

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Indonesia adalah negara dengan konsumsi mie terbanyak dengan peringkat kedua di dunia pada 2023. Menurut *World Instant Noodles Association*, angka konsumsi makanan jenis mie di Indonesia mencapai 14,54 miliar porsi, setara 12% dari total konsumsi global. Negara yang konsumsi mie lebih banyak dari Indonesia hanya China, yakni 42,21 miliar porsi atau 35% dari total konsumsi global. Lengkapnya, berikut daftar 10 negara dengan konsumsi mi instan terbesar di dunia pada 2023 :

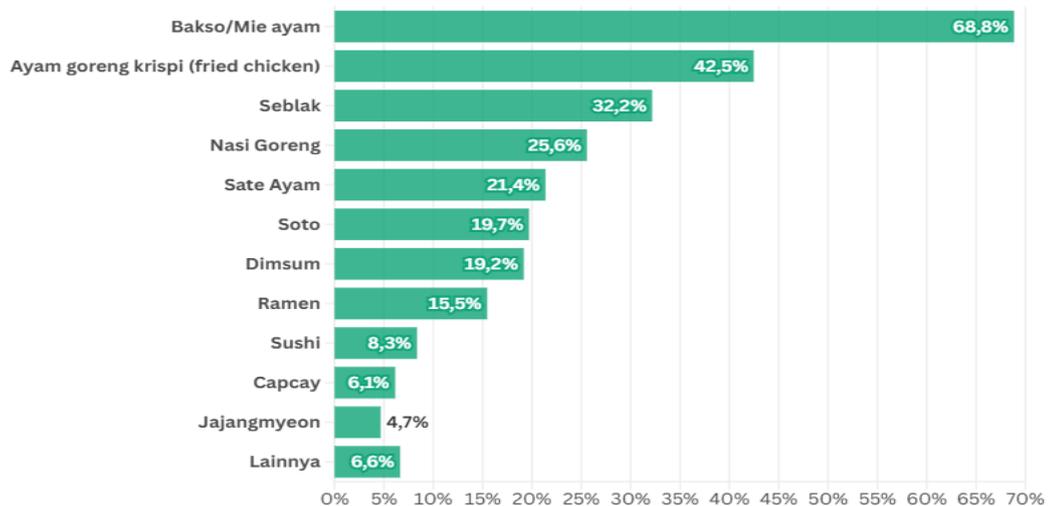
Tabel 1. 1
10 Negara dengan Konsumsi Makanan Jenis Mie (2023)

No.	Nama Negara	Tingkat Konsumsi Mie (Porsi)
1	China	42.210.000.000
2	Indonesia	14.540.000.000
3	India	8.680.000.000
4	Vietnam	8.130.000.000
5	Jepang	5.840.000.000
6	Amerika Serikat	5.100.000.000
7	Filipina	4.390.000.000
8	Korea Selatan	4.040.000.000
9	Thailand	3.950.000.000
10	Nigeria	2.980.000.000

Sumber : data bps diolah peneliti (2023)

Kementerian Kesehatan (Kemenkes) menyebutkan mayoritas masyarakat Indonesia mengonsumsi mie instan (atau makanan instan lainnya) kurang lebih 1 hingga 6 kali dalam seminggu. Berdasarkan riset tersebut, 60,7% penduduk Indonesia berusia 3 tahun ke atas biasanya mengonsumsi makanan siap saji sekitar 1 hingga 6 kali dalam seminggu. Sebanyak 33,4% responden menyatakan

mengonsumsi makanan instan kurang dari tiga kali sebulan, dan sisanya (5,9%) mengonsumsi makanan instan lebih dari sekali sehari. Tingginya frekuensi tersebut menunjukkan bahwa makanan siap saji telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Indonesia, terutama di tengah padatnya aktivitas sehari-hari.



