

Analisis Perencanaan Fasilitas Produksi Pada Usaha My Fortunes Korean Cake Dalam Meningkatkan Efektivitas Operasional

Luhut Manurung¹, Nisa Artia Nababan², Rosana Vanessa Girsang³, Tamara Meilita Marpaung⁴, Wiko Prayoga⁵, Dionisius Sihombing⁶

Universitas Negeri Medan, Indonesia

E-mail : luhutparningotan17@gmail.com¹, nisanababan28@gmail.com²,
rosanagirsang123@gmail.com³, tamarameilitamarpaung2@gmail.com⁴,
wikoprayoga15@gmail.com⁵, dionisiussihombing@unimed.ac.id⁶

Article History:

Received: 07 April 2025

Revised: 20 Mei 2025

Accepted: 28 Mei 2025

Keywords: Perencanaan, produksi, Operasional

Abstract: Penelitian ini mengkaji perencanaan fasilitas produksi di My Fortunes Korean Cake dengan tujuan untuk meningkatkan efektivitas operasional. Fokus utama dari penelitian ini adalah tantangan yang dihadapi akibat keterbatasan ruang dan peralatan, yang berdampak negatif terhadap efisiensi dan produktivitas. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah pendekatan deskriptif kualitatif, yang meliputi wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk mengumpulkan data mengenai dinamika operasional di pabrik roti tersebut. Hasil analisis menunjukkan bahwa tata letak fasilitas yang tidak optimal berkontribusi terhadap lamanya waktu pemindahan bahan baku, yang pada gilirannya mengurangi efisiensi kerja. Penelitian ini menekankan pentingnya investasi dalam peralatan yang efisien dan multifungsi, serta perlunya penataan ulang tata letak fasilitas dengan menggunakan metode Systematic Layout Planning (SLP). Strategi perbaikan yang diusulkan mencakup reorganisasi ruang kerja, peningkatan peralatan, dan distribusi tugas yang lebih efektif di antara pekerja. Temuan dari penelitian ini memberikan wawasan yang signifikan mengenai pentingnya perbaikan tata letak dan optimalisasi peralatan sebagai langkah strategis untuk mendukung pertumbuhan bisnis, meningkatkan kapasitas produksi, serta meningkatkan kepuasan pelanggan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pemilik usaha kecil dalam merencanakan dan mengelola fasilitas produksi secara lebih efisien.

PENDAHULUAN

Dalam penelitian ini mengkaji beberapa aspek penting yang berkaitan dengan keterbatasan peralatan dan ruang di usaha My Fortunes Korean Cake. Pertama, terdapat kendala dalam tata letak ruang yang terbatas. Tata letak memiliki banyak dampak strategis karena tata

letak menentukan daya saing perusahaan dalam hal kapasitas, proses, fleksibilitas, biaya, kualitas lingkungan kerja, kontak dengan pelanggan dan citra perusahaan. perancangan tata letak fasilitas yaitu untuk menentukan bagaimana koordinasi dari setiap fasilitas produksi diatur sedemikian rupa sehingga mampu menunjang upaya pencapaian efisiensi dan efektifitas operasi kegiatan produksi (Morena dan Siska, 2011). Kedua, keterbatasan peralatan produksi. Peralatan produksi memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan kualitas hasil produksi. Dengan adanya permasalahan ini menempatkan usaha My Fortunes Korean Cake dalam posisi sulit untuk memenuhi permintaan pasar yang terus meningkat, meningkatkan kualitas produk, dan bersaing dengan kompetitor yang lebih unggul.

Tata letak usaha (facility layout) adalah pengaturan fisik dari elemen-elemen dalam suatu tempat usaha, termasuk mesin, peralatan, tenaga kerja, dan aliran material, untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional. Tata letak yang efektif dapat membantu organisasi mencapai sebuah strategi yang menunjang differensiasi, biaya rendah dan respon yang cepat (Heizer dan Render, 2009:532). Tata letak yang baik memiliki pengaruh besar terhadap keberhasilan suatu usaha, terutama dalam meningkatkan efisiensi operasional, produktivitas, dan kepuasan pelanggan. Dengan tata letak yang optimal, aliran kerja menjadi lebih lancar, sehingga dapat mengurangi waktu tunggu, meningkatkan kecepatan produksi, dan meminimalkan biaya operasional. Dalam industri manufaktur, mesin atau peralatan juga merupakan salah satu penunjang produksi yang menjadi kekuatan utama dalam perusahaan untuk keberlangsungan proses produksi. Jika suatu usaha dilengkapi dengan peralatan yang memadai, efektivitas waktu dan produktivitas akan tercapai secara optimal, karena penggunaan peralatan yang sesuai mengurangi pemborosan waktu dan meningkatkan efisiensi dalam proses produksi.

