BABI

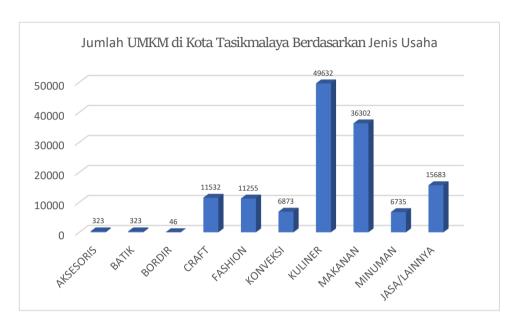
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam peningkatan perekonomian masyarakat kecil dan stabilitas perekonomian Indonesia. UMKM memberikan dampak langsung terhadap kehidupan masyarakat, dengan tingginya UMKM mendorong perekonomian inklusif dan pengurangan kemiskinan serta membuka lapangan pekerjaan (Reza Rahman et al., 2021). UMKM memiliki peran yang semakin penting dalam mempengaruhi pertumbuhan berkelanjutan dibidang perdagangan, produksi, dan jasa.

Dalam era persaingan bisnis yang semakin ketat, industri UMKM di bidang makanan menjadi kontributor terbesar terhadap pembentukan sektor industri pengolahan non-migas yang menjadi tulang punggung perekonomian (Ferry Sandi, 2024). Perkembangan industri UMKM makanan mempunyai peranan yang strategis dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja, hal itu terjadi juga di Kota Tasikmalaya.

Kota Tasikmalaya yang berada di provinsi Jawa Barat, Indonesia merupakan kota yang strategis dalam perdagangan karena menjadi Pusat Kegiatan Wilayah (PKW) Priangan Timur. Hampir 70% pusat bisnis, pusat perdagangan, jasa, pusat industri di Priangan Timur dan Selatan berada di kota Tasikmalaya.



Sumber: (Open Data Jabar 2023)

Grafik Jumlah UMKM di Kota Tasikmalaya Berdasarkan Jenis Usaha

Gambar 1.1

Berdasarkan pada gambar diatas usaha kuliner dan makanan merupakan jenis UMKM yang paling banyak di Kota Tasikmalaya dengan total sebanyak 49.632 kuliner dan 36.302 makanan (Dinas Koperasi dan Usaha Kecil, 2023). Hal tersebut membuktikan bahwa konsumen dari usaha kuliner dan makanan ini peminatnya sangat banyak.

Di era digital, pemasaran produk semakin lebih mudah dengan memanfaatkan teknologi. Perkembangan teknologi digital turut mempengaruhi kinerja UMKM dimana jangkauan pemasaran akan semakin lebih luas serta permintaan konsumen pun akan semakin meningkat (Supriyanto, 2023). Dengan meningkatnya permintaan ini, UMKM memiliki tantangan dalam

memastikan kapasitas produksi yang efisien untuk memenuhi permintaan yang fluktuatif tanpa menimbulkan pemborosan sumber daya.

Perencanaan kapasitas yang tidak tepat dapat menyebabkan beberapa masalah, seperti keterlambatan dalam memenuhi permintaan, overproduksi yang mengakibatkan pemborosan bahan baku, serta efisiensi dalam penggunaan sumber daya (*Scale Ocean*, 2023). Permasalahan tersebut terjadi pada usaha Keripik *Brownies* Aghnaita yang mana jumlah permintaan produk lebih banyak dibandingkan dengan kapasitas produksi yang ada, sehingga permintaan tidak bisa terpenuhi semuanya. Berikut data permintaan produksi ditunjukan pada tabel 1.1.