Gambar 1. 1 Tren Kuliner di Kalangan Anak Muda

Sumber: data survei GoodStat (2024)

Berdasarkan **Gambar 1.1** *GoodStats* melakukan survei yang berjudul "Intip Tren Kuliner Anak Muda Indonesia: Hobi Jajan Namun Tetap Hemat", secara daring melalui *Google Form* dengan melibatkan 407 responden, mayoritas berusia 18-25 tahun pada 25 Oktober-11 November 2024. Artikel ini mengungkap bahwa lebih dari separuh anak muda Indonesia secara aktif memilih mie dan bakso dibandingkan jenis makanan lain, termasuk makanan cepat saji dan internasional. Bakso dan mie ayam sebagai wakil dari kuliner lokal meraih 68,8% suara, Secara keseluruhan, artikel ini menunjukkan bahwa mie dan bakso tidak hanya populer karena rasanya yang enak dan harganya yang terjangkau, tetapi juga karena

ketersediaannya dan kemudahan dalam pembelian, baik secara langsung maupun online.

Memilih objek penelitian makanan khususnya untuk jenis makanan seperti mie dan bakso, sangat relevan mengingat keduanya merupakan kategori makanan yang paling diminati oleh kalangan anak muda juga banyak dijual oleh pengusaha Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia. Berdasarkan Databoks kategori makanan yang banyak dijual oleh pengusaha Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Indonesia selain kategori makanan nusantara dengan persentase 42,3 % adalah kategori makanan Mie Ayam & Bakso dengan persentase 9,6 %. Berdasarkan Databoks, hal ini menunjukkan bahwa produk mie dan bakso memiliki potensi pasar yang besar dan relevansi tinggi dalam konteks usaha kecil dan menengah.

Tabel 1. 2
Daftar Perusahaan Produsen Mie di Kota Bandung (2025)

No	Nama Perusahaan	Jenis Produksi
1	MAHEVI Kulit Dimsum & Mie Mentah Jln Emung No. 30, Burangrang, Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> • Mie Organik (Wortel, Pakcoy, <i>Charcoal</i>) • Mie Mentah Biasa • Kulit Dimsum • Kulit Pangsit • Produk Kustom
2	CV Manunggal Jaya Abadi Jl. Belakang pasar sadang serang no. 24, Sadang Serang, Coblong kota Bandung.	<ul style="list-style-type: none"> • Mie ramen (premium, putih, kuning) • Mie ayam (lurus dan keriting) • Mie Udon • Mie Bakmie • Bakso (Sapi, Ayam, Cincang, Urat, Halus, Telur) • Kulit Pangsit & Kulit Dimsum • Produk Kustom
3	Pabrik Mie Baso Sosis Yen Komp. Puri BKR Kav 61 Regol, Bandung	<ul style="list-style-type: none"> • Mie (Wortel, Buah Naga, Mie Hitam, Dll) • Bakso (Sapi, Ikan, keju, Gepeng, Urat) • Kulit Pangsit (goreng, rebus, <i>garlic</i>, bawang daun, dan kucai)

		<ul style="list-style-type: none"> • Kulit dimsum (kuning dan putih)
4	Pabrik Mie Pangsit teh Yuyu Jl. Arjuna, Ciroyom, Kec. Andir, Kota Bandung,	<ul style="list-style-type: none"> • Mie Pangsit (Besar, kecil, Lebar) • Mie Kukus • Kulit Pangsit • Kulit Dimsum • Kulit Lumpia
5	Baso Panghegar Jl. Holis No. 230 A Bandung	<ul style="list-style-type: none"> • Mie (yamin dan keriting) • Bakso (Urat, Kecil, Besar, Telur, dan Cincang) • Pangsit

Sumber: CV Manunggal Jaya Abadi (2025)

Melihat tingginya peluang usaha mie di Indonesia membuat para pengusaha memanfaatkan hal tersebut untuk mendirikan industri pengolahan makanan khususnya produk mie dengan berbagai varian. Perusahaan-perusahaan ini sering kali mengusung konsep *custom*, di mana perusahaan memproduksi berbagai jenis mie dan kulit pangsit sesuai dengan kebutuhan konsumen, baik untuk pasar ritel maupun untuk penyedia layanan makanan seperti hotel dan restoran. Berikut ini beberapa perusahaan yang termasuk dalam industri pengolahan makanan seperti kulit pangsit dan sejenisnya yang dapat dilihat pada **Tabel 1.2**.

