

Daftar isi

BAB	2
PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Materi Kerja Praktek	3
1.3 Tujuan dan Manfaat	3
1.4 Sistematika Penulisan	4
2.1 Sejarah	5
2.2. Tempat dan Kedudukan	6
2.3 Bidang Pekerjaan	6
2.4 Bidang Pekerjaan Departemen Tempat Kerja Praktek	6
2.5 Struktur organisasi Perusahaan	7
Daftar P	8

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah potong ayam (RPA) yaitu sebuah bangunan yang desain dan konstruksinya telah memenuhi persyaratan teknis serta digunakan sebagai tempat memotong ayam bagi konsumsi masyarakat umum. RPA merupakan industri peternakan yang melakukan pemotongan ayam hidup dan diolah menjadi karkas ayam siap dikonsumsi oleh konsumen. Rumah Pemotongan Ayam Bu Amin merupakan pabrik/home industri yang terletak di daerah Desa Tamansuruh Kecamatan Glagah. Produksi yang dihasilkan adalah daging ayam yang sudah dibersihkan bagian dalam dan luar dan siap untuk dipasarkan. Lingkup Pemasaran mencakup daerah sekitar desa Tamansuruh dan desa glagah, khususnya Daerah kota Banyuwangi pada umumnya. Salah satu faktor yang penting terhadap proses produksi yaitu mengenai desain tata letak fasilitas. (kevin, 2018)

Tata letak atau layout pabrik merupakan salah satu masalah yang berpengaruh terhadap efisiensi operasi dalam jangka panjang. Tata letak memiliki berbagai implikasi strategis karena tata letak menentukan daya saing perusahaan dalam hal kapasitas, proses, fleksibilitas, biaya dan mutu kehidupan kerja. Tata letak fasilitas pabrik memiliki dampak yang cukup signifikan terhadap performansi perusahaan seperti penurunan ongkos material handling, work-in process inventory, lead times, peningkatan produktivitas, dan performansi material handling. Desain fasilitas pabrik yang baik adalah yang mampu meningkatkan efektivitas dan efisiensi melalui penurunan perpindahan jarak dan ongkos material handling. Pabrik seringkali memandang sebelah mata terhadap tempat kerja sebagai sarana untuk menciptakan penghasilan. Mereka lebih menekankan dan menghargai sektor lain seperti manajemen keuangan, pemasaran, dan penjualan, serta pengembangan produk. Terkadang Pabrik yang sedang berkembang seringkali kurang memperhatikan hal-hal yang paling mendasar yaitu area kerja, dimana hal-hal yang mendasar ini juga dapat mempengaruhi terhadap kualitas dan produktifitas pada Pabrik tersebut.

Pabrik dikatakan baik apabila membuat area kerja berjalan lebih terorganisir (*Bokern, 1997*). Selain membuat area kerja lebih terorganisir, hal lain yang mendasar agar area kerja tetap selalu berjalan dengan baik yaitu melakukan pemeliharaan tempat kerja. Ada beberapa kendala yang di alami oleh Rumah Pemotongan Ayam Bu Amin yang seharusnya memperhatikan beberapa tempat yang letaknya tidak beraturan, artinya terdapat penumpukkan beberapa bagian yang penempatannya tidak sesuai dengan semestinya. sehingga membutuhkan perbaikan tata letak fasilitas dengan metode konvensional berbasis 5S (*seiri, seiton, seiso, seiketsu dan shisuke*). 5S (*Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke*) merupakan lima langkah penataan dan pemeliharaan tempat kerja yang dikembangkan melalui upaya intensif dalam bidang manufaktur. Bila diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia, lima langkah pemeliharaan tempat kerja ini disebut sebagai 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, dan Rajin). Definisi yang luas dari 5S adalah memanfaatkan tempat kerja (yang mencakup peralatan, dokumen, bangunan dan ruang) untuk melatih kebiasaan para pekerja dalam usaha meningkatkan disiplin kerja yang dimulai dengan Pemilahan (*Seiri*), Penataan (*Seiton*), Pembersihan (*Seiso*), Pemantapan (*Seiketsu*), Disiplin (*Shitsuke*) atau telah ikut serta sepenuhnya dalam pengembangan kebiasaan-kebiasaan kerja yang baik sesuai aturan yang ditetapkan (RISHNA, 2022)

