

IMPLEMENTASI KAIZEN 5S UNTUK PERBAIKAN KANTIN DI KAMPUS UNIMAR

Soerahman¹, Rahmat Saputra², Ahmad Nur Fadilah³, M. Ibnu Syabil Rasyia⁴
Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik,
Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin
soerahman@unimar.ac.id¹, rahmatsaputra@unimar.ac.id²,
ahmadnurfdlhhh@gmail.com³, ibnusabil34951@gmail.com⁴

Abstrak

Di kampus Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin (Unimar) Tangerang terdapat kantin yang melayani kebutuhan konsumsi bagi mahasiswa, dosen, dan karyawan. Berdasarkan observasi, diketahui ada permasalahan yang dihadapi oleh 3 (tiga) pedagang di kantin tersebut yaitu penempatan peralatan memasak yang tidak rapi. Untuk mengatasi masalah tersebut dilakukan perbaikan dapur dengan pendekatan kaizen 5s. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mendampingi pedagang dalam upaya perbaikan dapur di kantin. Perbaikan dilakukan dengan penerapan Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke terhadap 3 (tiga) pedagang di kantin. Dengan perbaikan tersebut diharapkan dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi pedagang di kantin.

Kata kunci: *kaizen, 5S, dapur*

Abstract

Unimar's canteen that serves consumption needs for students, lecturers, and employees. Based on, there are problems faced by 3 (three) traders in the canteen, alike crowded cooking equipment. To solve this problem, researcher was made improvement to the kitchen with kaizen 5S approach. This research aims to assist traders in efforts to improve the kitchen in the canteen. 5S (Seiri, Seton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke) applied to all trader in the canteen. This improvement will solve problem in the canteen.

Keywords: *kaizen, 5S, kitchen*

A. PENDAHULUAN

Di kampus Unimar, terdapat kantin yang melayani kebutuhan konsumsi bagi mahasiswa, dosen, dan karyawan. Kantin terletak di belakang gedung perkuliahan, berdekatan dengan masjid dan lapangan. Dalam kantin terdapat 3 (tiga) dapur yang

digunakan oleh pedagang untuk memasak dan mencuci bahan makanan serta alat masak.

Menurut KBBI, kantin adalah ruang tempat menjual minuman dan makanan (di sekolah, di kantor, di asrama, dan sebagainya). Di dalam kantin, terdapat proses pengelolaan makanan. Menurut Permenkes nomor 1096 tahun 2011, pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.

Berdasar observasi, diketahui bahwa ada permasalahan yang dihadapi oleh 3 (tiga) pedagang tersebut yakni penempatan peralatan memasak yang tidak rapi. Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat di kantin Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin dengan melakukan perbaikan dapur dengan pendekatan kaizen 5S. Tujuan pengabdian ini adalah untuk memperbaiki kondisi dapur di kantin.

B. ANALISIS SITUASI

Persyaratan pengelolaan makanan yang baik menurut Permenkes nomor 1096 tahun 2011 adalah:

1. Tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan teknis *higiene* sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran.
2. Menu disusun dengan memperhatikan pesanan, ketersediaan bahan, keragaman variasi makanan, dan lamanya pengolahan.
3. Bahan dipilih untuk membuang bahan yang rusak.
4. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan harus dilakukan sesuai tahapan.
5. Peralatan harus dari bahan tara pangan, tidak larut dalam suasana asam atau basa, tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun.
6. Dahulukan memasak makanan yang tahan lama.

Untuk memenuhi persyaratan tersebut di atas, diperlukan kondisi dapur yang tertata rapi. Namun, kondisi ketiga dapur di kantin Unimar belum tertata rapi. Permasalahan yang terjadi di dapur Bapak Agus, Bapak Ajat dan Bapak Agus yang berada di kantin Unimar dijelaskan dalam gambar berikut:



Gambar 1. Kantin Bapak Agus



Gambar 2. Dapur Bapak Ajat



Gambar 3. Tata letak susunan barang di kantin Bapak Udin

Dari gambar di atas, diketahui bahwa penataan fasilitas dapur perlu diperbaiki. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk perbaikan fasilitas, termasuk fasilitas kantin adalah 5S. 5S merupakan suatu bentuk gerakan yang berasal dari kebulatan tekad untuk mengadakan pemilahan ditempat kerja (*Seiri*), mengadakan penataan (*Seiton*), pembersihan (*Seiso*), memelihara kondisi yang mantap (*Seiketsu*) dan memelihara kebiasaan yang diperlukan untuk melaksanakan pekerjaan dengan baik (*Shitsuke*) (Osada, 2004).

