekerja, tanggung jawab terhadap pekerjaan, dan lain-lain.

2. Beban Kerja yang disebabkan oleh faktor internal beban kerja adalah faktor yang berasal dari dalam diri manusia yang disebabkan adanya reaksi dan beban kerja eksternal tersebut. Secara ringkas faktor internal yang mempengaruhi beban kerja adalah sebagai berikut:
 1. Faktor somatic yaitu, umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, kondisi kesehatan, gizi dan lain-lain.
 2. Faktor psikis yaitu, motivasi, kepercayaan, persepsi, kepuasan, keinginan dan lain-lain.

4.2.3.2. Jenis Beban Kerja

Jenis Beban Kerja pada dasarnya beban kerja dibedakan menjadi dua, yaitu:

4.2.3.2.1. Beban Kerja Mental

Beban Kerja Mental merupakan beban kerja yang merupakan selisih antara tuntutan beban kerja suatu tugas dengan kapasitas maksimum. Beban kerja mental yang berlebihan dapat menimbulkan stress kerja. Stress kerja merupakan kejadian-kejadian disekitar kerja yang termasuk bahaya atau ancaman seperti halnya rasa cemas, rasa takut, rasa bersalah, sedih, marah, bosan hingga timbulnya stress kerja disebabkan beban kerja yang diterima dapat melampaui batas-batas pekerjaan (kapasitas kerja) yang berlangsung dalam periode waktu yang relatif lama pada

situasi dan dalam kondisi tertentu. Kapasitas kerja personal dapat dipengaruhi oleh metode kerja, kondisi tubuhnya pelatihan juga kesehatannya. (Sugiono, 2018)

Salah satu pendekatan dalam mengevaluasi beban kerja mental adalah dengan memanfaatkan filosofi bahwa beban mental merupakan besarnya tuntutan/aspek pekerjaan (yang bersifat mental) dibandingkan dengan kemampuan otak dalam melakukan berbagai proses dan aktivitas mental. Kemampuan (*resource*) ini bersifat terbatas, namun dapat dialokasikan untuk menangani beberapa proses mental sekaligus dan dapat memiliki cadangan bila belum digunakan semuanya.

Asumsi yang diajukan oleh para peneliti ergonomi adalah proses mental dapat dievaluasi secara kuantitatif dan hasilnya dapat digunakan untuk menentukan seberapa besar seorang operator terbebani oleh aktivitas non fisik, dan pada akhirnya sistem kerja dapat dirancang sedemikian rupa sehingga beban mental menjadi optimal tidak terlalu sedikit sehingga menyebabkan kebosanan yang tidak berlebihan sehingga bisa menurunkan performansi. (Yassierli H. I., 2014)

Konsep ini mendasari beberapa teknik evaluasi yang akan dijelaskan berikut ini. Saat suatu aktivitas hanya menuntut sumber daya mental yang minimal, tubuh masih akan memiliki sisa atau cadangan sumber daya yang dapat digunakan untuk aktivitas mental lainnya. Pada saat ini, kinerja pada aktivitas utama akan terjaga. Pada saat tuntutan kerja mental meningkat, kapasitas cadangan akan otomatis berkurang, selain itu kemampuan untuk melakukan aktivitas mental lain juga akan berkurang. Peningkatan aktivitas mental lebih jauh akan menyebabkan kemampuan mental mendekati nol (karena sumber daya yang terbatas) dan bahkan penurunan performansi kerja.

Penilaian beban kerja mental tidak semudah dalam menilai beban kerja fisik. Pekerjaan yang bersifat mental sulit diukur melalui perubahan fungsi fisiologis tubuh. Aktivitas mental terkadang terlihat sebagai pekerjaan ringan karena rendahnya kebutuhan kalori, padahal secara moral dan tanggung jawab aktivitas mental jelas lebih berat karena melibatkan kerja otak (*white collar*) dari pada kerja otot (*blue collar*). Evaluasi beban kerja mental merupakan poin penting

didalam penelitian dan pengembangan hubungan antara manusia – mesin, mencari tingkat kenyamanan, kepuasan, efisiensi dan keselamatan yang lebih baik di tempat kerja. Dengan maksud untuk menjamin keselamatan, kesehatan, kenyamanan dan efisiensi serta produktivitas jangka panjang bagi pekerja, maka perlu menyeimbangkan tuntutan tugas agar pekerja tidak mengalami *overstress* maupun *understress*.

