

ABSTRAK

Rinindy Nadia Valentine HB (35417227)

MEMPELAJARI TATA LETAK MENGIKUTI ATURAN *NEW NORMAL* ADAPTASI KEBIASAAN BARU PADA INDUSTRI MAKANAN RESTORAN SEDERHANA LINTAU 88

Penulisan ilmiah. Jurusan Teknik Industri. Fakultas Teknologi Industri.

Universitas Gunadarma, 2019.

Kata Kunci : Perancangan Tata Letak Fasilitas, Produksi, Makanan, Minuman,
Protokol Kesehatan
(xii + 73 + Lampiran)

UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) adalah usaha perdagangan yang dikelola oleh badan usaha atau perorangan yang merujuk pada usaha ekonomi produktif sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008. Tujuan dari penulisan ini adalah mempelajari proses produksi pada industri makanan di restoran sederhana lintau 88, mempelajari protokol kesehatan yang akan dijalankan pada restoran sederhana lintau 88, dan mempelajari tata letak fasilitas produksi pada proses produksi industri makanan di Restoran Sederhana Lintau 88.

Proses adalah serangkaian tahap dari jalannya suatu peristiwa perbuatan, pekerjaan dan tindakan dari awal sampai akhir kegiatan mulai dari menentukan sasaran sampai tercapainya tujuan. Proses produksi pada Restoran Sederhana Lintau 88 dalam memproduksi makanan dan minuman dimulai dari memesan bahan mentah dari *supplier*, kemudian bahan mentah dikirim oleh *supplier*, kemudian menerima bahan mentah yang telah dikirim oleh *supplier*, proses selanjutnya yaitu koki memulai menyiapkan bahan-bahan masakan dan peralatan masakan, proses selanjutnya koki membersihkan bahan-bahan masakan, selanjutnya koki memotong bahan masakan menjadi beberapa bagian, kemudian koki menggolongkan potongan lauk untuk beberapa jenis masakan, lalu lauk diberi bumbu halus jika tidak perlu memberi bumbu halus maka langsung digoreng tanpa bumbu kemudian langsung tiriskan, jika ya maka proses selanjutnya memasak lauk mengikuti resep Restoran Sederhana Lintau 88, kemudian tiriskan masakan dan mempersiapkan minuman pelanggan, dan proses terakhir makanan dan minuman siap untuk dipajang di palung dan siap dihidangkan di meja pelanggan.

Tata letak pada Restoran Sederhana Lintau 88 terdiri dari empat ruang di dalamnya, yaitu *dining room* atau ruang makan, toilet, *kitchen* atau dapur, dan kasir *cashier* (ruangan yang sama dalam ruang makan). Restoran Sederhana Lintau 88 ini memiliki total area 183,16 m² dengan luas bangunan berukuran 13x15m. Aliran proses produksi masakan padang pada Restoran Sederhana Lintau 88 ini menggunakan aliran *intermittent* atau aliran produksi yang terputus-putus. tipe *layout by process* sehingga semua pekerjaan diselesaikan terlebih dahulu pada satu ruangan kerja kemudian baru dilanjutkan ke ruang berikutnya. Pola aliran yang digunakan pada proses produksi ini merupakan pola aliran U dimana proses akhir kembali ke arah letak proses awal produksi atau gudang bahan baku sehingga membentuk huruf U dalam setiap proses yang dilakukan pada produk tersebut.

DAFTAR PUSTAKA (2012-2018)