Dengan demikian jelaslah bahwa perencanaan tata letak fasilitas pabrik akan berkaitan erat dengan perencanaan proses pemindahan bahan dan proses produksi. Perencanaan tata letak pabrik tidak bisa mengabaikan signifikasi dari aktifitas pemindahan bahan dan juga sebaliknya, tidak mungkin menerapkan sistem pemindahan bahan dan proses produksi secara efektif tanpa memperhatikan tata letak fasilitasnya. Berdasarkan uraian di atas, maka perlu di lakukan penelitian tentang “ Perancangan Ulang Tata letak Fasilitas dengan menggunakan Metode Konvensional berbasis 5S (*Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu dan Shitsuke*) pada Rumah Pemotongan Ayam Bu Amin Tamansuruh “. (anggraini, 2022)

1.2 Materi Kerja Praktek

Pada pelaksanaan kerja praktek yang telah dilakukan, materi dan tugas yang diberikan oleh institusi tentang bagaimana cara menentukan perencanaan tata letak fasilitas yang baik agar bisa menunjang produktifitas proses produksi Rumah Pemotongan Ayam (RPA) mulai dari tempat peristirahatan ayam hingga proses packing daging ayam .

1.3 Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

Tujuan dari kerja praktek ini adalah :

- a) Menerapkan teori yang sudah di pelajari saat di bangku perkuliahan ke dalam permasalahan yang di hadapi suatu perusahaan.
- b) Mengetahui penentuan Tata Letak Fasilitas dalam perancangan ulang Tata Letak Fasilitas di Rumah Pemotongan Bu Amin.
- c) Mengetahui efektifitas dan efesiensi penataan Ruang menggunakan sistem Konvensional berbasis 5S (*Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu dan Shitsuke*).

2. Manfaat

Manfaat dari Kerja Praktek ini adalah :

- a) Bagi perusahaan dapat dijadikan bahan masukan maupun bahan pertimbangan dengan kebijakan penentuan ulang Tata ruang yang lebih efektif dan efisien menggunakan sistem Konvensional berbasis 5S (*Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu dan Shitsuke*)
- b) Peneliti dapat menambah pengetahuan dan wawasan serta menerapkan ilmu yang dimiliki dalam dunia kerja yang sesungguhnya, khususnya dalam hal Perencanaan Tata Letak Fasilitas.

1.4 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan laporan kerja praktek ini, untuk mendapatkan hasil yang teratur , terarah dan mudah dipahami, maka penulisan disusun dengan menggunakan sistematika sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi mengenai latar belakang masalah, materi kerja praktek, tujuan dan manfaat, dan sistematika penulisan.

BAB II LINGKUP TEMPAT KERJA PRAKTEK

Pada bab ini akan diuraikan tentang sejarah perusahaan, tempat dan kedudukan perusahaan, bentuk dan badan hukum perusahaan, bidang pekerjaan perusahaan, bidang pekerjaan departemen tempat kerja praktek, struktur organisasi perusahaan.

BAB III KEGIATAN KERJA PRAKTEK

Pada bab ini akan diuraikan tentang kegiatan dan cara/teknik Praktek Kerja Lapangan yang menjelaskan mengenai detail aktivitas-aktivitas yang dilakukan saat kerja praktek dilaksanakan..

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini berisikan mengenai hasil serta pembahasan yang memuat studi kasus, perhitungan serta analisa terhadap topik yang sudah diberikan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini akan diuraikan tentang kesimpulan dan saran dari Praktek Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan selama 1 bulan.

BAB II

LINGKUP TEMPAT KERJA PRAKTEK

2.1 Sejarah

Rumah pemotongan ayam Bu Amin bukan satu-satunya rumah pemotongan ayam yang merangkap menjadi *broker* atau pemasok di Daerah Tamansuruh. Ada beberapa tempat rumah pemotongan ayam lain yang bergerak dibidang usaha yang sama antara lain rumah pemotongan ayam Pak Eko dan rumah pemotongan ayam bapak Slamet . Rumah Pemotongan Ayam Bu Amin baru didirikan sekitar 4 tahun lalu, tepatnya Pada tanggal 10 februari 2017 di jln Perkebunan Kalibendo, Dusun Wonosari, Desa Tamansuruh. Awal di mulainya usaha Bu Amin hanya menjual beberapa daging ayam dengan peralatan dan perlengkapan seadanya. Seiring dengan banyaknya permintaan dan kebutuhan pelanggan yang semakin meningkat, suami Bu Amin berinisiatif untuk mendirikan Rumah Pemotongan Ayam. Awal produksi semua proses dilakukan dengan manual, seperti pembersihan bulu ayam di lakukan dengan menggunakan tenaga tangan manusia. Di rasa menguras banyak waktu, beliau mencoba membuat mesin pembersih bulu ayam. Dengan adanya mesin tersebut, yang awalnya kapasitas stok produksi pemotongan ayam hanya 10 – 20 ekor per minggu. setelah adanya mesin pembersih bulu ayam sekarang Beliau mampu memproduksi hingga 150 – 200 ekor per minggu.

