

WIKARA

WIKARA NATIONAL ECONOMIC AND SOCIAL RESEARCH DEVELOPMENT

Laman Jurnal: ejournal.stie-wikara.ac.id

ISSN : 2721-8120 (p) ,2797-3247 (e)

ANALISIS PENERAPAN TATA LETAK PROSES PRODUKSI DI KEDAI SEBLAK GEUGEU PURWAKARTA**Dewi Puspasari**

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Wibawa Karta Raharja, Indonesia, Jawa Barat

Email: dewipuspasari@stie-wikara.ac.id

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Artikel History:</p> <p>Received:</p> <p>Revised:</p> <p>Published:</p>	<p><i>Layout planning is one of the important factors that support the effectiveness and efficiency of the production process, especially in small and medium-sized enterprises (SMEs) in the culinary sector. An improper layout can cause delays, inefficiencies, and unnecessary movement during production activities. This study aims to analyze the application of the production process layout at Kedai Seblak Geugeu Purwakarta and to evaluate whether the layout implemented has been effective and efficient in supporting the production process. The research uses a descriptive qualitative approach with the object of study being Kedai Seblak Geugeu, a culinary SME located in Pondok Salam District, Purwakarta Regency. Data were collected through direct observation, interviews with the business owner, and documentation. The analysis focuses on the arrangement of production facilities, workflow, equipment placement, and supporting areas within the production process. The results of the study indicate that Kedai Seblak Geugeu applies a process-oriented layout in its production activities, where facilities are arranged according to the sequence of production processes. The placement of cooking equipment, raw materials, and washing areas close to the kitchen area helps reduce movement distances and improves work efficiency. The layout is considered effective in facilitating a smooth production flow, minimizing delays, and supporting faster service to customers. Furthermore, the layout also provides convenience for employees and customers, particularly in accessing toppings and supporting facilities. Overall, the application of an appropriate production layout at Kedai Seblak Geugeu has contributed to improving operational efficiency and supporting business sustainability. This study is expected to provide insights for other culinary SMEs in planning and improving production layouts to enhance productivity and competitiveness.</i></p>
<p>Keywords:</p> <p>Layout, Production Process, SME, Efficiency</p>	
INFO ARTIKEL	ABSTRAK

WIKARA

WIKARA NATIONAL ECONOMIC AND SOCIAL RESEARCH DEVELOPMENT

Laman Jurnal: ejournal.stie-wikara.ac.id

ISSN : 2721-8120 (p) ,2797-3247 (e)

Riwayat Artikel:

Diterima :

Direvisi:

Dipublikasikan :

Kata kunci:

Tata Letak, Proses Produksi, UMKM, Efisiensi

Tata letak merupakan salah satu faktor penting yang mendukung efektivitas dan efisiensi proses produksi, khususnya pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang kuliner. Tata letak yang kurang tepat dapat menyebabkan terhambatnya aliran kerja, pemborosan waktu, serta pergerakan yang tidak efisien dalam kegiatan produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan tata letak proses produksi pada Kedai Seblak Geugeu Purwakarta serta menilai apakah tata letak yang diterapkan sudah efektif dan efisien dalam mendukung proses produksi. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan objek penelitian Kedai Seblak Geugeu yang berlokasi di Kecamatan Pondok Salam, Kabupaten Purwakarta. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara dengan pemilik usaha, dan dokumentasi. Analisis penelitian difokuskan pada pengaturan fasilitas produksi, alur proses kerja, penempatan peralatan, serta area pendukung dalam proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kedai Seblak Geugeu menerapkan tata letak berorientasi proses, di mana fasilitas disusun berdasarkan urutan kegiatan produksi. Penempatan peralatan memasak, bahan baku, dan area pencucian yang berdekatan dengan dapur dinilai mampu mengurangi jarak perpindahan, mempercepat proses kerja, serta meningkatkan efisiensi waktu produksi. Tata letak yang diterapkan juga memudahkan karyawan dalam melayani pesanan dan memberikan kenyamanan bagi konsumen. Secara keseluruhan, penerapan tata letak proses produksi di Kedai Seblak Geugeu dinilai efektif dan efisien serta berkontribusi dalam mendukung kelancaran produksi dan keberlanjutan usaha UMKM.