Peneliti memilih objek penelitian pada CV Manunggal Jaya Abadi melihat potensi penjualan pada produknya yang terus meningkat sejak tahun 2023 sampai 2024 dan terus meningkat sampai saat ini terbukti pada **Gambar 1.1**. Sedangkan, pada perusahaan sejenis lainnya peneliti telah melakukan survey langsung dan menemukan bahwa perusahaan sejenis CV Manunggal Jaya Abadi masih tergolong usaha rumahan dengan data yang tidak memungkinkan untuk melakukan penelitian. Penelitian tentang perusahaan-perusahaan di sektor ini penting untuk memahami dinamika pasar, strategi pemasaran, serta inovasi produk yang dapat meningkatkan daya saing di industri makanan yang terus berkembang. Salah satu cabang yang berkembang pesat dalam

industri pengolahan makanan adalah usaha yang berfokus pada transformasi bahan baku menjadi produk siap konsumsi seperti usaha *frozen food*.

Pertumbuhan usaha *frozen food* untuk produk mie dan bakso, di Indonesia telah menjadi fenomena yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin sibuk dan kebutuhan akan makanan praktis telah mendorong meningkatnya permintaan terhadap makanan beku. *Frozen food* menawarkan kemudahan dalam penyimpanan dan penyajian, sehingga masyarakat kini lebih memilih produk yang dapat disiapkan dengan cepat dan mudah, seperti mie instan dan bakso beku, yang hanya memerlukan proses pemanasan atau perebusan sebelum disajikan. Masyarakat perkotaan semakin bergantung pada solusi makanan yang cepat dan nyaman. Oleh karena itu, mie *frozen food* yang dapat direndam dalam air hangat dan siap dinikmati dalam hitungan detik telah menjadi alternatif yang ideal untuk mereka yang ingin menghemat waktu.

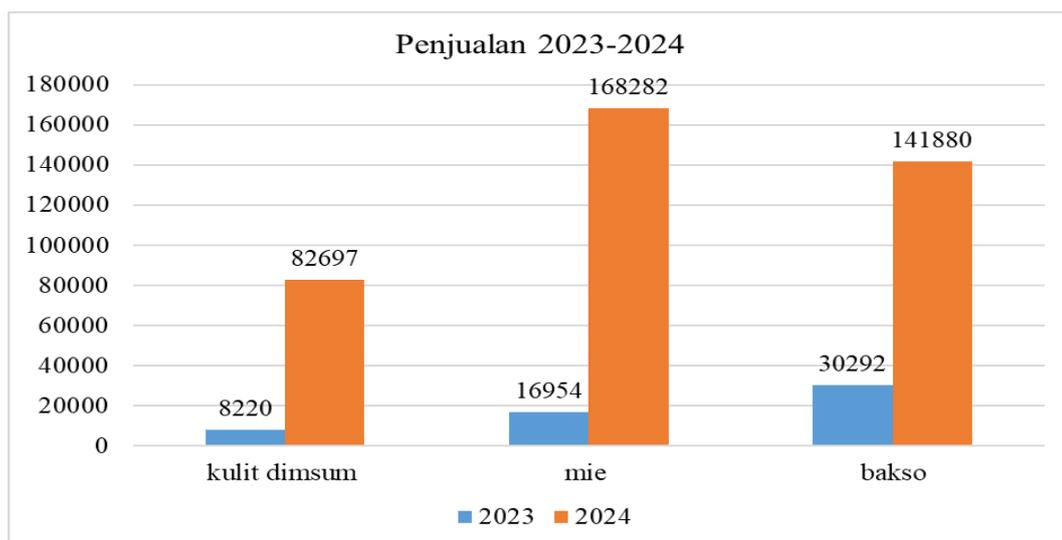
Setiap perusahaan selalu ingin memenuhi kebutuhan pasar dan mencapai keuntungan yang maksimal. Untuk itu suatu perusahaan harus bisa mengendalikan biaya-biaya yang digunakannya agar terdapat selisih antara pengeluaran perusahaan dengan pendapatannya. Semakin besar selisih antara pendapatan dan pengeluaran suatu perusahaan, maka semakin besar pula laba yang dihasilkan perusahaan tersebut. Oleh karena itu, efisiensi biaya sangat berpengaruh pada kelangsungan hidup sebuah perusahaan. Perusahaan perlu melakukan perhitungan yang matang dalam setiap kegiatan produksi dengan mempertimbangkan semua aspek dan faktor yang terkait. Dengan demikian, perusahaan dapat memiliki perencanaan yang jelas dan pasti, sehingga kegiatan produksi dapat berjalan tanpa kesalahan atau kekeliruan.

