

ABSTRAK

Perkembangan yang pesat pada era globalisasi ini, menyebabkan persaingan yang tinggi pada industri olahan makanan. UMKM Susu Segar Pak Si merupakan salah satu usaha yang bergerak pada industri olahan susu. Yoghurt merupakan salah satu hasil produksi tertinggi pada UMKM Susu Segar Pak Si. Terjadi beberapa pemborosan yang terjadi pada proses produksi yoghurt. Berdasarkan identifikasi menggunakan metode *lean manufacturing* yaitu penerapan metode *Value Stream Mapping*, terdapat pemborosan terbesar pada proses produksi yoghurt yang menyebabkan terjadinya *defect* mencapai jumlah 36% . Kegagalan tersebut yaitu munculnya *whey* pada proses fermentasi susu. Pemborosan lainnya seperti *motion*, *waiting*, *overprocessing*, serta *transportation* menyebabkan peningkatan waktu produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mereduksi pemborosan yang terjadi serta meningkatkan efisiensi produksi. Pemborosan yang terjadi dianalisis menggunakan diagram *fishbone* untuk mengidentifikasi akar penyebab permasalahan. Rekomendasi perbaikan yang diberikan pada penelitian ini dilakukan berdasarkan hasil *benchmarking* terhadap perusahaan olahan susu segar. Total *lead time* produksi berkurang dari 83.701,3 detik menjadi 61.791,99 detik, serta efisiensi waktu produksi meningkat sebesar 26,18%.

Kata kunci: reduksi; pemborosan; lean manufacturing; value stream mapping