PENDAHULUAN

Layout atau tata letak merupakan salah satu faktor yang mendukung proses produksi dimana dalam proses produksi sering sekali ditemui masalah-masalah atau hambatan yang dapat menyebabkan proses produksi terhambat. Setiap industri baik skala kecil, menengah ataupun yang sudah berskala besar memerlukan penataan atau pengaturan dalam tata letak dengan baik. Tata letak ini meliputi kegiatan pengaturan tata letak mesin, peralatan dan ruangan. Tujuan dari penataan tata letak adalah agar proses produksi berjalan dengan lancar sehingga dapat meningkatkan kapasitas produksi (Rahmawan & Adiyanto, 2020).

Selain itu ada juga faktor pendukung yang tidak kalah pentingnya dalam mendukung kelancaran proses produksi yaitu efisiensi waktu kerja yang sangat optimal sehingga peran tata letak pabrik yang baik dirasa sangat mendukung. Seblak Miss Geugeu yang terletak di kecamatan Pondok Salam kabupaten Purwakarta merupakan UMKM yang bergerak pada bidang kuliner dimana produk utamanya adalah seblak yaitu makanan khas yang banyak dijumpai di daerah Jawa Barat seperti Bandung, Subang, Karawang dan Purwakarta yang berasal dari bahan baku kerupuk mentah yang diolah dengan bumbu khas dilengkapi dengan berbagai macam topping seperti telur, sosis, siomay kering, ceker ayam dan lain-lain. Tata letak proses produksi yang diterapkan di Seblak Miss Geugeu ini yaitu memiliki tata letak dapur untuk proses produksi yang berada di belakang setelah tempat makan konsumen, di dapur ini juga memuat seluruh bahan baku untuk pembuatan seblak, tata letak untuk mencuci piring berada disebelah dapur untuk memasak kurang lebih berjarak 2 meter.

Pada proses produksi atau bagian produksi yaitu dapur untuk memasak memiliki peran yang paling utama dalam menyajikan produk yang sesuai dengan keinginan konsumen sehingga dalam proses produksi ini harus dilakukan dengan efektif dan efisien agar tidak terjadi pemborosan.(Lelema, 2019)

Mulai dari proses pemesanan dari konsumen, proses pembuatan atau proses produksi sampai dengan proses penyajian hidangan di meja konsumen memerlukan waktu. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisa apakah tata letak yang sudah diterapkan pada Kedai Seblak Miss Geugeu ini sudah efektif dan efisien. Dari penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi atau manfaat yaitu hasil penelitian dapat memperlancar proses produksi sehingga dapat meningkatkan omset pada Kedai Seblak Miss Geugeu.

Tujuan penelitian

1. Bagaimanakah tata letak fasilitas produksi pada proses produksi?
2. Jenis layout yang sudah diterapkan pada Kedai Seblak Miss Geugeu
3. Apakah layout yang digunakan sudah efektif dan efisien?

Layout (Tata Letak)

Tata letak adalah keputusan meliputi penempatan mesin pada tempat terbaik dalam pengaturan produksi. Tata letak yang efektif adalah tata letak yang dapat memfasilitasi terjadinya aliran bahan baku, manusia atau tenaga dan informasi di dalam suatu wilayah dan antar wilayah (Haizer dan Render, 2011). Dengan tata letak fasilitas yang meliputi mesin-mesin dan peralatan produksi yang baik maka sebuah pabrik dapat memproduksi produk dengan jumlah kapasitas yang maksimal dengan kondisi aktivitas produksi yang optimal. (Lelema, 2019).