Adapun keunggulan yang dimiliki rumah pemotongan ayam Bu Amin dengan rumah pemotongan lain di Tamansuruh adalah rumah pemotongan ayam Bu Amin menjamin akan selalu ada daging ayam setiap hari, daging ayam yang dijual kepada pelanggan dijamin dalam kondisi baik dan halal untuk dikonsumsi, pelanggan akan dipermudah dalam hal pembayaran, dan rumah pemotongan ayam Bu Amin ini sudah mempunyai reputasi yang baik di benak para pelanggan.

2.2. Tempat dan Kedudukan

Rumah Pemotongan Ayam Bu amin merupakan Home industri yang berlokasi di Jl. Perkebunan Kalibendo, Rt/Rw 01/04, Dsn. Wonosari , Ds. Tamansuruh Kecamatan Glagah dengan No tlp (085236869239).

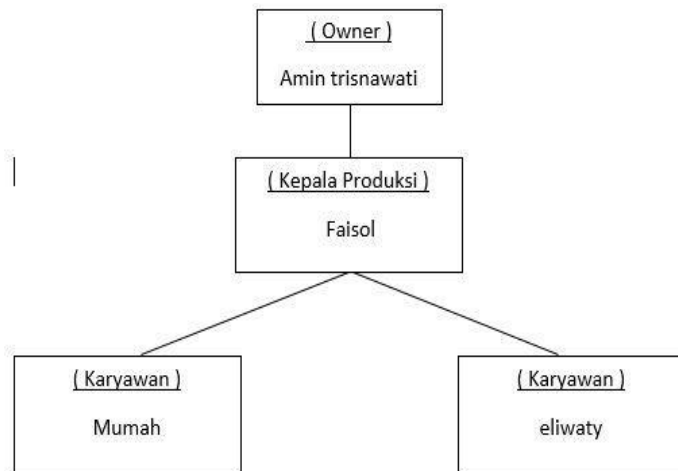
2.3 Bidang Pekerjaan

Rumah Pemotongan Ayam Bu amin merupakan usaha yang bergerak di bidang Home industri yang memproduksi daging Ayam Potong. Usaha ini di pimpin Oleh Ibu Amin trisnawati.

2.4 Bidang Pekerjaan Departemen Tempat Kerja Praktek

Penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang merupakan tugas guna memenuhi syarat untuk menempuh tugas akhir. Di tempat kerja praktek penulis ditempatkan di bidang yang sudah ditentukan oleh pembimbing lapangan ditempat PKL dan mengikuti peraturan yang ditentukan oleh perusahaan. Penulis diberikan kesempatan dan kebebasan sepenuhnya oleh pimpinan perusahaan untuk mengetahui hal apa saja yang berkaitan dengan penyusunan laporan kerja praktek yang akan penulis susun. Penulis juga diberikan tanggung jawab untuk menjaga hubungan baik dengan tenaga kerja Rumah Pemotongan Ayam Bu Amin dan tentu saja nama baik perusahaan.

2.5 Struktur organisasi Perusahaan



Berikut ini di
- hal yang
dengan Rumah
Ayam Bu Amin :

Gambar 2.1 Struktur Organisasi
Perusahaan

jabarkan hal
berkaitan
Pemotongan

1. Owner

- Menyediakan biaya perencanaan dan pelaksanaan pekerjaan.
- Mengadakan kegiatan .
- Memberikan tugas kepada kepala produksi untuk mengkoordinir karyawan.

2. Kepala Produksi

- Bertanggung jawab dan mengawasi pelaksanaan proses produksi, mulai dari bahan baku awal sampai menjadi barang jadi.
- Menjaga dan mengawasi agar mutu bahan baku dalam proses dan mutu barang jadi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan.

3. Karyawan

- Mematuhi peraturan yang telah ditetapkan
- Menjaga nama baik perusahaan.
- Menjaga dan menjalin komunikasi yang baik
- Menjaga stabilitas kerja.

Daftar P

anggraini, s. r. (2022). pengaruh infrastruktur IT pada efisiensi di PT. Utama Karya Tbk.
jurnal progresif untag banyuwangi, 10(enformance), 3.

kevin, r. j. (2018). *sistem informasi manajemen* (Vol. 20). jakarta: PT.Gramedia Edisi ke-10.

RISHNA, R. (2022, januari 01). *Insighate talenta*. Retrieved from
<https://www.talenta.co/blog/teknologi-talenta/peran-penting-teknologi-untuk-produktivitas/>