

ABSTRAK

Mohammad Nur Fajar Santoso / 30420739

**MEMPELAJARI PERANCANGAN TATA LETAK FASILITAS PRODUKSI
KERUPUK PUTIH PADA PABRIK KERUPUK IRMA**

**Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri,
Universitas Gunadarma, 2023**

Kata kunci: Tata Letak Fasilitas, Kerupuk Putih, Pabrik Kerupuk IRMA
(xi+34+Lampiran)

Pabrik kerupuk IRMA merupakan suatu perusahaan yang bergerak di bidang industri pangan yaitu memproduksi kerupuk putih. Dalam dunia industri manufaktur proses produksi menjadi peranan paling penting disebuah perusahaan, dimana perusahaan akan melakukan proses produksi. Proses produksi tidak akan berjalan dengan baik dan benar apabila tidak melihat dan memperhatikan aspek-aspek yang berkaitan dengan kegiatan produksi. Salah satu aspek yang berkaitan dengan proses produksi adalah pengaturan tata letak fasilitas pada area kerja.

Tata letak fasilitas merupakan hal penting dalam melakukan suatu proses produksi agar tidak terjadi pengeluaran biaya yang berlebihan, dapat menghemat waktu dan tenaga dalam menangani bahan dalam proses produksi dan mendapatkan hasil yang optimal didalam perusahaan. Total luas tata letak fasilitas yang dimiliki pada pabrik kerupuk IRMA yaitu sebesar 313 m² yang terdiri dari 11 stasiun kerja yaitu Gudang bahan baku, bagian tempat pembuatan adonan, bagian tempat pencampuran adonan, bagian tempat pemasakan adonan, bagian tempat percetakan, bagian pengukuran, bagian oven atau pengeringan, Gudang bahan baku sementara, bagian tempat penggorengan, bagian tempat pengemasan dan bagian pengiriman. Proses produksi kerupuk putih IRMA dimulai dari pengambilan bahan baku digudang bahan baku, kemudian melakukan pembuatan adonan kerupuk putih, kemudian melakukan pencampuran adonan, kemudian melakukan pemasakan adonan, kemudian mencetak kerupuk putih, kemudian mengukus adonan yang sudah jadi, kemudian melakukan pengeringan menggunakan dua opsi yaitu menggunakan oven atau menggunakan Cahaya matahari, kemudian mengumpulkan kerupuk putih yang sudah dikeringkan pada Gudang penyimpanan sementara, kemudian dibawa menuju tempat penggorengan, kemudian melakukan pengemasan setelah penggorengan, kemudian kerupuk putih yang sudah dilakukan pengemasan dapat dikirim ke konsumen.

DAFTAR PUSTAKA (2015-2022)