

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman dari waktu ke waktu perusahaan merupakan salah satu upaya yang harus diperhatikan agar dapat mencapai sasaran dan tujuan yang ditetapkan khususnya dalam zaman modern salah satu yang harus diperhatikan adalah masalah pemeliharaan mesin dan peralatan produksi. Mesin dan peralatan merupakan alat produksi yang mempunyai peran penting dalam produktivitas suatu perusahaan, dimana produktivitas sangat bergantung pada mesin dan peralatan. Persaingan yang terjadi antar bisnis usaha makanan ini mendorong masing-masing perusahaan untuk menciptakan peluang dengan menerapkan ide-ide baru untuk menarik minat konsumen. Bisnis dibidang usaha produk dan jasa saat ini yang semakin ketat salah satunya yaitu bisnis *cafe*. Bisnis *cafe* merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan bagi para pelaku bisnis bukan hanya sekedar sebagai area makan, banyak masyarakat yang menjadikan *cafe* sebagai tempat berkumpul.

Tabel 1.1 Daftar *Cafe* di Jember

NO	NAMA CAFE	ALAMAT CAFÉ
1.	Herda <i>Cake Cafe & Bakery</i>	Jl. Ahmad Yani Desa Puger Kulon, Jember
2.	Foodness	Jl. Jawa No. 49 (Bundaran Bangka), Jember.
3.	The Anglo-Saxon Tavern	Jl. Semeru, Jember
4.	Hihi <i>Cafe And Eatery</i>	Jl. Sumatra no. 124, Jember.
5.	Brothers Kopi Bar	Jl. Kalimantan no.16A, Jember
6.	Grand <i>Cafe</i>	Jl. Jawa 2 No.28, Jember
7.	Glovic Bakery	Jl. Ahmad yani Kav 6-8, jember
8.	CTRL + A	Pandora Square Lantai 2

Sumber (<https://lokalkarya.com/8-cafe-kekinian-di-jember.html>)

Dapat dilihat dari tabel 1.1 bahwa di Kota Jember sendiri terdapat beberapa *cafe* diantaranya 8 yang disebutkan dalam tabel di atas dengan banyaknya bermunculan *cafe* di area jember yang semakin ketat persaingan dalam menarik konsumen hal ini menjadikan persaingan yang sangat ketat bagi setiap *cafe* dengan bagaimana menciptakan suatu strategi untuk mencapai tujuan dari setiap *cafe* tersendiri.

Pemeliharaan adalah kombinasi dari berbagai kegiatan yang dilakukan untuk memelihara fasilitas produksi termasuk mesin dan alat-alat produksi lainnya atau untuk memperbaikinya sampai pada suatu kondisi yang diharapkan. Pemeliharaan yang baik adalah pemeliharaan yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan selama proses produksi atau kegiatan operasional perusahaan yang sedang berlangsung. Pemeliharaan yang baik akan menjamin kelancaran proses produksi.

Menurut (Heizer et al., 2017) terdapat dua jenis pemeliharaan yaitu pertama pemeliharaan pencegahan (*preventive maintenance*) mencakup pelaksanaan inspeksi rutin dan perbaikan

serta menjaga tempat fasilitas dengan melakukan perbaikan yang tepat. Pemeliharaan pencegahan lebih dari sekedar memantau mesin dan perlengkapan berfungsi dengan baik. Dia juga mencakup merancang sistem teknis dan sistem manual yang akan menjaga proses bekerja secara produktif dalam batas yang dapat ditoleransi, hal ini memungkinkan bagi sistem untuk berjalan sesuai dengan yang telah dirancang, kedua pemeliharaan kerusakan (*breakdown maintenance*) terjadi ketika perlengkapan mengalami kegagalan dan harus diperbaiki berdasarkan pada keadaan darurat atau prioritas.