Perencanaan ulang pada tata letak dapat dilakukan dengan sebab adanya mesin atau peralatan baru, atau adanya indikator penurunan tingkat produksi pada produktivitas produksi. Tata letak meliputi perencanaan dan pengaturan tata letak mesin dan peralatan, aliran bahan dan karyawan sebagai pekerja yang bertugas menjalankan pekerjaan pada masing-masing proses produksi. Apabila disusun secara baik maka aktivitas atau kegiatan operasional akan menjadi efektif dan efisien.

Prinsip Dasar Dalam Perencanaan Tata Letak

Berdasarkan aspek dasar, tujuan dan keuntungan-keuntungan yang bisa didapatkan dalam tata letak pabrik yang terencanakan dengan baik, maka bisa disimpulkan enam tujuan dasar dalam tata letak pabrik, yaitu sebagai berikut (Wignjosoebroto, 2009):

1. Integrasi secara menyeluruh dari semua faktor yang mempengaruhi proses produksi.
2. Perpindahan jarak yang seminimal mungkin.
3. Aliran kerja berlangsung secara lancar melalui pabrik.
4. Semua area yang ada dimanfaatkan secara efektif dan efisien.
5. Kepuasan dan rasa aman dari pekerja dijaga sebaik-baiknya.
6. Pengaturan tata letak harus cukup fleksibel.

Model-model Layout

Dikutip dari (Lelema, 2019) Russel dan Taylor (2000) menyatakan bahwa tata letak dibedakan dalam 6 model yaitu sebagai berikut:

1. Tata letak berorientasi produk

Subagyo (2000) menyatakan bahwa layout produk atau sering disebut sebagai layout garis (line layout) adalah pengaturan letak mesin- mesin atau fasilitas produksi dalam suatu pabrik yang berdasarkan atas urutan proses produksi dalam membuat suatu barang. Barang yang dikerjakan setiap hari selalu sama dan arus barang yang dikerjakan setiap hari juga sama seolah-olah menyerupai garis (meskipun tidak selalu garis lurus).

2. Tata letak berorientasi proses

Dalam layout proses ini, tipe dan karakteristik dari peralatan adalah faktor yang paling dominan dalam pengaturan letak fasilitas pabrik. Produk diproses dengan menggerakkannya dari satu bagian ke bagian lain menurut urutan operasi yang harus dilakukan. Layout proses dapat digambarkan sebagai suatu tipe yang menyediakan keluwesan yang besar dalam output, desain produk dan metode- metode proses pabrikasinya (Yamit, 2003).

3. Tata letak posisi tetap

Layout posisi tetap (*fixed position layout*) merupakan tata letak di mana proyek yang bersangkutan mempertahankan posisinya dan mengharuskan karyawan dan fasilitas produksi dalam satu wilayah kerja (Heizer dan Render, 2011).

4. Tata letak Gudang

Tata letak gudang disesuaikan sistem persediaan yang dipergunakan, seperti sistem persediaan barang dengan FIFO (*first in first out*) artinya barang yang pertama diterima harus siap untuk dikeluarkan pertama kali sehingga tata letak harus diatur sedemikian rupa agar barang mudah untuk dimasukkan dan dikeluarkan (Haming dan Nurnajamuddin, 2014).

5. Tata letak kantor

Tata letak kantor bertujuan untuk menentukan posisi karyawan dan peralatan agar kelancaran arus pekerjaan dan komunikasi antara semua pegawai dan manajer yang ada terjamin (Russel dan Taylor, 2000).

6. Tata letak ritel

Tata letak ritel adalah tata letak dari usaha eceran besar, seperti departement store dan supermarket. Tata letak harus memperhitungkan selera dan persepsi pelanggan (Russel dan Taylor, 2000).

Proses Produksi

Proses adalah cara, metode dan teknik bagaimana sesungguhnya sumber-sumber tenaga kerja, mesin, bahan, dan dana yang ada diubah untuk memperoleh suatu hasil. Sedangkan produksi sendiri adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa (Mulyani & Herawati, 2016).

