

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Rumah Makan Ayam Betutu Tu'Nonk merupakan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang industri makanan. UMKM ini berdiri sejak tahun 2013 dan berlokasi di Kota Denpasar, Bali. Sebagai salah satu makanan khas Bali yang memiliki daya tarik kuat, ayam betutu menjadi incaran pelanggan lokal maupun wisatawan. Dalam menjalankan usahanya, rumah makan ini memproduksi rata-rata 7 kg ayam per hari, dimana 1 kg ayam bisa untuk 8 porsi makanan. Namun, terdapat masalah serius yakni hampir 1 kg ayam tidak laku terjual setiap harinya. Hal ini berarti $\pm 8\%$ dari total produksi ayam berakhir sebagai waste. Waste tersebut bukan hanya berdampak pada kerugian bahan baku, tetapi juga memengaruhi aspek finansial, tenaga kerja, dan efisiensi operasional secara keseluruhan.

Proses produksi di rumah makan ayam betutu melibatkan beberapa tahapan. Bahan ayam mentah sebanyak 7 kg per hari dipanggang di sore hari untuk mencegah ayam cepat busuk. Sore hari pukul 16.00 setelah rumah makan tutup, karyawan dapur akan mempersiapkan ayam segar lalu dipanggang. Keesokan harinya pukul 05.00 yaitu sebelum rumah makan beroperasi pukul 07.00, karyawan dapur memasak ayam yang sudah dipanggang dengan bumbu Bali. Ayam dimasak selama 2 jam. Setelah matang, ayam dibawa ke rumah makan dan disajikan ke dalam etalase. Hal tersebut menyebabkan ayam tidak terjual semua dalam sehari. Ayam yang tersisa hampir mencapai 1 kg per hari dan tidak dapat digunakan kembali karena ayam tersebut akan mulai bau setelah 8 jam berlalu. Pada proses produksi, nasi dimasak 1 jam sebelum jam buka. Nasi dimasak terpisah dari tempat penyajian (*magic com*), yaitu dimasak menggunakan kukusan. Sekali memasak, karyawan dapur biasanya memasak sebanyak 8 kg atau setara 2 dandang kukus yang cukup untuk 7 porsi/kg berasnya. Hal ini dilakukan agar beras tidak rusak atau diserang hama, dan menghemat penyimpanan. Berikut merupakan tabel sisa ayam dan nasi yang tidak terjual selama satu minggu.

Tabel 1. 1. Sisa Ayam dan Nasi yang Tidak Terjual Selama Satu Bulan

Tanggal	Sisa Ayam (kg)	Porsi	Sisa Nasi (kg)	Porsi	Kerugian (Rp)
4 Agustus 2025	0,8	6	0,5	4	41.500
5 Agustus 2025	1,1	9	0,8	6	Rp 62.250
6 Agustus 2025	0,3	2	0,1	1	Rp 13.000
7 Agustus 2025	1,1	9	0,6	5	Rp 59.750
8 Agustus 2025	0,9	7	0,9	7	Rp 54.250
9 Agustus 2025	0,6	5	0,3	2	Rp 31.250
10 Agustus 2025	0,6	5	0,6	5	Rp 38.750
11 Agustus 2025	0,5	4	0,5	4	Rp 31.000
12 Agustus 2025	0,1	1	0,0	0	Rp 5.250
13 Agustus 2025	1,0	8	0,6	5	Rp 54.500
14 Agustus 2025	0,4	3	0,3	2	Rp 20.750
15 Agustus 2025	0,8	6	0,8	6	Rp 46.500
16 Agustus 2025	0,3	2	0,0	0	Rp 10.500
17 Agustus 2025	0,9	7	0,5	4	Rp 46.750
18 Agustus 2025	0,4	3	0,4	3	Rp 23.250
19 Agustus 2025	1,0	8	0,9	7	Rp 59.500
20 Agustus 2025	0,5	4	0,3	2	Rp 26.000
21 Agustus 2025	0,6	5	0,6	5	Rp 38.750

22 Agustus 2025	1,1	9	0,9	7	Rp 64.750
23 Agustus 2025	0,8	6	0,4	3	Rp 39.000
24 Agustus 2025	0,9	7	0,6	5	Rp 49.250
25 Agustus 2025	0,3	2	0,1	1	Rp 13.000
26 Agustus 2025	0,5	4	0,4	3	Rp 28.500
27 Agustus 2025	0,4	3	0,4	3	Rp 23.250
28 Agustus 2025	1,0	8	0,9	7	Rp 59.500
29 Agustus 2025	0,3	2	0,1	1	Rp 13.000
30 Agustus 2025	0,0	0	0,0	0	Rp -
1 September 2025	0,6	5	0,4	3	Rp 33.750
2 September 2025	0,9	7	0,6	5	Rp 49.250
3 September 2025	0,5	4	0,3	2	Rp 26.000
Rata-Rata	0,6	5,03	0,5	3,6	Rp 35.425

Setiap 0,1 kg pengurangan waste ayam menghemat sekitar Rp 4.200–Rp 5.000 per hari pada biaya bahan baku dasar atau setara 1 porsi dengan harga jual Rp.25.000. Selain masalah operasional, keinginan stakeholder dari rumah makan ini juga meliputi peningkatan efisiensi pada dapur dan keuntungan. *Stakeholder*, dalam hal ini pemilik dan karyawan produksi rumah makan, mengharapkan agar proses produksi bisa lebih terukur dan terstruktur, dengan *waste* yang minimal sehingga dapat menjaga kualitas produk dan kepuasan pelanggan. Untuk membedakan *weekdays* dan *weekend* ditunjukkan dengan warna kuning pada tabel dimana permintaan tidak berubah antara *weekdays* dan *weekend*.

