

INTISARI

Makanan dan minuman adalah kebutuhan paling utama semua manusia. Karena itulah industri makanan dan minuman semakin lama bertumbuh semakin besar di berbagai negara, termasuk di Indonesia. Salah satu makanan yang dewasa ini diminati banyak orang adalah mi, dan mi pangsit adalah jenis yang paling familiar ditemukan di Indonesia.

UD Minicho adalah salah satu usaha rumah tangga yang memproduksi mi pangsit. Dalam menjalankan proses produksi sehari-harinya, ditemukan masalah-masalah seperti peralatan yang diletakkan sembarangan dan tidak memiliki tempat khusus, tidak adanya batas penanda jalur, penempatan mesin yang tidak tepat, cara penyimpanan peralatan yang tidak memperhatikan kerapian, keawetan dan keamanan, kurang adanya kebiasaan untuk membersihkan daerah yang kotor setelah selesainya aktivitas yang menimbulkan kotoran, tidak adanya rambu peringatan pada mesin berbahaya, penanda pada peralatan dan pelabelan pada kemasan produk jadi, dan kurangnya kepatuhan pekerja terhadap peraturan-peraturan yang ada. Hal ini membuat lokasi kerja UD Minicho sering kotor dan berantakan.

Untuk mengatasi masalah-masalah tersebut, diperlukan adanya perancangan 5S pada lokasi kerja UD Minicho. 5S adalah singkatan dari *seiri*, *seiton*, *seiso*, *seiketsu*, dan *shitsuke* yang dalam bahasa Indonesia artinya pemilahan, penataan, pembersihan, pemantapan dan pembiasaan. Perancangan 5S ini bertujuan untuk menciptakan kondisi yang ringkas, rapi, resik, rawat dan rajin.

Dalam penelitian ini, terlebih dahulu dilakukan audit 5S dengan diisi oleh pemilik UD Minicho. Rancangan didasarkan pada form audit, dan dibuat untuk poin-poin yang bernilai 1, 2 dan 3 dari skala 1 sampai 5. Untuk yang bernilai 4 dan 5 akan ditingkatkan dan dipertahankan keadaannya. Rancangan 5S tersebut berkaitan dengan manusia, peralatan dan metode. Manfaat rancangan ini adalah akan dapat meningkatkan produktivitas pekerja UD Minicho.

Kata kunci: 5S, *seiri*, *seiton*, *seiso*, *seiketsu*, *shitsuke*

ABSTRACT

Foods and beverages are the most important human needs. Therefore, food industry grows larger and larger in many countries, include in Indonesia. One of the most favourite food nowadays is noodle, and mi pangsit is one kind of noodle that is most familiar in Indonesia.

UD Minicho is a home industry business that produces mi pangsit. In its daily operation, there are problems found, such as tools that are placed inordinately and don't have specific places, no border line for alley, wrong machines placement, tools storage that doesn't pay attention about tidiness, durability and savety, no habitual cleaning action after dirt-causing activity, no warning sign for dangerous machines, no label for tools and finished goods packaging, and less obedience towards the rules. These problems often cause the working area in UD Minicho becomes dirty and messy.

To solve all those problems above, UD Minicho needs a design of 5S in its working area. 5S stands for seiri, seiton, seiso, seiketsu, and shitsuke, which in Indonesian language means sorting, orderliness, cleaning, cleanliness and accustomize. This 5S designing is purposed to create a working condition that is sorted, orderly, clean, neat and accustomized.

In this research, the first step is to make an audit form of 5S and make it filled by the owner of UD Minicho. The 5S designing is based from that audit form, and was designed for things in it that scored 1, 2 and 3 from scale 1 to 5. For the things that scored 4 and 5, it is enough to develop and maintain the condition. The 5S designing is related to man, machine and method. The benefit of this design is to develop the productivity of workers in UD Minicho.

Key words : 5S, seiri, seiton, seiso, seiketsu, shitsuke