

ABSTRAK

Perusahaan Sumber Rasa adalah perusahaan yang berdiri sejak 1980. perusahaan ini merupakan perusahaan keluarga yang bergerak dalam industri makanan yang berupa mie. Beberapa jenis mie yang diproduksi oleh perusahaan ini adalah: mie telur, kwetiaw, dan misoa. Mie telur yang diproduksi oleh perusahaan terdiri dari 2 bentuk yaitu: mie polos dan mie keriting.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh perusahaan adalah kurangnya perencanaan produksi yang tepat bagi perusahaan, sehingga seringkali terjadi kesalahan dalam menentukan jumlah pemesanan bahan baku maupun pengalokasian jumlah maupun jenis produk yang harus diproduksi. Hal ini terjadi karena perencanaan produksi yang dilakukan hanya berdasarkan kebijaksanaan pihak perusahaan atau pengalaman masa lalu dan seringkali terjadi kesalahan prediksi.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis waktu proses produksi sehingga dapat menentukan kapasitas produksi serta melakukan peramalan permintaan agar dapat dilakukan perencanaan produksi yang mempertimbangkan *safety stock* yang dapat mengantisipasi fluktuasi pasar, serta dapat menghasilkan total biaya produksi yang minimum. Dalam pembahasan tugas akhir ini tidak semua jenis produk dibahas hanya aktifitas produksi pada pabrik mie telur saja.

Sebelum melakukan perencanaan produksi, perhitungan waktu standar harus dilakukan terlebih dahulu untuk mengetahui kapasitas terkecil (*bottleneck*). Setelah itu dilakukan peramalan permintaan dimasa yang akan datang dengan menggunakan metode *Box-Jenkins*. Langkah selanjutnya dengan melakukan perencanaan produksi metode transportasi dengan bantuan *software Quantitative System 3.0* untuk masing-masing jenis mie karena tiap jenis mie memiliki line produksi terpisah.

Untuk perbaikan sistem perencanaan produksi dengan menggunakan metode usulan hasil peramalan didapat total biaya produksi Rp. 1.917.169.086,- untuk mie keriting dan Rp. 3.184.687.277,- untuk mie polos, sedangkan dengan menggunakan metode perusahaan didapatkan total biaya produksi sebesar Rp. 1.889.646.152,- untuk mie keriting dan Rp. 3.157.796.330,- untuk mie polos. Dapat disimpulkan bahwa terjadi penghematan untuk produk mie keriting dengan metode usulan sebesar Rp. 24.923.593,- atau 1,3%, sedangkan untuk produk mie polos metode perusahaan lebih hemat sebesar Rp. 50.919.880,- atau 1,57%

Berdasarkan sistem persediaan yang dilakukan perusahaan diperoleh total biaya persediaan sebesar Rp. 4.393.876.877,-, sedangkan dengan menggunakan metode FOQ diperoleh total biaya persediaan sebesar Rp. 4.276.626.681,-. Dari sini dapat dilihat bahwa persediaan yang memperhatikan *safety stock* dapat menghemat biaya sebesar Rp. 117.250.196,- atau 2,67%