RINGKASAN

Penerapan Value Stream Mapping Untuk Mengurangi Pemborosan Pada Proses Produksi Chicken Nugget Di PT Sera Food Indonesia Daerah Istimewa Yogyakarta, Wildan Adjie Pangestu, NIM C41210008. Mahasiswa, Tahun 2024, 31, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Bapak Hernawan Asih Heru, S.TP.

PT. Sera Food Indonesia adalah salah satu produsen *frozen food* yang berskala industri di Yogyakarta. Produksi skala industri tentunya memperhatikan kualitas produk untuk menjaga keamanan pangan dari produk tersebut, produk pangan yang dihasilkan oleh PT. Sera Food Indonesia antara lain *nugget*, sosis, bakso, dan ayam marinasi. Produk olahan yang dihasilkan oleh PT. Sera Food Indonesia menggunakan merk Hato, Eat Happy dan oOye. PT. Sera Food Indonesia adalah salah satu produsen *frozen food* yang berskala industri di Yogyakarta. Produksi skala industri tentunya memperhatikan kualitas produk untuk menjaga keamanan pangan dari produk tersebut.

Chicken nugget merupakan produk olahan daging ayam yang diberi bumbu, kemudian dilapisi dengan lapisan batter dan ditutup dengan breader. Lalu digoreng hingga setengah matang dan dibekukan untuk memperpanjang umur simpan produk (Tanoto, 2014). Permasalahan yang terjadi pada PT Sera Food yaitu adanya pemborosan-pemborosan yang teridentifikasi pada aktivitas proses produksi chicken nugget. Identifikasi pemborosan (waste) menggunakan metode VSM merupakan suatu usaha atau kegiatan yang dilakukan untuk mengidentifikasi aktivitas yang bernilai tambah maupun tidak bernilai tambah. Identifikasi pemborosan pada PT. Sera Food Indonesia dalam memproduksi chicken nugget dilakukan di tiga area utama, yaitu area preparasi, naget, dan packing. Dimana setiap area tersebut memiliki tahapan tersendiri. Untuk mengetahui sumber pemborosan dilakukan analisis seven waste yang berdasarkan pada hasil observasi dan wawancara. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengantisipasi permasalahan tersebut adalah dengan usulan perbaikan menggunakan metode corrective action report terhadap karyawan dengan cara berdiskusi.