

Penerapan Lean Production Dengan Menggunakan Pendekatan Value Stream Mapping Untuk Mengatasi Waste Pada Proses Pembuatan Minuman Studi Kasus: Stuja Coffee Shop = Lean Production Implementation with Value Stream Mapping Approach to Overcome Waste in the Product Making Process Case Study: Stuja Coffee Shop

Ilham Cha`iru Reza, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20514651&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini dilakukan di Stuja coffee shop dengan tujuan untuk menerapkan konsep Lean Production menggunakan pendekatan Value Stream Mapping (VSM) pada proses pembuatan minuman Es Caramel Latte dan Es Taro. VSM digunakan untuk dapat melihat proses secara menyeluruh sehingga dapat melakukan identifikasi waste di setiap tahapan proses pembuatan minuman Stuja. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif yang bersifat deskriptif untuk menjelaskan waste serta usulan perbaikan bagi Stuja. Pengambilan data dilakukan dengan observasi langsung (time study) dan wawancara bersama manajer toko Stuja. Berdasarkan data yang diperoleh pada proses pembuatan minuman Es Caramel Latte dan Es Taro, terdapat beberapa waste seperti waktu menunggu dalam proses pemesanan dan memanggil pesanan pelanggan, perpindahan Barista yang belum efisien, beberapa metode dalam aktivitas proses yang belum sesuai atau belum ada standar durasi pengerjaan, dan pengelolaan persediaan yang belum efektif. Usulan perbaikan seperti pemberian pelatihan, perubahan layout bar, perhitungan waktu baku dan beberapa usulan lain ditargetkan dapat mengatasi waste di Stuja dengan menurunkan cycle time pembuatan Es Caramel Latte sebesar 45,77% dan cycle time pembuatan Es Taro sebesar 49,58%. Penurunan cycle time diperkirakan dapat meningkatkan penjualan Es Caramel Latte dan Es Taro sebesar 15%.

.....This research was conducted at Stuja coffee shop with the aim to implement the Lean Production concept of Ice Caramel Latte and Ice Taro products with Value Stream Mapping (VSM) approach to see its whole process. By finding the whole process, it is possible to identify waste in each of Stuja's production process. This research will utilize a descriptive-quantitative approach to define said waste and give suggestions regarding improvements for Stuja. Data is collected through field observations (time-study) and interviews with Stuja's store manager. According to the data collected from the production of Iced Caramel Latte and Iced Taro, several wastes were found such as Barista's lead time inefficiency, inappropriate activity processes, and ineffective inventory management. Improvements such as training opportunities, changes in bar layouts, calculations on standard time, and several suggestions are targeted to overcome waste in Stuja by reducing the cycle time for making of Ice Caramel Latte by 45.77% and the cycle time for making of Ice Taro by 49.58%. A decrease in cycle time can be expected to increase sales of Ice Caramel Latte and Ice Taro by 15%.