Seiri mempunyai arti memilih barang yang masih digunakan dengan barang yang sudah tidak dapat digunakan dan membuang barang yang sudah tidak digunakan. *Seiton* atau penataan mempunyai arti menyimpan barang sesuai dengan lokasinya sehingga mempermudah dalam proses pencarian dan pengembalian barang. *Seiso* artinya suatu proses untuk melakukan pembersihan lingkungan kerja dengan langkah menghilangkan sampah, kotoran dan benda asing untuk memperoleh tempat kerja bersih. *Seiketsu* atau pemantapan mempunyai arti melakukan pemeliharaan terhadap barang yang ada dengan baik, secara teratur dan dilakukan secara terus menerus dan berkesinambungan, dalam keadaan yang rapi dan bersih. *Shitsuke* berarti melakukan sesuatu yang menurutnya sulit secara berulang sehingga menjadi sebuah kebiasaan (Osada, 2004). 5S diterapkan juga di industri pengolahan makanan untuk meningkatkan efisiensi dalam sistem pergudangan, menghindari terjadinya kesulitan pencarian dan pengambilan barang atau bahkan kerusakan karena penyimpanan yang tidak tepat (Farihah & Krisdiyanto, 2018).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil perbaikan di masing-masing dapur adalah sebagai berikut:

1. *Seiri*: memisahkan barang yang tidak terpakai, dan membuang sampah di dapur
2. *Seiso*: memisahkan peralatan sesuai fungsinya. Peralatan memasak diletakkan di dekat kompor sedangkan peralatan makan diletakkan di dekat tempat persiapan.
3. *Seiton*: membersihkan kompor dan meja, menyapu lantai.
4. *Seiketsu*: menyediakan alat kebersihan sebagai penunjang para pedagang untuk lebih mudah dalam menjaga kebersihan kantin.
5. *Shitsuke*: membuat poster bertema 5S.

Hasil perbaikan ditampilkan dalam Gambar 4, Gambar 5, dan Gambar 6.



**Gambar 4. Hasil Perbaikan
Kantin Bapak Agus**



**Gambar 5. Hasil Perbaikan
dapur Bapak Ajat**



Gambar 6. Hasil perbaikan kantin Bapak Udin

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang bisa didapatkan dari pengabdian masyarakat tentang implementasi metode 5S sebagai usulan perbaikan kantin di Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin adalah:

- a. Menambahkan plastik pada tempat sampah di area dapur, sehingga pedagang lebih ringkas dalam membersihkan area dapur dan kebersihan dapur lebih terjaga.
- b. Membuang peralatan yang tidak berguna bagi kegiatan pedagang.
- c. Merubah tata letak peralatan kantin sehingga lebih ringkas dalam melakukan semua aktivitas.
- d. Membuat poster 5S sebagai panduan pedagang dalam melakukan aktivitas di areanya masing-masing (terlampir).

Implementasi metode 5S ini adalah tahapan awal untuk perbaikan kantin.

Saran untuk penelitian berikutnya adalah membahas dan melakukan praktek 5S secara mendalam dan menyeluruh sehingga perbaikan yang didapatkan menjadi lebih signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

Osada, T. 2004. *Sikap Kerja 5S*. PPM, Jakarta.

Farihah, T., Krisdiyanto, D., 2018, Penerapan 5S (Seiri, Seiso, Seiton, Sheiketsu, Shitsuke) pada UKM Olahan Makanan di Dusun Sempu, Desa Wonokerto. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, Vol.2 (2), hal. 43–49

LAMPIRAN: POSTER SHITSUKE