Pengukuran beban kerja mental secara subjektif merupakan pengukuran beban kerja di mana sumber data yang diolah adalah data yang bersifat kualitatif. Pengukuran ini merupakan salah satu pendekatan psikologi dengan cara membuat skala psikometri untuk mengukur beban kerja mental. Cara membuat skala tersebut dapat dilakukan baik secara langsung (terjadi secara spontan) maupun tidak langsung (berasal dari respon eksperimen). Metode pengukuran yang digunakan adalah dengan memilih faktor-faktor beban kerja mental yang berpengaruh dan memberikan rating subjektif.

Metode pengukuran beban kerja mental secara subjektif antara lain:

1. *NASA Task Load Index* (NASA-TLX)
2. *Harper Qoorper Rating*

3. *Subjective Workload Assessment Technique* (SWAT)

Beban kerja mental yang merupakan perbedaan antara tuntutan kerja mental dengan kemampuan mental yang dimiliki oleh pekerja yang bersangkutan. Beban kerja yang timbul dari aktivitas mental di lingkungan kerja antara lain disebabkan oleh (Renty Anugerah Mahaji Puteri dan Zafira Nur Kamilah Sukarna, 2017)

1. Keharusan untuk tetap dalam kondisi kewaspadaan tinggi dalam waktu lama
2. Kebutuhan untuk mengambil keputusan yang melibatkan tanggung jawab besar
3. Menurunnya konsentrasi akibat aktivitas yang monoton
4. Kurangnya kontak dengan orang lain, terutama untuk tempat kerja yang terisolasi dengan orang lain.

4.2.3.2.2. **Beban Kerja Fisik**

Untuk penilaian beban kerja fisik dapat dilakukan dengan metode secara objektif. Penilaian objektif terdiri dari 2 metode yaitu metode penilaian langsung dan tidak langsung. Metode pengukuran beban kerja fisik secara langsung adalah pengukuran yang dilakukan dengan pengukuran energi yang dikeluarkan melalui asupan oksigen selama bekerja. Semakin berat beban kerja maka semakin banyak energi yang dikonsumsi atau diperlukan. Meskipun metode dengan menggunakan asupan oksigen lebih akurat, namun metode tersebut hanya dapat mengukur dengan waktu kerja yang cukup singkat dan diperlukan peralatan yang mahal, sedangkan metode pengukuran tidak langsung dapat dilakukan dengan menghitung denyut nadi pekerja selama melakukan pekerjaan.

Dalam kerja fisik, konsumsi energi merupakan faktor utama yang dijadikan tolak ukur penentu berat/ringannya suatu pekerjaan. Kerja fisik akan

mengakibatkan perubahan fungsi pada alat-alat tubuh yang dapat dideteksi melalui konsumsi oksigen, denyut jantung, peredaran udara dalam paru-paru, temperatur tubuh, konsentrasi asam laktat dalam darah, komposisi kimia dalam darah dan air seni, tingkat penguapan dan faktor lainnya. (Siti Rohana Nasution Budiady, 2014).

4.3. Metode Pengumpulan Data

Dalam penyelesaian suatu masalah diperlukan data yang relevan dengan masalah tersebut. Setiap data yang diperoleh tidak cukup untuk menyelesaikan masalah, sehingga diperlukan estimasi-estimasi tanpa menyimpang dari logika pengumpulannya.

Data yang diperlukan untuk memecahkan masalah dalam tugas sarjana ini di peroleh dengan cara pencatatan dari perusahaan, observasi, wawancara dengan pihak perusahaan yang berkaitan dengan persoalan yang dihadapi dan studi kasus. Adapun data yang diperlukan untuk pemecahan masalah yaitu :

7. Data denyut nadi karyawan sebelum bekerja
8. Data denyut nadi karyawan sesudah bekerja

4.4. Pengolahan Data

Berdasarkan hasil pengukuran beban kerja mental pada pekerja (karyawan) di Cv. Fawas Jaya. Dalam pengolahan data ini, hasil perhitungan akan dianalisis berdasarkan kedua metode tersebut. Pengolahan data pada bab ini akan dianalisis pada tugas akhir/skripsi yang akan disusun.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Setelah dilakukannya kerja praktek ini dalam menganalisis usaha Cv. Fawas Jaya, maka dapat diambil kesimpulan :