Berdasarkan data yang ada, jumlah ayam yang tidak terjual per hari dapat dihitung sebagai berikut:

- Total ayam yang diproduksi = 7 kg/hari
- Rata-rata sisa ayam = $\frac{\text{Jumlah total sisa ayam}}{\text{jumlah hari}}$
 $= 0,6 \text{ kg/hari}$
- Persentase waste = $\frac{\text{Rata-rata sisa ayam}}{\text{Total Produksi}} \times 100\%$
 $= \frac{0,6}{7} \times 100\%$
 $= 8\%$

Jumlah nasi yang tidak terjual dalam bentuk persentase

- Total nasi yang diproduksi = 8 kg/hari
- Rata-rata sisa nasi = $\frac{\text{Jumlah total sisa nasi}}{\text{jumlah hari}}$
 $= 0,5 \text{ kg/hari}$
- Persentase waste = $\frac{\text{Rata-rata sisa nasi}}{\text{Total Produksi}} \times 100\%$
 $= \frac{0,5}{8} \times 100\%$
 $= 6\%$

Pemborosan sebesar 8% dan 6% dari total produksi harian, atau setara dengan 0,6 kg ayam dan 0,5 kg nasi per hari, membawa dampak signifikan bagi operasional rumah makan. Hal tersebut menyebabkan waktu, modal dan tenaga kerja yang digunakan menjadi tidak optimal.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat diambil beberapa rumusan masalah yang perlu dianalisis dan dicari solusinya. Rumusan masalah terletak pada *overproduction* ayam dan nasi. Dalam konteks rumah makan ayam betutu, *overproduction* terjadi ketika makanan disiapkan dalam jumlah besar, tetapi hanya sebagian kecil yang terjual. Hal ini tidak hanya menyebabkan pemborosan bahan baku, tetapi juga membuang waktu dan energi yang digunakan dalam proses produksi.

Tabel 1. 2. Identifikasi Masalah Setiap Stakeholder

Pemilik	Karyawan Produksi	Pelayan
<i>Overproduction</i> menyebabkan kerugian finansial akibat produk tidak terjual	Waktu memasak lebih lama dan mengganggu jadwal produksi menu lainnya.	Pelayan dipaksa menawarkan makanan yang sudah hampir basi atau mendekati batas konsumsi.
Sulit mengontrol produksi sesuai dengan fluktuasi jumlah pelanggan harian.	Memasak dalam jumlah besar untuk memenuhi target produksi meski permintaan belum pasti.	Menerima complain karena menyajikan makanan yang tidak segar
Makanan basi perlu dibuang, menambah ongkos kebersihan	Limbah yang menumpuk, menambah pekerjaan pembersihan.	menyulitkan penataan display/etalase dan ruang penyimpanan.

Berdasarkan tabel identifikasi masalah pada setiap *stakeholder*, dapat dirumuskan bahwa rumah makan ayam betutu menghadapi masalah *overproduction* yang menimbulkan dampak pada berbagai pihak. Dari sisi pemilik, bahan baku dan produk jadi yang terbuang menyebabkan biaya produksi membengkak tanpa memberikan pendapatan, sementara bahan baku sering kali cepat habis atau justru menumpuk karena perkiraan produksi tidak tepat. Kondisi ini juga memaksa pemilik menanggung ongkos tambahan untuk pembuangan makanan basi.

Bagi karyawan produksi, waktu memasak menjadi lebih lama dan mengganggu jadwal menu lain, ditambah tuntutan memasak dalam jumlah besar meskipun permintaan belum pasti. Akibatnya, sisa bumbu, tulang, dan bahan tambahan lain semakin banyak sehingga beban pembersihan bertambah. Sementara itu, pelayan harus berhadapan langsung dengan konsumen, seperti terpaksa menawarkan makanan yang mendekati batas konsumsi, menerima keluhan pelanggan terkait kesegaran hidangan, serta kesulitan menata display dan ruang penyimpanan. Semua kondisi ini menunjukkan perlunya pengendalian produksi yang lebih baik agar kerugian dan pemborosan dapat diminimalkan.

1.3. Tujuan Penelitian

Setelah menemukan rumusan masalah pada UMKM tersebut, penelitian ini memiliki tujuan yang ingin dicapai, adalah mengurangi pemborosan produksi ayam betutu dari 8% (5 porsi) menjadi 1% (1 porsi) dan nasi dari 6% (4 porsi) menjadi 1% (1 porsi) atau setara Rp.100.000/hari. Angka 1% sudah disetujui owner dalam pelaksanaan satu minggu.

1.4. Batasan Masalah

Batasan-batasan perlu dilakukan untuk penelitian agar proses penelitian tetap terfokus pada topik yang diamati. Batasan pada penelitian ini antara lain:

- a. Jenis masalah yang diamati adalah pada produksi dan bahan baku makanan ayam betutu dan nasi.
- b. Bahan mentah yang diamati yaitu berupa ayam mentah dan bumbu yang belum di proses.
- c. Faktor eksternal tidak mempengaruhi karena pencarian data hanya dilakukan saat proses produksi.
- d. Jenis *waste* atau pemborosan yang dianalisis adalah *overproduction*.