Hubungan antara efisiensi biaya dan pemeliharaan mesin produksi sangat ketat. Pemeliharaan mesin yang teratur dan efektif membantu bisnis menghemat biaya jangka panjang. Ini dikarenakan perhitungan pada kegiatan *maintenance* dilakukan untuk mempertahankan kondisi mesin yang optimal memungkinkan bisnis untuk mengurangi risiko kerusakan yang tidak terduga dengan biaya paling rendah. Dalam melakukan pemeliharaan mesin, perhitungan yang tepat sangat penting. Hal ini melibatkan faktor-faktor seperti perbaikan mesin, jam kerja mesin, umur mesin, biaya mesin, perawatan berkala, jumlah mesin, dan lain-lain. Dengan demikian, standar kinerja mesin dapat dipertahankan secara konsisten, sehingga kinerja mesin tidak menurun dan tetap beroperasi sesuai dengan standarnya.

Pemeliharaan mesin merupakan aspek yang sangat penting dalam dunia bisnis dan industri karena berperan langsung terhadap kelancaran proses produksi dan kualitas hasil yang dihasilkan. Berdasarkan penelitian Srirahayu & Saleh, (2021), industri dituntut untuk terus meningkatkan kualitas produk agar mampu memenuhi kebutuhan, keinginan, dan harapan pelanggan. Salah satu cara untuk mencapainya adalah dengan memastikan bahwa fasilitas dan peralatan produksi, khususnya mesin, berada dalam kondisi yang baik dan optimal. Mesin yang terawat dengan baik akan bekerja secara maksimal, sehingga dapat menghasilkan produk berkualitas tinggi secara konsisten serta potensi kerusakan besar yang memerlukan biaya perbaikan tinggi dapat diminimalkan. Selain itu, pemeliharaan mesin secara teratur juga penting untuk menjaga kontinuitas produksi agar tidak terganggu oleh kerusakan mendadak atau waktu henti yang merugikan. Dengan demikian, perawatan mesin bukan hanya sekadar aktivitas teknis, melainkan strategi efisiensi

yang dapat mengurangi biaya operasional, meningkatkan efektivitas produksi, dan memperkuat daya saing perusahaan di pasar.

CV Manunggal Jaya Abadi merupakan Perusahaan Mie & Bakso yang berdiri sejak tahun 2011, produk yang dihasilkan perusahaan ini diberi nama Master Mie. CV Manunggal Jaya Abadi memproduksi berbagai varian mie seperti mie ayam, mie ramen, kulit dimsum, varian bakso, serta menerima produk custom sesuai dengan kebutuhan konsumen. Produk ditujukan baik untuk konsumen rumah tangga maupun usaha kuliner, dan sudah memiliki sertifikasi halal dari MUI. CV Manunggal Jaya Abadi sudah terfabrikasi skala menengah dimana perusahaan masih dalam tahap pengembangan. Jumlah penjualan CV Manunggal Jaya Abadi dapat dilihat pada **Gambar 1.1** dimana terjadi peningkatan penjualan sangat drastis sejak tahun 2023 sampai tahun 2024.



Gambar 1.2 Data Penjualan Produk Master Mie

Sumber : Laporan penjualan CV Manunggal Jaya Abadi

Setiap produk yang dihasilkan oleh CV Manunggal Jaya Abadi memiliki proses pembuatan yang berbeda-beda, sehingga biaya produksi yang dan

keuntungan yang diperoleh untuk masing-masing jenis produknya. CV Manunggal Jaya Abadi setiap harinya melakukan banyak produksi yang menyesuaikan dengan pesanan dari pelanggan (*By Order*), sehingga dalam menjalankan aktivitas produksinya CV manunggal Jaya Abadi melibatkan mesin, tenaga kerja, dan bahan baku yang sama dengan kapasitas yang telah ditentukan. Selama ini Cv Manunggal jaya Abadi melakukan proses produksi dalam 1 minggu = 6 hari kerja, dengan jam operasi mesin yang berjalan 16 jam/hari. Daftar mesin yang digunakan untuk proses produksi pada CV Manunggal Jaya Abadi dapat diuraikan sebagai berikut:

Tabel 1. 3
Daftar Mesin yang digunakan di CV Manunggal Jaya Abadi (2025)