My Fortunes Korean Cake memiliki kualitas produk yang sangat menarik dan inovatif, yang memberikan peluang besar untuk berkembang menjadi jaringan toko kue yang tersebar di seluruh Kota Medan. Selain itu, keberhasilan My Fortunes Korean Cake dapat memberikan inspirasi bagi toko-toko kue lainnya untuk meniru atau mengadaptasi konsep serupa, mengingat beberapa tantangan dan permasalahan yang dihadapi oleh My Fortunes Korean Cake ternyata juga menjadi isu yang umum dihadapi oleh usaha toko kue lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efektivitas operasional melalui perbaikan fasilitas produksi. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang mendalam mengenai tantangan yang dihadapi dan solusi yang mungkin untuk meningkatkan kinerja usaha.

LANDASAN TEORI

Metode Perencanaan Fasilitas Produksi

Perencanaan fasilitas produksi merupakan aspek penting dalam pengelolaan operasional yang bertujuan untuk mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan meningkatkan efisiensi proses produksi. Hutaeruk (2024) menjelaskan bahwa tata letak produksi dapat dirancang menggunakan Activity Relationship Chart (ARC), sebuah metode yang menyusun alur kerja berdasarkan hubungan antaraktivitas untuk meminimalkan hambatan dalam produksi. Pendekatan ini sangat relevan bagi industri makanan seperti My Fortunes Korean Cake, karena dapat mengurangi waktu tunggu, mengoptimalkan alur produksi, serta mencegah ketidakefisienan dalam operasional.

Di sisi lain, Ruftyaz (2017) menekankan bahwa perencanaan fasilitas produksi tidak hanya terbatas pada tata letak, tetapi juga melibatkan strategi pemeliharaan peralatan produksi.

Dalam industri bakery, perawatan yang terencana dapat membantu mencegah kerusakan mesin, memperpanjang umur peralatan, serta menekan biaya perawatan dalam jangka panjang. Dengan strategi pemeliharaan yang baik, produktivitas dapat tetap terjaga tanpa adanya gangguan signifikan yang menghambat operasional.

Selain itu, Murtadlo (2019) menyoroti pentingnya perencanaan fasilitas produksi dalam perspektif ekonomi Islam, yang menekankan pada efisiensi, keadilan, dan keseimbangan dalam pemanfaatan sumber daya. Dalam konteks ini, perencanaan harus mempertimbangkan kebermanfaatan bagi semua pihak yang terlibat, termasuk tenaga kerja dan lingkungan, sehingga tidak hanya berorientasi pada keuntungan tetapi juga memperhatikan kesejahteraan bersama.

Dengan demikian, metode perencanaan fasilitas produksi yang tepat mencakup optimalisasi tata letak dengan pendekatan ARC, strategi pemeliharaan yang terstruktur untuk menjaga keberlanjutan operasional, serta prinsip efisiensi dan kesejahteraan dalam kerangka ekonomi Islam. Implementasi metode ini dapat meningkatkan efektivitas produksi serta memastikan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

Dampak dari Perencanaan Fasilitas Produksi

Perencanaan fasilitas produksi yang baik memberikan dampak positif terhadap efektivitas operasional suatu usaha. Jesslyn et al. (2022) mengungkapkan bahwa perencanaan yang matang dapat membantu mengurangi risiko operasional, seperti keterlambatan produksi, pemborosan bahan baku, serta meningkatnya biaya akibat ketidakefisienan. Studi mereka terhadap UMKM Moifoods menunjukkan bahwa dengan perbaikan perencanaan fasilitas, kapasitas produksi dapat meningkat hingga 20% tanpa perlu menambah jumlah tenaga kerja. Selain itu, menurut Rezeki dan Kartika (2023), usaha yang memiliki perencanaan fasilitas yang baik cenderung lebih berkelanjutan dan kompetitif. Pengelolaan fasilitas yang optimal dapat mempercepat proses produksi, mengurangi tingkat produk cacat, serta meningkatkan kepuasan pelanggan karena dapat memenuhi permintaan pasar secara lebih efisien.