Menurut Assauri (2011), proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada. Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan. Hal ini karena proses produksi merupakan cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penambahan faedah atau penciptaan faedah tersebut dilaksanakan. Sifat proses ini adalah mengolah, yaitu mengolah bahan baku dan bahan pembantu

secara manual atau dengan menggunakan peralatan. Sehingga menghasilkan suatu produk yang nilainya lebih dari barang semula.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain yang telah disebutkan yang hasilnya dipaparkan dalam laporan penelitian (Arikunto, 2013). Objek dalam penelitian ini yaitu Kedai Seblak Miss Geugeu yang berada di Kecamatan Pondok Salam Kabupaten Purwakarta Jawa Barat. Teknik pengumpulan data dengan teknik observasi dan wawancara. Menggunakan data primer yaitu data yang bersumber atau diperoleh langsung dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Dalam penelitian ini wawancara dilakukan dengan pemilik Kedai Seblak Miss Geugeu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Seblak adalah makanan khas Bandung yang sudah ramai di beberapa kota di Indonesia, seperti kota Purwakarta. Salah satu UMKM yang ada di daerah Pondok Salam, Purwakarta. Heni memulai usaha UMKM ini pada tahun 2019 dengan modal awal Rp4.000.000,00. Hal lain Heni membuka usahanya yaitu karena ia sangat menyukai seblak dan jenis makanan pedas lainnya. Oleh karena itu ia termotivasi dengan banyaknya masyarakat pada zaman sekarang yang menyukai jajanan seblak, maka ia memutuskan untuk membuka usaha ini. Target pasar yang diterapkan untuk usaha ini yaitu semua kalangan masyarakat, tidak mematok hanya pada kalangan remaja saja.

Jajanan seblak milik Heni yang diberi nama “Seblak Miss Geugeu” dimana menyajikan varian menu seperti seblak campur, seblak special, seblak seafood, seblak tulang, mieset, cilgo, dan yang terakhir ia menciptakan menu unik yaitu rujak seblak. Dimana menu tersebut hanya dimiliki oleh Heni dan membuat “Seblak Miss Geugeu” ini lebih unggul dari pesaing.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada kedai Seblak Miss Geugeu yang berlokasi di Kecamatan Pondok Salam Kabupaten Purwakarta Jawa Barat yang diperoleh dari data hasil observasi dan wawancara dengan pemilik kedai bahwa diperoleh bahan sebagai analisis permasalahan yang sudah dirumuskan. Untuk menguraikan permasalahan tersebut maka berikut ini adalah data-data yang diperoleh sebagai berikut:

1. Tata Letak Fasilitas Produksi Pada Proses Produksi

Tata letak pada kedai seblak ini adalah tata letak yang berorientasi pada proses (process-oriented layout) dapat handle beragam barang atau jasa secara bersamaan. Ini merupakan cara tradisional untuk mendukung sebuah strategi diferensiasi produk. Tata letak ini paling efisien dipakai pada produk yang memiliki persyaratan yang berbeda-beda, atau di saat penanganan

pelanggan, pasien atau klien dengan kebutuhan yang berbeda beda. Tata letak yang berorientasi pada proses biasanya memiliki strategi volume rendah dengan variasi tinggi.

Menurut pemilik tata letak ini sudah cukup efektif dan cukup nyaman untuk keberlangsungan usaha, setelah direnovasi tata letak menjadi lebih efektif dikarenakan penambahan tempat untuk mencuci piring yang dibuat dekat dengan dapur untuk memudahkan karyawan membersihkan peralatan memasak dan juga peralatan makan yang telah digunakan pelanggan.

2. Layout Yang Digunakan Pada Proses Produksi

Menurut pengamatan kami dan pendapat kami layout yang digunakan di kedai seblak ini adalah layout produk. Dimana layout produk adalah pengaturan tata letak fasilitas pabrik berdasarkan aliran dari produk tersebut. Tujuannya adalah untuk mengurangi proses pemindahan material dan memudahkan pengawasan dalam kegiatan produksi. Pabrik perakitan mobil, lemari pendingin, mesin cuci, televisi, dan sebagainya. Dengan menggunakan layout produk ini, satu masalah yang tidak dapat dihindari adalah sulitnya realokasi operasi diantara pekerja untuk menyesuaikan diri terhadap perubahan permintaan.

