

ABSTRAK

Produktivitas merupakan masalah yang sangat penting bagi perusahaan karena merupakan suatu alat ukur bagi kinerja perusahaan. Dengan melakukan pengukuran produktivitas, maka perusahaan akan dapat mengetahui seberapa baik tingkat kinerja yang telah dilakukan, apakah mengalami penurunan atau peningkatan, bila dibandingkan dengan periode sebelumnya.

CV. Tiga Bintang Food adalah suatu perusahaan yang memproduksi kacang shanghai, baik kacang shanghai putih maupun kacang shanghai merah. Selama ini perusahaan belum pernah melakukan pengukuran produktivitas sehingga perusahaan ingin mengetahui produktivitas yang telah dicapai. Oleh karena hal tersebut, dilakukan pengukuran produktivitas dengan menggunakan metode OMAX sebagai dasar perencanaan.

Melalui hasil pengamatan dan wawancara dengan pihak perusahaan, diperoleh urutan proses produksi kacang shanghai putih dan kacang shanghai merah. Secara garis besar, urutan proses produksi kacang shanghai dimulai dari proses penghalusan bumbu, dilanjutkan dengan proses pemanasan bumbu, pengayakan tepung, pencampuran, sortasi kacang tanah, pelapisan, sortasi kacang shanghai mentah, pengayakan ukuran kacang shanghai mentah, penggorengan, penirisan, sortasi kacang shanghai dan *packing*.

Periode pengukuran awal dilakukan selama 8 periode (minggu), yaitu mulai tanggal 31 Juli 2006 hingga tanggal 23 September 2006, selama periode pengukuran terdapat dua hari libur, yaitu pada tanggal 17 Agustus 2006 karena merupakan peringatan hari Kemerdekaan dan tanggal 21 Agustus 2006 yang merupakan hari Isra' Mi'raj Nabi Muhammad SAW. Dari hasil pengukuran produktivitas tersebut, dapat diketahui bahwa produktivitas perusahaan mengalami fluktuasi dengan faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat produktivitas perusahaan sebagai berikut produktivitas kehadiran tenaga kerja, efisiensi penggunaan bahan baku, produktivitas produksi, jumlah *output* cacat kacang shanghai putih dan jumlah *output* cacat kacang shanghai merah. Jenis cacat yang terjadi antara lain cacat bentuk, cacat keras, cacat gosong dan cacat karena kacang shanghai tidak mengembang pada saat digoreng.

Pada periode pengukuran awal pencapaian produktivitas terbaik terdapat pada periode 5, yaitu sebesar 430.5504 dan pencapaian terendah terdapat pada periode 3, yaitu sebesar 159.0743. Hal ini disebabkan karena posisi kerja yang kurang nyaman, banyaknya bahan baku yang tercecer atau tumpah, banyaknya tenaga kerja yang menganggur, kualitas bahan baku yang kurang baik, banyaknya jumlah cacat yang terjadi serta pengawasan kerja yang kurang.

Untuk meningkatkan produktivitas perusahaan, dilakukan upaya-upaya perbaikan selama masa implementasi. Upaya-upaya perbaikan yang dilakukan adalah memasang alat pengukur suhu dan *timer* untuk mencegah terjadinya *output* cacat, memperbaiki posisi kerja pada bagian proses tertentu, mengganti keranjang tepung, memperbaiki *form* gudang bahan baku, memperketat pengawasan cara kerja dan tenaga kerja dan menerapkan metode 5 S selama masa implementasi.

Setelah dilakukan implementasi perbaikan selama dua periode (minggu), 18 Desember 2006 hingga 30 Desember 2006, terdapat peningkatan produktivitas perusahaan yang terlihat melalui perhitungan indeks produktivitas. Hasil implementasi perbaikan tersebut mampu meningkatkan produktivitas sebesar 90.52 % dari pengukuran produktivitas terakhir dan kembali mengalami peningkatan pada periode implementasi selanjutnya sebesar 0.71 %.