



**PENGUKURAN PRODUKTIVITAS BAHAN BAKU DENGAN
PENDEKATAN RASIO OUTPUT INPUT
DI PT INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR TBK DIVISI NOODLE
SEMARANG**

Dian Arga Safitri¹, Suharno², Makhmudun Ainuri³

INTISARI

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Semarang merupakan perusahaan yang memproduksi mi instan. Bahan baku utama pembuatan mi instan adalah tepung terigu. Pengukuran produktivitas bahan baku diperlukan untuk menilai efisiensi dari penggunaan tepung terigu tersebut dalam menghasilkan mi instan dari bulan Januari 2014 sampai dengan Juni 2014 dan faktor yang mempengaruhi penurunan produktivitasnya.

Metode yang digunakan untuk mengukur tingkat produktivitas bahan baku ini adalah metode rasio output input. Input yang digunakan adalah jumlah tepung terigu, minyak goreng, dan bumbu (air alkali) yang digunakan untuk proses produksi mi instan dalam satuan kilogram. Output yang digunakan adalah mi instan dan bahan pembuat pakan ternak yang dihasilkan dari proses produksi dalam satuan kilogram. Produktivitas dihitung dengan cara output total dibagi dengan input total dari bulan Januari 2014 sampai dengan Juni 2014, kemudian menghitung indeks produktivitasnya. Hasil dari perhitungan indeks produktivitas dibandingkan dengan indeks produktivitas bulan dasar yaitu bulan April 2014 apakah terdapat peningkatan atau penurunan produktivitas.

Hasil dari pengukuran menunjukkan bahwa produktivitas bahan baku di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Semarang mengalami kenaikan nilai produktivitas berdasarkan indeks produktivitas yaitu pada bulan Januari dan Mei yaitu 102,3%. Sedangkan pada bulan Februari, Maret, dan Juni mengalami penurunan yaitu 97,94%, 98,97%, dan 98,97%. Kemungkinan faktor penyebab penurunan produktivitas bahan baku di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Semarang adalah faktor manusia atau pekerja, mesin, dan material.

Kata Kunci : bahan baku, metode output input, mi instan

¹Mahasiswa Program Diploma Agroindustri

²Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pertanian

³Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pertanian



**PRODUCTIVITY MEASUREMENT OF RAW MATERIALS WITH
INPUT OUTPUT RATIO APPROACH
IN PT INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR TBK NOODLE BRANCH
DIVISION SEMARANG**

Dian Arga Safitri¹, Suharno², Makhmudun Ainuri³

ABSTRACT

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Branch Division Noodle Semarang is a company that produces instant noodles. The main raw material manufacture of instant noodles is wheat flour. Measurement productivity of raw materials needed to assess the efficiency of the use of the wheat flour in producing instant noodles from January 2014 through to June 2014 and the factors affecting its productivity decline.

The method used to measure the level of productivity of raw materials are the input output ratio method. Input used is the amount of wheat flour, cooking oil, and seasoning (alkaline water) used for the production of instant noodles in units of kilograms. Output used are instant noodles and material for animal feed resulting from the production process in units of kilograms. Productivity is calculated as total output divided by the total input of the month January 2014 to June 2014, and then calculate the productivity index. Results of the productivity index calculation compared to the productivity index in the month of April 2014 the basis of whether there is an increase or a decrease in productivity.

The measurements showed that the productivity of raw materials in PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Division Noodle Semarang increased productivity based productivity index value that is in January and May is 102.3%. Meanwhile, in February, March, and June decreased, ie, 97.94%, 98.97%, and 98.97%. The possibility of the factors causing the decline of raw material productivity in PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Division Noodle Semarang is the human factor or labor, machinery, and materials.

Keywords: raw materials, input output method, instant noodles

¹Student of Diploma Program Agroindustri

²Lecture in the Faculty of Agricultural Technology

³Lecture in the Faculty of Agricultural Technology