Hutauruk (2024) juga menekankan bahwa perencanaan tata letak yang tepat dapat menciptakan lingkungan kerja yang lebih efisien dan nyaman bagi tenaga kerja. Dengan mengurangi perpindahan yang tidak perlu dan menyusun alur kerja secara lebih sistematis, produktivitas karyawan dapat meningkat, kelelahan dapat diminimalkan, dan waktu penyelesaian pesanan menjadi lebih cepat. Oleh sebab itu, Dampak dari perencanaan fasilitas produksi yang baik meliputi peningkatan efisiensi operasional, pengurangan risiko, daya saing yang lebih tinggi, serta kepuasan pelanggan yang lebih optimal. Dalam konteks usaha My Fortunes Korean Cake, penerapan strategi yang efektif dalam perencanaan fasilitas produksi akan menjadi faktor kunci dalam mencapai keberlanjutan dan efektivitas operasional yang lebih tinggi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus untuk menganalisis perencanaan fasilitas produksi di My Fortunes Korean Cake dalam meningkatkan efektivitas operasional usaha. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada pemahaman yang mendalam mengenai pengalaman, persepsi, dan tantangan yang dihadapi karyawan dalam penggunaan fasilitas produksi. Dengan pendekatan kualitatif deskriptif, penelitian ini dapat mengungkap secara rinci bagaimana tata letak fasilitas memengaruhi efisiensi kerja, produktivitas, serta kenyamanan karyawan dalam menjalankan tugasnya. Sementara itu,

metode studi kasus memungkinkan eksplorasi secara menyeluruh terhadap fenomena yang terjadi dalam lingkungan kerja My Fortunes Korean Cake tanpa melakukan intervensi langsung, sehingga dapat memberikan gambaran autentik mengenai dinamika operasional di perusahaan tersebut.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan karyawan bagian produksi karena mereka berinteraksi langsung dengan fasilitas dan memahami efektivitasnya. Sebagai informan utama, mereka memberikan wawasan tentang efisiensi alur kerja, tantangan produksi, serta usulan perbaikan operasional. Observasi langsung dilakukan untuk mengamati penggunaan fasilitas, alur kerja, dan hambatan yang muncul dalam proses produksi. Sementara itu, dokumentasi digunakan untuk mencatat kondisi tata letak fasilitas, alur produksi, serta catatan operasional yang relevan guna memperkuat analisis.

Untuk memastikan validitas data, penelitian ini menerapkan triangulasi metode, yakni dengan membandingkan dan mengonfirmasi temuan dari wawancara, observasi, dan dokumentasi guna memperoleh gambaran yang lebih akurat, objektif, dan menyeluruh. Triangulasi ini bertujuan untuk mengurangi bias serta meningkatkan kredibilitas hasil penelitian, sehingga data yang dikumpulkan benar-benar mencerminkan kondisi riil di lapangan. Dengan pendekatan ini, penelitian dapat memberikan analisis yang lebih mendalam mengenai bagaimana perencanaan fasilitas produksi di My Fortunes Korean Cake berkontribusi terhadap peningkatan efektivitas operasional, baik dari segi produktivitas karyawan, efisiensi alur kerja, maupun optimalisasi penggunaan ruang dan peralatan produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tata letak menjadi salah satu faktor yang sangat penting bagi suatu perusahaan untuk dapat merancang penetapan fasilitas-fasilitas produksi agar tidak mengganggu kegiatan produksi. Menurut Tompkins yang dikutip dalam penelitian (Marie & Chaibaldi, 2015) tujuan utama perencanaan dan pengaturan tata letak pabrik adalah memudahkan proses manufaktur, menaikkan output produksi, mengurangi waktu tunggu, mengurangi proses pemindahan bahan, penghematan penggunaan areal untuk produksi, gudang dan service.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan pihak My Fortunes Korean Cake, ditemukan bahwa adanya keterbatasan tata letak fasilitas produksi menjadi salah satu faktor utama yang menghambat efisiensi kerja. Ruang produksi yang sempit menyebabkan aliran kerja menjadi kurang lancar, di mana pekerja sering kali harus berdesakan atau mencari jalur alternatif untuk mengambil bahan baku maupun memproses produk. Kondisi ini berdampak pada peningkatan waktu tunggu dan penurunan produktivitas karena tenaga kerja tidak dapat bergerak dengan leluasa. Sejalan dengan penelitian Heizer dan Render (2009), tata letak yang tidak optimal dapat menghambat efisiensi operasional dan meningkatkan biaya produksi. Oleh karena itu, diperlukan penataan ulang fasilitas produksi agar aliran kerja menjadi lebih efisien, baik melalui pemanfaatan ruang yang lebih terstruktur maupun penyesuaian posisi peralatan agar tidak mengganggu pergerakan pekerja.