1. Dalam memperhatikan produk yang di jual “Fawas Jaya” sangat bertanggungjawab dalam menjaga kualitas produk dengan memilih bahan-bahan yang berkualitas serta higienis.
2. Fawas Jaya selalu meminimalkan produk reject dengan cara mengiling ulang kue kering menjadi biskotina/tepung.dan konsumen dapat mengklaim produk yang sudah kadualwarsa ke “Fawas Jaya” dan akan diberikan produk baru. Jika terjadi temuan kadualwarsa pada saat pembelian.
3. Mekanisme pengerjaan produk kue kering ini sudah tertata dengan sangat baik dengan adanya bantuan mesin-mesin penolong dalam proses produksi yang membuat produksi bisa berjalan secara efektif dan efisien.
4. Usaha yang dilakukan UMKM “Fawas Jaya” dalam mempertahankan harga produk jika harga bahan baku naik yaitu dengan mencari penganti bahan baku yang berkualitas sama dengan harga terjangkau tanpa mengurangi resep yang telah ditentukan. Dan mengurangi perbelanjaan yang tidak perlu.
5. Cara memperkenalkan (promosition) produk kue kering “Fawas Jaya” kepada masyarakat yaitu dengan cara memasang spanduk di jalan-jalan yang strategis serta membuat brosur/poster.

5.2. Saran

Dalam menjalankan proses produksi UMKM “Fawas Jaya” sudah sangat baik, dalam mengatur sistem dan manajemen produksi, memiliki mesin-mesin yang semi otomasi membuat usaha ini semakin berkembang dan sangat menghemat waktu produksi. Saran yang bisa penulis sampaikan pada UMKM “Fawas Jaya” yaitu pada saat melakukan kunjungan ada beberapa pekerja yang kurang ramah dan tidak sopan terhadap pelanggan. Sikap seperti ini dapat mempengaruhi pada produk, kenapa? Pelanggan tidak merasa nyaman akibatnya pelanggan akan mencari langganan lain walaupun “Fawas Jaya” memberikan harga yang murah.

DAFTAR PUSTAKA

- Mulyadi. 2000. Akuntansi Biaya Edisi Kelima. Aditya Media, Yogyakarta.
- Prawirosentono, Suyadi. 2001. Manajemen Operasi, analisis dan studi kasus. Edisi ketiga, Jakarta: Bumi aksara
- Yamit, Zulian. (2003). Manajemen Persediaan. Yogyakarta: EKONISIA.
- Wulandari, S. (2017). *Analisis Beban Kerja Mental, Fisik Serta Stres Kerja Pada Perawat Secara Ergonomi Di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi*, JOM Fekon, Vol. 4 No. 1 (Februari) 2017 4(1), 954–966
- Situmorang, D. A., & Simanjuntak, R. A. (2010). *Analisi Pengaruh Shift Kerja Terhadap Beban Kerja Mental dengan Metode Subjective Workload Assessment Technique (SWAT)*. Jurnal Teknologi, 3, 53–60.
- Rusindiyanto, N. M., & Pailan. (2016). *Pengukuran Beban Kerja Karyawan Bagian Produksi Dengan Metode NASA-TLX Di PT. Cat Tunggal Djaja Indah*, 15–25.
- Ramadhan, R., Tama, I. P., Ph, D., & Yanuar, R. (2014). *Analisa Beban Kerja Dengan Menggunakan Work Sampling Dan Nasa - Tlx Untuk Menentukan Jumlah Operator (Studi Kasus: Pt Xyz) Analysis Of Workload With Work Sampling And Nasa - Tlx To Determine The Number Of Operators (Case study: PT XYZ)*. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Sistem Industri, 2(5), 964–973.
- Astianto, A., & Suprihhadi, H. (2014). *Pengaruh Stres Kerja Dan Beban Kerja Terhadap Kinerja Karyawan PDAM Surabaya*. Jurnal Ilmu & Riset Manajemen, 3(7).