Dalam bidang perusahaan dimana peningkatan hasil produksi yang terus menerus memerlukan proses yang lancar. Karena proses produksi dipengaruhi oleh ketersediaan mesin dan alat penunjang proses produksi yang dipergunakan. Produktivitas dan efisiensi suatu mesin dapat dilihat dari kondisi mesin dan peralatan yang mendukungnya. Dimana pemeliharaan bertujuan untuk mengurangi pemakaian atau penyimpangan diluar batas dan menjaga modal yang telah diinvestasikan selama waktu yang ditentukan serta sesuai kebijakan perusahaan.

Mesin sebagai salah satu unsur yang sangat penting bagi perusahaan karena memiliki pengaruh dan peran yang sangat penting dalam menjalankan proses produksi. Mesin digunakan untuk mempermudah dan membantu tenaga kerja dalam memproduksi sesuatu barang yang layak untuk dipasarkan. Dan pada saat memproduksi suatu barang dapat menghasilkan kualitas yang baik dalam jumlah yang banyak. Mesin yang digunakan secara terus-menerus akan mengalami penurunan dalam proses produksinya setelah beroperasi dalam jangka waktu yang lama dan mengalami penurunan performa baik sebagian ataupun seluruhnya tidak bisa digunakan kembali.

Pemanfaatan kapasitas produksi perusahaan agar terlaksana apabila tidak mengalami hambatan dalam proses produksi. Namun pada kenyataannya, proses produksi tidak selamanya berjalan dengan lancar dan masih terdapat hambatan berupa mesin atau fasilitas produksi yang macet atau tidak berfungsi yang diakibatkan karena kerusakan mesin yang sudah tidak layak lagi untuk dioperasikan.

Menurut (Assauri, 2016) *Maintenance* atau pemeliharaan adalah seluruh kegiatan yang mencakup upaya menjaga system peralatan agar bekerja sesuai dengan yang diharapkan. Untuk melakukan pemeliharaan mesin dapat digunakan metode probabilitas sebagai metode yang diharapkan dapat menentukan pemeliharaan yang efektif dan efisien sehingga dapat menunjang kelancaran proses produksi. Tujuan dari metode probabilitas ini adalah untuk mengetahui jadwal pemeliharaan yang tepat dan biaya pemeliharaan yang lebih rendah. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan penelitian yang dilakukan oleh Meliyani (2018) menunjukkan bahwa setelah perusahaan menggunakan metode probabilitas, perusahaan dapat menentukan jadwal pemeliharaan yang efektif dan efisien.

Dalam penelitian (Hidayat et.,al 2019) mengemukakan bahwa pemeliharaan mesin secara berkala, proses produksi dapat berjalan dengan baik dan target output yang ditentukan oleh perusahaan tercapai. Menurut penelitian (Ramdayani et al., 2020) yaitu mesin produksi sangat berkaitan satu sama lain dalam meningkatkan produksi dan kelancaran proses produksi. serta menurut (Saputra et al., 2019) menyatakan hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa *maintenance* mesin berpengaruh kelancaran proses produksi.

Herda *Cafe* Puger Jember adalah salah satu perusahaan swasta yang didirikan oleh sepasang suami istri lulusan SMK PGRI 05 Jember dan perusahaan mereka bergerak dibidang industri kuliner yaitu roti dan makanan, yang berlokasi di Jl. Ahmad Yani Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember. Produk roti yang dihasilkan memiliki *brand* yaitu Herda *Cake And Bakery*. Perusahaan ini didirikan pada Tahun 2016 yang berawal mereka membuat kue untuk sahabatnya yang ulang tahun, kemudian banyak yang suka dan akhirnya sepasang suami istri ini mendirikan perusahaan Herda *Cafe*. Perusahaan Herda *Cafe* telah memiliki 3 *outlite* yaitu Herda *Cake Bakery And Dessert* Mojosari yang berlokasi di Jl. Bintang Jatuh Mojosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember, Herda *Cake Cafe & Bakery* Kencong yang berlokasi di Jl. Diponegoro No.55 Gumuk Banji Kecamatan Kencong Kabupaten Jember, dan Herda *Cake Cafe & Bakery* Puger yang berlokasi di Jl. Ahmad Yani Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember.