No	Nama Mesin	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Jam Kerja
1	Horizontal Mixer 50 kg	2	Rp 43.000.000	16 jam/hari
	Horizontal Mixer 25 kg	1	Rp 34.000.000	16 jam/hari
	Horizontal Mixer 12,5 kg	1	Rp 15.000.000	16 jam/hari
2	Vertikal Mixer	1	Rp 54.000.000	16 jam/hari
3	Double Sheetters	1	Rp 165.000.000	16 jam/hari
4	Double Press	2	Rp 98.000.000	16 jam/hari
5	Straightener & Strach Pouring	1	Rp 98.000.000	16 jam/hari
6	KT-955	3	Rp 29.000.000	16 jam/hari
7	Dumpling Pouring & Pressing	2	Rp 83.000.000	16 jam/hari
8	Roll Press	1	Rp 30.000.000	16 jam/hari
9	Cutting Slitter	2	Rp 88.000.000	16 jam/hari
JUMLAH		17	Rp. 1.107.000.000	

Sumber: CV Manunggal Jaya Abadi

Berdasarkan informasi pada **Tabel 1.3**, total jumlah mesin yang dimiliki adalah sebanyak 17 unit dengan nilai keseluruhan mencapai Rp. 1.107.000.000. Namun, 17 unit mesin yang terdapat di perusahaan CV Manunggal Jaya Abadi ini memiliki variasi dalam jenis, fungsi, serta harga masing-masing yaitu vertikal mixer berfungsi untuk mencampurkan air, garam, dan bahan tambahan pangan

menjadi larutan *premix*. Horizontal mixer untuk pencampuran tepung terigu dengan bahan tambahan pangan lainnya hingga adonan mencapai konsistensi yang diinginkan. *Double sheeter* dan *double press* berfungsi untuk proses pemadatan adonan serta pengepresan adonan mie sebanyak 3x agar adonan halus dan elastis dengan ketebalan yang diinginkan. Mesin *straightener and starch pouring* berfungsi untuk penaburan tepung tapioka/sagu, pengepresan, serta pengentepan adonan khusus mie. KT-955 berfungsi sebagai alat pengepresan dan pemotongan adonan mie. *Cutting slitter* berfungsi untuk memotong adonan mie, perbedaannya dengan KT-955 adalah pada porsi yang dihasilkan *cutting slitter* ditentukan secara manual oleh staff produksi sedangkan KT-955 porsinya sudah tetap sesuai pengaturan mesin. Roll press berfungsi untuk pengepresan khusus adonan kulit dimsum. *Dumpling pouring & pressing* berfungsi untuk proses penaburan tepung/tapioka/sagu dan pengentepan adonan kulit dimsum.

Pada dasarnya saat menerapkan proses produksi, perusahaan harus melakukan penyesuaian untuk pengembangan teknologi yang mendukung kinerja perusahaan. Teknologi yang digunakan di perusahaan manufaktur adalah mesin yang dapat memfasilitasi proses produksi. Hal ini memastikan bahwa perusahaan dapat memanfaatkan waktu, uang, dan staf secara lebih efisien. Perusahaan yang menggunakan teknologi mesin harus memastikan bahwa mesin-mesin tersebut dalam kondisi optimal. Ini mencakup menjaga kebersihan, kestabilan, dan keefektifannya. Dengan demikian, perusahaan dapat memproduksi produk berkualitas tinggi, mendukung kelancaran proses produksi, dan pada akhirnya mencapai keuntungan maksimal.

Kerusakan pada mesin dapat mempengaruhi proses produksi secara signifikan, menyebabkan peningkatan biaya tenaga kerja dan biaya produksi, serta mengurangi kapasitas produk. Oleh karena itu, pemeliharaan mesin secara rutin dan teratur sangat penting untuk memaksimalkan kinerja dan umur mesin, serta memastikan kelancaran proses produksi. Dengan menjaga kondisi mesin, perusahaan dapat memastikan kontinuitas proses produksi tanpa hambatan, sehingga proses produksi dapat berjalan lancar dan terus-menerus.

