

ABSTRACT

ANALYZING THE PRODUCTION PROCESS ON PRODUCTIVITY AT MUTIARA LAKSANA CATERING

By:

Regina Rosalina

193402106

Guide I : Kartawan

Guide II : R. Lucky Radi Rinandiyana

This research study focuses on analysis of production process to productivity through process flowchart, and how it changes after process improvements at Mutiara Laksana Catering. This research method applies a causal descriptive approach to accurately describe the facts of cause-and-effect relationships by observing the occurring effects and their probable causes. Primary data collection techniques were conducted through observation and interviews, while secondary data were obtained through literature reviews and other relevant sources. The analysis tool utilizes the Flow Process Chart, while the process improvement is analyzed using the dot and check method. The actual mapping results of the 7 main buffet menus identified a total of 148 operational activities. Through the intervention of ECRS principles, the restructuring of work methods successfully reduced the processing time of 3 menu preparations: Kentang Mustofa by 15 minutes, the Beef menu by 40 minutes, and the Beef Liver menu by 75 minutes. This time efficiency succeeded in increasing partial labor productivity by 4.84%, 5.24%, and 13.09%, respectively. The improvement results were then documented into a structured process flowchart as a quality control instrument. This study concludes that the implementation of SOPs accompanied by monitoring serves as the main foundation for the company in achieving continuous improvement to maintain product quality sustainability.

Keywords: production processes, flow process chart, dot and check analysis, productivity.

ABSTRAK

ANALISIS PROSES PRODUKSI TERHADAP PRODUKTIVITAS PADA MUTIARA LAKSANA CATERING

Oleh:
Regina Rosalina
193402106

Pembimbing I : Kartawan
Pembimbing II : R. Lucky Radi Rinandiyana

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis proses produksi melalui pemetaan aliran proses serta perubahannya setelah perbaikan proses, dan bagaimana dampaknya terhadap produktivitas Mutiara Laksana *Catering*. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kausal untuk mendeskripsikan secara akurat fakta-fakta adanya hubungan sebab-akibat dengan cara mengamati akibat yang terjadi dan kemungkinan faktor (sebab) yang menimbulkan akibat tersebut. Teknik pengumpulan data primer dilakukan dengan melakukan observasi dan wawancara, data sekunder diperoleh dengan kajian pustaka dan pihak lain yang relevan. Alat analisis menggunakan peta aliran proses dan untuk perbaikan proses menggunakan analisis *dot and check*. Hasil pemetaan aktual terhadap 7 menu buffet utama mengidentifikasi total 148 aktivitas operasional. Melalui intervensi prinsip ECRS, restrukturisasi metode kerja berhasil memangkas waktu pengerjaan 3 pengolahan menu, yaitu Kentang Mustofa sebesar 15 menit, menu Daging Sapi sebesar 40 menit, dan menu Hati Sapi sebesar 75 menit. Efisiensi waktu ini berhasil meningkatkan produktivitas parsial tenaga kerja berturut-turut sebesar 4,84%, 5,24%, dan 13,09%. Hasil perbaikan kemudian didokumentasikan ke dalam *flowchart* proses terstruktur sebagai instrumen kontrol kualitas. Penelitian ini menyimpulkan bahwa implementasi SOP yang disertai pemantauan (*monitoring*) merupakan fondasi utama bagi perusahaan dalam mewujudkan perbaikan berkelanjutan (*continuous improvement*) guna menjaga keberlanjutan mutu produk.

Kata kunci: proses produksi, peta aliran proses, analisis *dot and check*, produktivitas.