

ABSTRAK

M Arief Nabawi / 33417408

**MEMPELAJARI PERENCANAAN BAHAN BAKU PRODUK COFFEE
MATCHA PADA ATU SINGKIH BERGENDAL COFFEE**

Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2021.

Kata Kunci : Proses Produksi, Perencanaan Bahan Baku, *Coffee Matcha*, Atu Singkih Bergendal *Coffee*.

(x + 30 + Lampiran)

Atu Singkih Bergendal *Coffee* merupakan usaha yang bergerak pada bidang industri kuliner yang memproduksi minuman berbahan dasar kopi. Produk yang diproduksi oleh Atu Singkih Bergendal *Coffee* salah satunya adalah *Coffee Matcha* yang akan diamati. Proses produksi dalam peracikan produk *Coffee Matcha* pada Atu Singkih Bergendal *Coffee* meliputi beberapa tahapan. Tahap pertama adalah persiapan bahan baku. Tahap kedua adalah pembuatan espresso. Tahap ketiga adalah pengukuran susu kental manis vanilla. Tahap keempat adalah pengukuran creamer. Tahap kelima adalah pengukuran bubuk matcha. Tahap keenam adalah penambahan espresso dan es batu. Tahap ketujuh adalah pengukuran susu UHT. Tahap kedelapan adalah pengemasan.

Proses perencanaan bahan baku dilakukan agar perusahaan dapat mengatur serta merencanakan persediaan bahan baku sesuai dengan permintaan yang ada, waktu penyerahan produk dapat tepat waktu, serta biaya produksi menjadi minimum. Tahapan dalam perencanaan bahan baku adalah yang pertama pengecekan bahan baku. Pengecekan bahan baku dilakukan setiap bulan untuk melihat apakah bahan baku yang dimiliki sudah mencapai minimal stok atau belum. Stok bahan baku yang telah mencapai minimal stok akan dilakukan pemesanan dengan melakukan pembuatan *list order* yang kemudian akan diserahkan kepada *supplier* untuk dipesan bahan bakunya. Perencanaan bahan baku dilakukan untuk mengetahui berapa banyak bahan baku yang dibutuhkan dalam proses pembuatan *coffee matcha*. Perencanaan bahan baku dibuat berdasarkan jumlah stok bahan baku yang dimiliki dan data bahan baku yang digunakan tiap bulannya.

DAFTAR PUSTAKA (1980-2014)