Selain itu, keterbatasan kapasitas produksi dan peralatan juga menjadi tantangan bagi My Fortunes Korean Cake dalam memenuhi permintaan pelanggan yang terus meningkat. Meskipun peralatan yang tersedia saat ini masih dapat digunakan, keterbatasan ruang menjadi kendala

utama jika ingin menambah mesin atau peralatan baru. Hal ini menyebabkan produksi tetap terbatas meskipun permintaan pasar semakin besar. Jika masalah ini tidak segera diatasi maka akan berdampak pada ketidakmampuan toko kue my fortunes Korean cake dalam memenuhi permintaan pelanggan. Hal ini sangat disayangkan karena dikhawatirkan para pelanggan akan beralih pada produk toko kue lain. Oleh karena itu, strategi yang dapat diterapkan adalah mengganti peralatan yang sudah kurang efisien dengan mesin yang lebih modern dan multifungsi agar dapat meningkatkan kapasitas tanpa membutuhkan tambahan ruang yang signifikan. Menurut Asimini dkk, (2022) dalam penelitiannya pada usaha Langsung Enak Bakery Sumbawa Besar mengatakan bahwa sebaiknya meningkatkan kapasitas produksinya sehingga output yang dihasilkan dapat meningkat untuk memenuhi kebutuhan pasar. Untuk menambah kapasitas produksi tersebut dilakukan dengan menambah peralatan sehingga dibutuhkan tambahan modal dari pengusaha.

Dari segi alur kerja, ditemukan bahwa proses perpindahan bahan baku dan produk jadi masih kurang terorganisir dengan baik. Pekerja sering kali harus bolak-balik dari satu sisi ke sisi lain, yang menyebabkan kelelahan serta pemborosan waktu dan tenaga. Kondisi ini menunjukkan perlunya perbaikan dalam sistem penyimpanan bahan baku serta penataan meja kerja agar lebih terstruktur. Selain itu, pembagian tugas yang lebih jelas juga diperlukan untuk menghindari pekerja melakukan tugas yang sama atau mengalami waktu tunggu yang tidak produktif. Dengan adanya perbaikan dalam sistem kerja, efisiensi produksi dapat meningkat tanpa harus menambah tenaga kerja secara signifikan. Menurut Arfiany (2019) dalam penelitiannya mengatakan bahwa Pembagian tugas yang baik merupakan kunci bagi seluruh organisasi terutama dalam memberikan jaminan terhadap kestabilan, kelancaran dan efisiensi kerja. Sebaliknya jika pembagian tugas itu dilakukan dengan ceroboh, artinya tidak menyesuaikan kemampuan seseorang dengan bidang pekerjaannya, maka akan berpengaruh tidak baik bahkan dapat menimbulkan kegagalan dalam pelaksanaan pekerjaannya.

Meskipun ada keinginan untuk menambah atau memperbarui peralatan produksi guna mendukung peningkatan kapasitas, kendala ruang tetap menjadi pertimbangan utama. Oleh karena itu, investasi dalam peralatan harus diprioritaskan pada alat-alat yang memiliki fungsi ganda, efisien dalam penggunaan ruang, serta dapat meningkatkan produktivitas tanpa menghambat pergerakan pekerja. Jika ada peluang untuk memperluas area produksi di masa mendatang, maka investasi dalam teknologi dan peralatan yang lebih modern akan menjadi langkah strategis untuk meningkatkan daya saing usaha pada toko my fortunes Korean cake ini. Dengan demikian, perbaikan tata letak, optimalisasi peralatan, dan peningkatan sistem kerja menjadi solusi utama dalam mengatasi kendala yang dihadapi My Fortunes Korean Cake guna meningkatkan efektivitas operasional dan mendukung pertumbuhan bisnis yang lebih baik.