Dari data yang diperoleh dari hasil observasi dan pengamatan secara langsung pada proses produksinya maka peneliti melakukan analisis data-data dan hasilnya adalah sebagai berikut:

- a. Proses produksi pada Kedai Seblak Miss Geugeu merupakan produksi yang berfokus pada produk yang dikerjakan secara terus tidak terputus yakni proses produksi dimulai dari pengolahan dari bahan baku hingga menjadi hidangan yang siap disajikan kepada konsumen. Pada proses produksi yang berfokus pada produk dan penempatan fasilitas sesuai dengan urutan proses pembuatan produk. Arus proses pembuatan produk terlihat seperti garis.
 - b. Mesin yang dipergunakan adalah peralatan untuk memasak seperti kompor, alat memasak wajan, susuk, pisau dll diletakan berdekatan dengan proses memasak yang digunakan sesuai dengan urutan proses atau aliran produksi.
 - c. Tenaga kerja yang bekerja dalam proses produksi haruslah tenaga kerja yang menguasai proses produksi dalam hal ini adalah koki atau ahli memasak.
 - d. Produk yang dihasilkan hanya 1 macam saja dengan kualitas standar
3. Permasalahan yang kedua adalah apakah tata letak yang diterapkan atau digunakan sudah efektif dan efisien?

Menurut pengamatan kami dan pendapat pemilik layout yang telah dijalankan sudah sangat efektif dan efisien, menurut pendapat pemilik tata letak atau layout yang diterapkan sudah mempermudah karyawan untuk mempersiapkan pesanan konsumen dan melayani konsumen. Konsumen juga dipermudah dengan tempat pengambilan topping yang diinginkan karena bahan-

bahan tersebut di letakkan di depan dan sangat mudah ditemukan karena berada di satu tempat atau ruangan yang sama.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dan pembahasan ini, maka dapat di tarik kesimpulan, kedai seblak miss geugeu yang memproduksi seblak di Pondoksalam - Purwakarta, harus lebih berinovasi dalam menciptakan cara baru, untuk bisa mempertahankan citra usaha dalam daya saing yang dapat memenuhi permintaan konsumen. Dengan adanya layout usaha yang baik maka lebih efektif dan efisien untuk tingkat kapasitas yang ada dalam usaha dan juga proses produksi tetap berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Abram, S. (2018). Analisis Layout Pabrik Untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi Di PT. Celebes Minapratama Kota Bitung. *Analisis Layout Pabrik Untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi Di Pt.Celebes Minapratama Kota Bitung*, 04.
- Kholidasar, I. (2022). Re-Layout Tata Letak Fasilitas Dan Desain Kemasan Usaha Kue Batiah Di Jorong Baduih Nagari Simawang, Kabupaten Tanah Datar. *Re-Layout Tata Letak Fasilitas Dan Desain Kemasan Usaha Kue Batiah Di Jorong Baduih Nagari Simawang, Kabupaten Tanah Datar*, 63.
- Suprapti, E. (2009). Analisis Layout Pada Proses Produksi Di Pt Rumpun Sari Kemuning 1 Karanganyar. *Analisis Layout Pada Proses Produksi Di Pt Rumpun Sari Kemuning 1 Karanganyar*, 17.
- Lelema, C. (2019). *Analysis Layout Eficiency Production Facility Of Pt. Tropica Cocoprime Lelema*.
- Rahmawan, A., & Adiyanto, O. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Ukm Eko Bubut Dengan Kolaborasi Pendekatan Konvensional 5 S Dan Systematic Layout Planning (Slp). *Jurnal Humaniora Teknologi*, 6(1), 9–17. <https://doi.org/10.34128/Jht.V6i1.72>