

ANALISIS WASTE PADA PROSES PRODUKSI ROTI TAWAR DI ARSYIFA BAKERY DENGAN PENDEKATAN *LEAN* MANUFACTURING

Nama : Nurman Jazuli
NIM : 12181053
Dosen Pembimbing Utama : Budiani Fitria Endrawati, S.T.P., M.T.
Dosen Pembimbing Pendamping : Adiek Astika Clara Sudarni, S.ST., M.T

ABSTRAK

Arsyifa Bakery adalah salah satu UMKM yang bergerak dibidang industri makanan di Kota Balikpapan yang memproduksi berbagai jenis roti. Pada proses produksi di Arsyifa Bakery, masih sering terjadinya kelebihan produksi yang menyebabkan penumpukan pada area penyimpanan dan terdapatnya produk cacat, hal ini mengidentifikasi terdapat pemborosan (*waste*) pada proses produksi roti tawar. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi pemborosan (*waste*) sekaligus meminimalisir penyebab terjadinya pemborosan yang ada pada proses produksi roti tawar sebagai produk utama di Arsyifa Bakery. Identifikasi *waste* dilakukan dengan menggunakan *waste assessment model*, maka didapatkan tingkatan timbulnya *waste* dari yang tertinggi hingga terendah yaitu *waste overproduction* 18.55%, *waste transportation* 17.72%, *waste inventory* 16.60%, *waste motion* 15.68%, *waste waiting* 13.04%, *waste defect* 11.23% dan *waste process* 7.17%. Berdasarkan hasil tersebut, selanjutnya diambil 3 *waste* tertinggi untuk mencari penyebab terjadinya *waste* kritis menggunakan *root cause analysis* dengan tools *fishbone diagram*. Setelah diketahui penyebab terjadinya *waste* kritis, maka menentukan prioritas perbaikan untuk diminimasi menggunakan *failure mode effect analysis*, maka didapatkan nilai RPN tertinggi sebesar 270 untuk *waste transportation* yaitu pengangkutan dilakukan secara berulang, nilai RPN sebesar 210 untuk *waste overproduction* yaitu bahan baku tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama dan nilai RPN sebesar 160 untuk *waste inventory* yaitu produk sisa menumpuk.

Kata Kunci: FMEA, Produksi, RPN, WAM, Waste