

## ABSTRAK

**Agung Firmansyah (37419327)**

**MEMPELAJARI PERENCANAAN PRODUKSI PRODUK ES KRIM GORENG  
PADA UMKM NEVATARA 3 ICE CREAM**

Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri,  
Universitas Gunadarma, 2022.

**(xi + 43 + Lampiran)**

**Kata Kunci:** Proses produksi, Perencanaan Produksi, Es Krim Goreng

Es Krim Goreng Nevatara 3 *Ice Cream* merupakan usaha manufaktur yang bergerak dibidang makanan. Es Krim Goreng Nevatara 3 *Ice Cream* merupakan usaha dengan tipe produksi dibuat berdasarkan permintaan pelanggan (*Make To Order*). Perencanaan produksi yang akan diamati yaitu untuk produk Es Krim Goreng. Es Krim Goreng Nevatara 3 *Ice Cream* dalam membuat suatu proses perencanaan produksi belum menerapkan metode untuk menjalankan proses produksinya, sehingga produk yang akan dihasilkan dapat kurang atau melebihi dari permintaan konsumen. Kelebihan produksi terjadi ketika proses produksi tetap dilakukan sesuai rencana produksi perusahaan, tetapi permintaan produk menurun. Proses produksi produk es krim goreng pada UMKM Es Krim Goreng Nevatara 3 *Ice Cream* diawali dengan proses mempersiapkan bahan baku dan proses mencampurkan bahan baku. Proses selanjutnya adalah memindahkan adonan ke meja produksi, lalu proses selanjutnya adalah proses memcetak adonan, jika bentuk adonan sudah sesuai lalu lanjut ke proses selanjutnya. Proses selanjutnya yaitu proses membaluri adonan, lalu proses selanjutnya adalah memasukan adonan jadi ke dalam box penyimpanan. Proses terakhir yaitu proses menyimpan box berisi adonan jadi ke freezer selama 1 jam, lalu proses selanjutnya adalah mengemas adonan yang sudah jadi. Es krim goreng pada Es Krim Goreng Nevatara 3 *Ice Cream* melalui beberapa tahapan yang berbeda-beda. Tahapan pertama yang dilakukan adalah permintaan pelanggan, tahapan kedua adalah perencanaan produksi, tahapan ketiga adalah proses produksi. Perencanaan produksi produk es krim goreng pada UMKM Nevatara 3 *Ice Cream* dimulai dari pelanggan mengajukan kuantitas pesanan. Selanjutnya menerima pesanan dari pelanggan. Selanjutnya UMKM menyanggupi kuantitas pesanan dari pelanggan. Selanjutnya menghitung kebutuhan bahan baku. Selanjutnya menentukan kebutuhan tenaga kerja. Selanjutnya mempersiapkan alat dan mesin yang akan digunakan. Selanjutnya menentukan waktu kerja. Selanjutnya langkah terakhir adalah melakukan proses produksi pada produk es krim goreng.

## DAFTAR PUSTAKA