Pemeliharaan (*maintenance*) adalah kegiatan yang bertujuan untuk mempertahankan atau menjaga kondisi fasilitas dan peralatan pabrik, serta melakukan perbaikan, penyesuaian, atau penggantian yang diperlukan. Tujuan akhirnya adalah untuk memastikan bahwa operasi produksi berjalan sesuai dengan rencana dan mencapai hasil yang memuaskan. Pemeliharaan sehingga produksi dapat berlangsung secara efektif dan efisien. Hal ini memastikan bahwa hasil produk sesuai dengan standar kualitas yang diharapkan dan memenuhi pesanan yang telah direncanakan sebelumnya. (Desiyanti, 2020:61)

CV. Manunggal Jaya Abadi menerapkan 2 (dua) kategori pemeliharaan (*maintenance*) yaitu : pemeliharaan secara berkala yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan pada mesin (*Preventive Maintenance*) serta pemeliharaan yang dilakukan saat mesin produksi mengalami kerusakan (*Corrective Maintenance*). Menurut Setiawan et al., (2021) pemeliharaan *preventive* dan *breakdown/corrective maintenance* menjadi alternatif pemeliharaan yang efektif untuk menjaga kelancaran aktivitas produksi karena kedua jenis pemeliharaan ini saling melengkapi. *Preventive maintenance* berfungsi sebagai pencegahan utama,

sedangkan *breakdown/corrective maintenance* menjadi solusi saat pencegahan tidak berhasil. Jika diterapkan dengan baik mampu menjaga agar proses produksi tetap berjalan lancar dan efisien. Dalam penerapan *preventive maintenance* perusahaan CV Manunggal Jaya Abadi masih mengalami kerusakan pada mesin yang menyebabkan mesin bekerja kurang optimal sehingga proses produksi terhambat serta mesin harus mendapatkan perbaikan (*corrective maintenance*) pada bengkel internal perusahaan CV Manunggal Jaya Abadi.

Pemeliharaan pencegahan (*Preventive Maintenance*) melibatkan inspeksi rutin untuk mengidentifikasi kondisi yang berpotensi mengganggu proses produksi atau mengurangi kinerja mesin. Kegiatan ini dikombinasikan dengan tindakan pemeliharaan yang bertujuan untuk menghilangkan atau mengendalikan kondisi tersebut, sehingga mesin dapat dipulihkan ke kondisi optimal. Sedangkan, Pemeliharaan korektif (*Corrective maintenance*) adalah jenis pemeliharaan yang dilakukan untuk memperbaiki bagian yang telah mengalami kerusakan atau gangguan. Pemeliharaan ini mencakup reparasi *minor* yang biasanya direncanakan untuk jangka pendek, terutama untuk mengatasi masalah yang muncul di antara pemeriksaan rutin. Selain itu, juga termasuk proses bongkar pasang (*overhaul*) yang terencana (Desiyanti, 2020:65). Adapun kerusakan yang selama ini dialami oleh mesin produksi di CV Manunggal jaya Abadi pada tahun 2024 sebagai berikut:

Tabel 1. 4

Daftar Kerusakan Mesin Produksi Pada Cv. Manunggal Jaya Abadi (2024)

No	Jenis Mesin	Jumlah Kerusakan
1	Horizontal Mixer	6
2	Double Sheeter	1

No	Jenis Mesin	Jumlah Kerusakan
3	Double Press	4
4	Dumpling Pouring & Pressing	3
Jumlah		14

Sumber: CV Manunggal Jaya Abadi

Kebijakan pemeliharaan yang dilakukan oleh perusahaan CV Manunggal Jaya Abadi termasuk ke dalam kategori pemeliharaan *preventive* dan *corrective*. Pemeliharaan yang dilakukan selama ini membutuhkan total biaya yang dikeluarkan seperti pada **Tabel 1.5** berikut ini:

1.2 Identifikasi Masalah dan Rumusan Masalah Penelitian

Merujuk pada uraian masalah berdasarkan dengan latar belakang penelitian yang telah disampaikan diatas. Maka, peneliti mengidentifikasi dan merumuskan masalah sebagai berikut.

1.2.1 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka masalah yang teridentifikasi dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Belum ada metode pemeliharaan yang dikhususkan untuk mengefesiesikan biaya pemeliharaan pada CV Manunggal Jaya Abadi,
2. Permintaan konsumen yang tinggi meningkatkan intensitas penggunaan mesin produksi.
3. Perlu evaluasi terhadap metode pemeliharaan yang diterapkan untuk memastikan kelancaran produksi.
4. Kerusakan mesin tetap terjadi meskipun sudah diterapkan pemeliharaan rutin terhadap mesin produksi.