Perusahaan Herda *Cafe* Puger Jember ini telah melakukan pemeliharaan mesin dan peralatan produksi yang bertujuan untuk menjaga peralatan dalam keadaan baik sehingga dapat menghindari kemacetan dan kerusakan secara dini untuk memenuhi keinginan pelanggan.

Tabel 1.2 Jumlah dan Jenis-jenis Mesin Pada Herda *Cafe* Puger Jember Tahun 2021

No	Nama Mesin	Jumlah
1.	Mesin Mixer Spiral	3
2.	Mesin Mixer Planetary	3
3.	Mesin Proofer	5
4.	Mesin Oven Gas	6
5.	Mesin Cetak	3
6.	Mesin Bread Slicer	2
Total		22

Sumber Data: Herda *Cafe* Puger Jember Tahun 2021

Dari tabel 1.2 menunjukkan jumlah dan jenis-jenis mesin yang digunakan seperti mesin mixer spiral (mesin pengaduk adonan kental), mesin mixer planetary (mesin pengaduk adonan berskala besar), mesin proofer (mesin pengembang roti), mesin oven gas (mesin pemanggang roti dan kue), mesin cetak, dan mesin bread slicer (mesin pemotong roti tawar) untuk proses produksi kue atau roti yang ada di dalam perusahaan Herda *Cafe* Puger Jember.

Tabel 1.3 Jadwal Pemeliharaan Mesin pada Herda *Cafe* Puger Jember Tahun 2021

Nama Mesin	Standar Operasional Perusahaan Pemeliharaan Mesin	Jadwal Pemeliharaan Mesin
Mixer Spiral	1 bulan 2 kali	1 bulan 2 kali
Mixer Planetary	1 bulan 2 kali	1 bulan 2 kali
Proofer	1 bulan 2 kali	1 bulan 2 kali
Oven Gas	1 bulan 2 kali	1 bulan 2 kali
Mesin Cetak	1 bulan 2 kali	1 bulan 2 kali
Bread Slicer	1 bulan 2 kali	1 bulan 2 kali

Sumber Data: Herda *Cafe* Puger Jember Tahun 2021

Berdasarkan tabel 1.3 pelaksanaan pemeliharaan mesin telah dilakukan mengikuti jadwal Standar Operasional Perusahaan (SOP), pemeliharaan mesin dibuat oleh manajemen perusahaan Herda *Cafe* Puger Jember, tetapi dari pemeliharaan mesin yang sudah dilakukan perusahaan masih belum optimal.

Tabel 1.4 Frekuensi Kerusakan Mesin Pada Herda *Cafe* Puger Jember Tahun 2021

No	Nama Mesin	Frekuensi Kerusakan Mesin Perbulan												Total
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agt	Sep	Okt	Nov	Des	
1.	Mixer spriral	1x	-	1x	-	-	1x	-	-	-	-	-	1x	4x
2.	Mixer planetary	-	1x	-	-	1x	-	-	1x	-	1x	-	-	4x
3.	Proofer	-	-	-	1x	-	-	1x	-	1x	-	2x	1x	6x
4.	Oven Gas	-	-	1x	-	1x	-	-	-	1x	-	-	1x	4x
5.	Mesin Cetak	-	-	-	-	-	1x	-	-	1x	1x	-	-	3x
6.	Bread Slicer	-	-	-	1x	-	-	-	1x	1x	-	-	-	3x
	Total	1x	1x	2x	2x	2x	2x	1x	2x	4x	2x	2x	3x	24x

Sumber Data: Herda *Cafe* Puger Jember Tahun 2021

Dari tabel 1.4 dapat dilihat frekuensi kerusakan pada mesin-mesin. Pada bulan Januari sebanyak 1x, Februari sebanyak 1x, Maret sebanyak 2x, April sebanyak 2x, Mei sebanyak 2x, Juni sebanyak 2x, Juli sebanyak 1x, Agustus sebanyak 2x, September sebanyak 4x, Oktober sebanyak 2x, November sebanyak 2x, dan Desember sebanyak 3x.