Berdasarkan penelitian serupa yang dilakukan oleh Adiasa et al. (2020) mengenai perancangan ulang tata letak fasilitas pabrik menggunakan metode Systematic Layout Planning (SLP) di CV. Apindo Brother Sukses, ditemukan bahwa tata letak yang tidak optimal dapat menyebabkan aliran proses produksi yang panjang dan tidak efisien. Hal ini sejalan dengan temuan pada My Fortunes Korean Cake, di mana ruang produksi yang sempit dan aliran kerja yang tidak terorganisir menghambat efisiensi kerja serta meningkatkan waktu tunggu pekerja. Hasil ini menegaskan bahwa dengan penataan ulang fasilitas produksi yang lebih sistematis, perusahaan dapat mengurangi waktu pemindahan bahan baku dan meningkatkan efisiensi operasional. Oleh karena itu, langkah serupa dapat diterapkan pada My Fortunes Korean Cake untuk mengoptimalkan penggunaan ruang dan memperlancar aliran kerja.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa perencanaan fasilitas produksi yang efektif di My Fortunes Korean Cake sangat penting untuk meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi operasional. Keterbatasan ruang dan peralatan yang ada telah menghambat produktivitas, sehingga diperlukan langkah-langkah strategis untuk mengatasi tantangan tersebut. Investasi dalam peralatan yang efisien dan multifungsi, serta penataan ulang tata letak fasilitas menggunakan metode Systematic Layout Planning (SLP), terbukti dapat mengurangi waktu pemindahan bahan baku dan meningkatkan alur kerja. Selain itu, reorganisasi ruang kerja dan distribusi tugas yang lebih baik di antara pekerja juga berkontribusi pada peningkatan efisiensi.

Dengan demikian, perbaikan tata letak dan optimalisasi peralatan bukan hanya merupakan solusi untuk meningkatkan produktivitas, tetapi juga merupakan langkah krusial dalam mendukung pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Penelitian ini memberikan panduan yang berharga bagi pemilik usaha kecil dalam merencanakan dan mengelola fasilitas produksi mereka secara lebih efektif.

DAFTAR REFERENSI

- Adiasa, I., Suarantalla, R., Rafi, M. S., & Hermanto, K. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di Cv. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (Slp). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2).
- Arfiany, A. (2019). Pengaruh Pembagian Kerja Terhadap Efektivitas Kerja Karyawan Bagian Produksi Pt. Tiga Saudara Indonusa Makassar. *Simak*, 17(02), 1 18.
- Asmini, A., Wahyudi, S., & Pamungkas, B. D. (2022). Analisis Pengaruh Faktor Faktor Produksi Terhadap Produktivitas Penjualan (Studi Pada Langsung Enak Bakery Sumbawa Besar). *Samalewa: Jurnal Riset & Kajian Manajemen*, 2(2), 246-255.
- Heizer, Jay And Render.2009. *Operations Management*, Buku 1 Edisi 9, Jakarta : Penerbit Salemba Empat.
- Hutauruk, Martinus Robert. "Pendampingan Perancangan Tata Letak Produksi Kue Dengan Pendekatan Activity Relationship Chart Di Kabupaten Gunung Kidul Yogyakarta." *Warta Lpm* (2024): 163-171.
- Jesslyn, Jesslyn, Et Al. "Analisis Manajemen Risiko Pada Usaha Brownies Umkm Moifoods. Btm." *Jurnal Mirai Management* 7.3 (2022): 245-254.
- Marie, I. A., & Chaiyadi, T. N. (2015). Perancangan Tata Letak Pabrik Dan Analisis Ekonomi Pada Pt Xyz Extension. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 3(1), 59 67.
- Morena Y. Dan Siska, M. (2011). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Pembuatan Batu Bata (Studi Kasus: Kulim, Pekan Baru). *Sntiki Iii*, 405 - 413.
- Murtadlo, Ahmad Habib. Analisis Manajemen Risiko Operasional Pada Usaha Kue Dan Roti Cv. Jaya Bakery Dalam Perspektif Ekonomi Islam. Diss. Uin Raden Intan Lampung, 2019.
- Rezeki, Mega Sri, And Metasari Kartika. "Analisis Kelayakan Usaha Kue Kering Dan Kue Lapis Warung Nona." (2023).
- Ruftyaz, Sefly. Analisis P Emeliharaan Mesin (Maintenance) Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Pemeliharaan Pada Ciwawa Cake & Bakery. Diss. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Unpas, 2017.