5. Perusahaan tidak memiliki rincian biaya pemeliharaan
6. Tidak adanya program penggantian berkala terhadap suku cadang dari mesin, tetapi hanya melakukan penggantian jika mengalami kerusakan.

1.2.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan dari uraian yang dikemukakan di latar belakang masalah, maka masalah penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana kebijakan pemeliharaan yang diterapkan pada perusahaan CV Manunggal Jaya Abadi
2. Bagaimana biaya pemeliharaan yang dikeluarkan CV Manunggal Jaya Abadi menggunakan metode perusahaan
3. Bagaimana pemeliharaan dengan menggunakan kebijakan *preventive* dan *corrective* pada CV Manunggal Jaya Abadi berdasarkan hasil penelitian.
4. Bagaimana perbedaan biaya pemeliharaan dengan kebijakan pemeliharaan *preventive* dan *corrective* yang dilakukan oleh peneliti dengan metode pemeliharaan yang dilakukan oleh CV Manunggal Jaya Abadi.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai peneliti dalam laporan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis :

1. Metode pemeliharaan yang diterapkan pada perusahaan CV Manunggal Jaya Abadi
2. Biaya pemeliharaan yang dikeluarkan CV Manunggal Jaya Abadi menggunakan metode perusahaan.

3. Pemeliharaan dengan menggunakan metode *preventive* dan *corrective* pada CV Manunggal Jaya Abadi berdasarkan hasil penelitian.
4. Perbedaan biaya pemeliharaan dengan metode pemeliharaan *preventive* dan *corrective* yang dilakukan oleh peneliti dengan metode pemeliharaan yang dilakukan oleh CV Manunggal Jaya Abadi.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian akan menjelaskan kegunaan dilaksanakannya penelitian ini baik secara teoritis maupun praktis yang dilakukan pada CV Manunggal Jaya Abadi. Sehingga, berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan, peneliti, perusahaan, dan pihak lain.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Dalam penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan Manajemen operasi khususnya dalam ruang lingkup pemeliharaan (*maintenance*). Serta, diharapkan sebagai pengembangan ilmu pengetahuan yang secara teoritis yang telah dipelajari dan diperoleh selama masa perkuliahan.

1.4.2 Kegunaan Praktis

a. Bagi Peneliti

1. Untuk memperdalam pemahaman tentang teori dan praktik dalam operasional riset, khususnya dalam konteks pemeliharaan (*maintenance*) dan menggefesiensikan biaya.

2. Peneliti dapat mengasah keterampilan analitis dalam mengevaluasi dan memecahkan masalah melalui analisis data dan penerapan teori pemeliharaan (*maintenance*) mesin.
3. Peneliti menjadi lebih peka terhadap isu-isu yang dihadapi oleh perusahaan dalam hal pemeliharaan mesin dan biaya pemeliharaan.

b. Bagi Perusahaan

1. Hasil penelitian diharapkan dapat memberi masukan untuk mengefesiesikan Biaya Pemeliharaan pada CV Manunggal Jaya Abadi
2. Hasil penelitian diharapkan dapat mengidentifikasi biaya pemeliharaan yang digunakan selama kegiatan pemeliharaan di CV Manunggal Jaya Abadi
3. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi acuan untuk mengevaluasi dan membandingkan praktik pemeliharaan perusahaan dengan hasil penelitian.

c. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi dan dapat memberikan suatu kontribusi akademis dalam pengembangan dan pengetahuan di bidang manajemen operasi khususnya yang berkaitan dengan kebijakan pemeliharaan mesin pada sebuah usaha.

d. Bagi Pemerintah

Hasil temuan dalam penelitian ini dapat digunakan untuk mengevaluasi dan menyempurnakan regulasi pemerintah terkait pemeliharaan mesin seperti sistem perawatan berkala sebagai syarat dalam pemeliharaan alat dan mesin

e. Bagi Pihak Lain

1. Hasil penelitian dapat digunakan sebagai alat untuk mengevaluasi kinerja sistem pemeliharaan saat ini dan merumuskan kebijakan yang lebih baik dalam produksi serta pengelolaan sumber daya.
2. Penelitian ini dapat memberikan informasi yang berguna bagi peneliti selanjutnya sebagai perbandingan untuk mengembangkan kajian yang sama terkait pemeliharaan (*maintenance*)

