

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perunggasan di Indonesia menjadi salah satu subsektor peternakan terpenting, karena subsektor ini mampu menciptakan swasembada daging unggas. Selain swasembada daging, berdasarkan data yang diperoleh dari Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (Ditjen PKH), saat ini 66% daging yang dikonsumsi masyarakat Indonesia berasal dari daging ayam yang berarti daging ayam sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia. Kepopuleran daging ayam ini disebabkan daging ayam merupakan salah satu pangan yang mudah diperoleh, harganya cukup terjangkau, dan mudah cara pengolahannya sehingga menjadikan daging ayam selalu dibutuhkan dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat, dan permintaannya terus meningkat (Pratama *et al.* 2015).

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang dengan konsumsi dan nilai riil konsumsi pangan hewani yang diproyeksikan akan terus meningkat seiring meningkatnya pendapatan masyarakatnya (Gunning-Trant 2015). Menurut Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (Ditjen PKH), terjadi peningkatan konsumsi daging ayam per kapita di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data konsumsi daging ayam ras per tahun per kapita di Indonesia

Tahun	Jumlah (kg)	Tingkat kenaikan (kg)
2014	3,963	-
2015	4,797	0,834
2016	5,110	0,313
2017	5,683	0,573

Sumber: Ditjen PKH (2019)

Dapat dilihat bahwa konsumsi daging ayam ras pedaging di Indonesia terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Peningkatan produksi ini menjadi peluang bagi para produsen ayam ras pedaging untuk memproduksi lebih banyak ayam ras pedaging dalam memenuhi permintaan konsumen. Jawa Barat merupakan salah satu provinsi dengan jumlah penduduk terbanyak di Indonesia, dengan jumlah mencapai 48,6 juta penduduk pada tahun 2018. Jumlah penduduk yang banyak dan terus meningkat ini juga dapat menjadi peluang karena akan meningkatkan jumlah konsumsi daging ayam karena digemari.

Charoen Pokphand Indonesia (CPI) merupakan salah satu perusahaan peternakan terintegrasi yang berdiri tahun 1972 dengan tiga unit bisnis utama berupa pembibitan *Day Old Chicken* (DOC), pakan ternak, dan pengolahan makanan dengan memanfaatkan peralatan industri modern dalam menunjang semua unit bisnisnya. CPI menggunakan nama *CP Food* untuk unit bisnis pengolahan makanannya. *CPI Food Division Bandung* merupakan rumah potong ayam (RPA) di bawah manajemen *CP Food* yang berlokasi di Majalaya, Kabupaten Bandung.

Departemen produksi menjadi departemen utama di RPA ini karena fungsi dari RPA untuk menyediakan bahan baku ayam yang siap untuk diolah ataupun dipasarkan kepada konsumen. Produk utama yang diproduksi yaitu *Griller*, *Parting*, *Boneless*, dan *Special Order*. Setiap produk memiliki jumlah produksi yang berbeda-beda disesuaikan dengan permintannya. Hal ini dapat dilihat dari data produksi selama bulan Januari 2020 pada Tabel 2.

Tabel 2 Data produksi CPI *Food Division* Januari 2020

Jenis produk	Jumlah (ton)	Kontribusi produksi (%)
<i>Special order</i>	52.954	4,7
<i>Boneless</i>	256.446	22,2
<i>Parting</i>	326.369	28,3
<i>Griller</i>	515.058	44,8

Sumber: CPI *Food Division* (2020)

Produk *parting* menjadi produk terbanyak kedua yang diproduksi RPA dengan kontribusi sebesar 28,3 % dari total yang di produksi RPA. *Parting* merupakan proses pemotongan ayam karkas utuh menjadi beberapa bagian yang umumnya dibagi menjadi 9, 10, 12, dan potongan lainnya menyesuaikan permintaan. RPA saat ini hanya memproduksi ayam *parting* 9 bagian (P-9) karena bertugas membantu memenuhi permintaan dari *plant* Cikande. Proses pengerjaan produk *parting* masih didominasi oleh manusia dibandingkan dengan mesin sehingga produktivitas produk *parting* akan dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya jumlah ayam yang akan *diparting*, jenis *parting*, performa para pekerja khususnya *operator* dan *helper* dan juga bagaimana tata letak mesin atau fasilitas penunjang yang dirancang.

Pada bulan Januari 2020, terjadi banyak waktu *over time* 'waktu lembur' para tenaga kerja di divisi *parting*, hal ini disebabkan oleh kenaikan jumlah ayam *parting* dan juga ada ketidakefisienan proses produksi *parting* terlihat dari tata letak fasilitas divisi *parting* yang jauh dari *conveyor griller* yang menjadi aliran proses sebelumnya berdasarkan hasil observasi selama berada di area *cut up*. Ketidakefisienan tata letak ini membuat sebuah kondisi dimana *operator* mesin *parting* dan *helper parting* harus *idle* 'menunggu' bahan baku datang dari *conveyor griller*. Terjadinya proses *idle* ini mengakibatkan menurunnya produktivitas divisi *parting* dan menaikkan biaya proses produksi. Oleh karena itu perlu dilakukan manajemen tata letak yang sesuai agar dapat mengatasi masalah *idle* yg terdapat pada divisi *parting*.

1.2 Tujuan

Tujuan kajian pengembangan bisnis ini adalah :

- 1 Merumuskan ide bisnis perancangan ulang tata letak fasilitas *parting* berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan internal pada CPI *Food Division*.
- 2 Menyusun perencanaan pengembangan bisnis perancangan ulang tata letak fasilitas *parting* pada CPI *Food Division* berdasarkan analisis non finansial dan finansial .