Tabel 1.1
Data Permintaan Produk Keripik *Brownies* Aghnaita Bulan Oktober 2024

Tanggal	Permintaan (box)	Produksi (box)	Selisih
1	200	150	50
2	200	150	50
3	150	150	-
4	180	150	30
5	200	150	50
6	100	100	-
7	120	120	-
8	200	150	50
9	150	150	1
10	50	50	-
11	85	85	-
12	200	150	50
13	150	150	-
14	200	150	50
15	180	150	30
16	60	60	-
17	120	120	-
18	150	150	-

19	300	150	150
20	180	150	30
21	150	150	-
22	250	150	100
23	200	150	50
24	200	150	50
25	100	100	-
26	150	150	-
27	230	150	80
28	150	150	-
29	250	150	100
30	130	130	-

Sumber: UMKM Keripik Brownies Aghnaita Tasikmalaya, 2024

Dalam konteks ini, masalah tersebut akan coba dipecahkan dengan penggunaan metode *Rough Cut Capacity Planning* (RCCP). RCCP adalah metode yang membantu manajer dalam memperkirakan kebutuhan kapasitas berdasarkan permintaan yang di proyeksikan, sehingga dapat menyesuaikan kapasitas produksi dengan permintaan pasar. Penerapan RCCP tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan efisiensi produksi, tetapi juga untuk menjaga kualitas produk dan kepuasan konsumen (Rubik & Rusinta 2024). Dengan menganalisis dan merencanakan kapasitas yang diperlukan, pemilik usaha dapat mengoptimalkan proses produksi, mengurangi risiko pemborosan, serta memastikan bahwa produk dapat tersedia tepat waktu. Karena itu keripik *Brownies* Aghnaita perlu menerapkan RCCP.

Namun, meskipun manfaat dari RCCP ini jelas, banyak pelaku UMKM, termasuk usaha keripik *Brownies* Aghnaita yang belum menerapkan metode ini secara efektif. Beberapa faktor, seperti kurangnya pemahaman tentang metode RCCP, keterbatasan sumber daya, dan resistensi terhadap perubahan sering kali

menjadi hambatan dalam penerapan metode ini. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi RCCP dalam usaha Keripik *Brownies* Aghnaita dan mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan penerapannya.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan rekomendasi praktis untuk meningkatkan perencanaan kapasitas produksi yang baik, kinerja produksi serta daya saing usaha Keripik *Brownies* Aghnaita yang semakin kompetitif. Berdasarkan fenomena tersebut penulis tertarik mengangkat masalah ini menjadi penelitian dengan judul "Peranan Analisis *Rough Cut Capacity Planning* Dalam Perencanaan Kapasitas Produksi Pada Usaha Keripik *Brownies* Aghnaita Tasikmalaya".

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang yang diuraikan di atas mengenai Analisis *Rough Cut*Capacity Planning pada usaha Keripik Brownies Aghnaita Maka rumusan

masalah yang dapat di identifikasi pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Bagaimana UMKM Keripik Brownies Aghnaita melakukan perencanaan kapasitas?
- 2. Bagaimana metode RCCP dalam perencanaan kapasitas produksi pada usaha Keripik *Brownies* Aghnaita ?
- 3. Bagaimana hasil dari analisis RCCP pada usaha Keripik *Brownies*Aghnaita?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1. Mengetahui bagaimana UMKM Keripik *Brownies* Aghnaita melakukan perencanaan kapasitas.
- Mengetahui bagaimana metode RCCP dalam melakukan perencanaan kapasitas produksi pada usaha Keripik Brownies Aghnaita.
- Mengetahui hasil dari analisis RCCP pada usaha Keripik Brownies
 Aghnaita.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan dari penelitian ini untuk mengukur kapasitas stasiun kerja, mengetahui kapasitas produksi yang harus setara dengan jumlah permintaan. Sehingga Perusahaan bisa memenuhi jumlah permintaan dengan baik dan tidak melakukan pemborosan terhadap pembelian bahan baku untuk produksi.

1.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian pada Usaha Keripik *Brownies* Aghnaita yang beralamat di Jl Cicantel, RT 004 RW 008 Kelurahan Mulyasari, Kecamatan Tamansari, Kota Tasikmalaya, Jawa Barat 46149.

1.5.2 Jadwal Penelitian

Penulis melakukan penelitian kurang lebih selama 10 bulan, terhitung sejak bulan Agustus 2024 sampai dengan bulan Mei 2025. Adapun lebih lengkapnya mengenai jadwal penelitian dapat dilihat pada lampiran 1.