Tabel 1.5 Data Pencapaian Produksi Pada Herda *Cafe* Puger Jember Tahun 2021

No	Bulan	Target produksi	Produksi yang terealisasi
1.	Januari	3.500 pcs	3.250 pcs
2.	Februari	3.500 pcs	3.350 pcs
3.	Maret	3.500 pcs	3.220 pcs
4.	April	3.500 pcs	3.450 pcs
5.	Mei	3.500 pcs	3.490 pcs
6.	Juni	3.500 pcs	3.197 pcs
7.	Juli	3.500 pcs	3.425 pcs
8.	Agustus	3.500 pcs	3.220 pcs
9.	September	3.500 pcs	3.112 pcs
10.	Oktober	3.500 pcs	3.350 pcs
11.	November	3.500 pcs	3.300 pcs
12.	Desember	3.500 pcs	3.250 pcs

Sumber Data: Herda *Cafe* Puger Jember Tahun 2021

Berdasarkan data pada tabel 1.5 dapat dilihat bahwa target produksi dengan pencapaian produksi setiap bulan tidak sesuai dengan apa yang ditargetkan oleh perusahaan Herda *Cafe* Puger Jember. Hal ini dapat dilihat dari pencapaian pelaksanaan pemeliharaan mesin yang sudah ditingkatkan sesuai dengan Standar Operasional Perusahaan (SOP) seharusnya dapat mendukung kegiatan proses produksi, tetapi pada kenyataannya proses produksi tidak sebanding dengan pemeliharaan yang telah dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Penelitian ini tentang *Maintenance* mesin dalam menunjang kelancaran proses produksi pada Herda *Cafe Puger Jember*. Strategi ini untuk menunjang kelancaran proses produksi pada Herda *Cafe Puger Jember*. Berdasarkan tabel 1.4 frekuensi kerusakan mesin pada bulan Januari sebanyak 1x, Februari sebanyak 1x, Maret tidak ada kerusakan, April sebanyak 2x, Mei sebanyak 2x, Juni sebanyak 2x, Juli sampai September tidak ada kerusakan, Oktober 2x, November tidak ada kerusakan, dan Desember sebanyak 3x. Berdasarkan latar belakang *Maintenance* mesin menurut (Heizer et al., 2017), ada beberapa yang meliputi pemeriksaan (*checking*) mesin dan pelaksanaan perbaikan (*repairing*) mesin untuk menunjang kelancaran produksi. Maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pemeriksaan (*checking*) mesin dalam menunjang kelancaran proses produksi pada Herda *Cafe Puger Jember*?
2. Bagaimana pelaksanaan perbaikan (*repairing*) mesin pada Herda *Cafe Puger Jember* untuk menunjang kelancaran proses produksi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah, maka dirumuskan tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pemeriksaan (*checking*) mesin dalam menunjang kelancaran proses produksi pada Herda *Cafe Puger Jember*.
2. Untuk mengetahui pelaksanaan perbaikan (*repairing*) mesin untuk menunjang kelancaran proses produksi pada Herda *Cafe Puger Jember*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Teoritis
Sebagai sarana yang tepat guna melatih diri dalam bidang penelitian dan pengamatan serta mengandalkan *study* banding teori yang diperoleh selama kuliah dengan praktek dalam mengevaluasi data *real* dari perusahaan.
2. Praktis
Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan masukan yang bermanfaat dalam menentukan kebijaksanaan yang lebih baik dimasa depan dan memberikan informasi yang bermanfaat bagi pihak lain yang berkepentingan.