

ABSTRAK

Perusahaan yang bergerak dibidang makanan, susu dan es krim yang sering disebut *Dairy Company* ini berlokasi di Kawasan GIIC, Deltamas, Bekasi. Saat ini memiliki beberapa lini produksi yang sudah beroperasi khususnya *line tunnel* 8 atau *line extrude*. Namun beberapa bulan yang lalu line tersebut memiliki pencapaian produksi yang paling rendah. Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui apa saja aktivitas yang memiliki nilai tambah dan tidak memiliki nilai tambah, serta mencari apa saja penyebab timbulnya pemborosan yang sering terjadi dan kemudian memberikan usulan perbaikan. Setelah dilakukan penelitian terdapat beberapa macam pemborosan yang sering terjadi yaitu produk cacat, menunggu, proses berlebihan dan produksi berlebihan. Usulan perbaikan untuk mengurangi produk cacat berupa penambahan saringan untuk sirkulasi coklat, perubahan posisi hammer, perubahan metode *flushing* pada akhir produksi, dan frekuensi penimbangan produk. Usulan perbaikan untuk mengurangi pemborosan menunggu berupa membuat *planning* atau urutan pembuatan *mix* sesuai dengan waktu habisnya *mix* di beberapa *line* dengan cara menghitung kapasitas penggunaan *freezer* berapa liter per jamnya. Usulan perbaikan untuk mengurangi pemborosan proses berlebihan dan produksi berlebihan berupa penambahan alat *hairdryer* untuk metode dimana ketika terjadi *mix* yang terblokir atau mampet di *filler* seringkali operator melakukan pekerjaan yang tidak sesuai jobdesk yaitu mencegah atau mengantisipasi agar *mix* tidak mampet atau terblokir di *filler* dan pembuatan *mix* yang sesuai dengan kapasitas penggunaan *freezer*. Dengan usulan perbaikan diatas hasilnya pemborosan menurun yang awalnya kurang lebih terbuang sekitar 7.200-8.000 produk dan 300 liter *mix* menjadi hanya sekitar 100 produk dan 50 liter yang terbuang. Pencapaian produksi di *line tunnel* 8 meningkat dari 3 bulan sebelumnya yang hanya sekitar 80% menjadi 92%.

Kata Kunci: es krim; *extrude*; *line tunnel*; *lean manufacturing*; VSM

ABSTRACT

The company engaged in food, milk, and ice cream which is often called a dairy company is located in the GIIC Area, Deltamas, Bekasi. Currently, it has several production lines that are already operating, especially line tunnel 8 or line extrude. But a few months ago the line had the lowest production achievement. This study intends to find out the activities that have added value and do not have added value, as well as look for what are the causes of waste that often occurs and then provide suggestions for improvements. After research, several types of waste often occur, namely defective products, waiting, excessive processing, and excessive production. Proposed improvements to reduce defective products include the addition of a filter for brown circulation, a change in the position of the hammer, a change in the flushing method at the end of production, and the frequency of weighing the product. Proposed improvements to reduce the waste of waiting in the form of making a plan or order of making a mix according to the expiration time of the mix in several lines by calculating the capacity of using the freezer and how many liters per hour. Proposed improvements to reduce waste of excessive processes and overproduction in the form of adding hairdryer tools for methods where when there is a mix that is blocked or clogged in the filler often the operator does work that does not match the job desk, namely preventing or anticipating that the mix is not clogged or blocked in the filler and making a mix that is following the capacity of using the freezer. With the proposed improvements above, the result was that waste decreased which initially wasted approximately 7,200-8,000 products and 300 liters of mix to only about 100 products and 50 liters were wasted. The achievement of production in line tunnel 8 increased from the previous 3 months which was only about 80% to 92%.

Keyword: extrude; ice cream; line tunnel; lean manufacturing; VSM