

ABSTRAK

MUHAMMAD IQBAL BAGUS PRASETYO/ 30420855

MEMPELAJARI PERENCANAAN DAN PROSES PRODUKSI *CHEESEBURGER* PADA RESTORAN BURGER KING

Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri. Fakultas Teknologi Industri.

Universitas Gunadarma, 2023.

Kata Kunci : Restoran Cepat Saji, Burger King, *Cheeseburger*, Produksi, Perencanaan, Perencanaan agregat.

(x+31+Lampiran)

Dalam industri makanan dan minuman yang terus berkembang, restoran cepat saji seperti Burger King menjadi salah satu pemain utama. Dalam mempelajari proses produksi dan perencanaan yang terlibat dalam pembuatan *cheeseburger* di restoran Burger King. Restoran Burger King menggunakan metode produksi *Make to Order*, dimana produk dibuat sesuai dengan pesanan pelanggan. Restoran ini memiliki struktur organisasi yang sederhana dengan *manajer*, *leader*, dan *crew* yang bertanggung jawab dalam menjalankan operasi restoran. Proses produksi *cheeseburger* dimulai dari pengambilan bahan baku hingga menjadi produk jadi. Perencanaan produksi dimulai dari pengolahan data peramalan target penjualan, merencanakan jumlah bahan baku, melakukan pemesanan bahan baku, mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan, jika bahan baku cukup maka akan melakukan proses produksi. Bahan baku yang diperlukan terdapat 6 yaitu *burger patty*, roti *burger*, roti, keju, *pickels*, saus tomat, dan *mustard*. Peralatan yang digunakan yaitu Mesin *broiler*, Mesin *toaster*, sarung tangan, capitan.

Daftar Pustaka (2008 – 2018)