

ABSTRACT

In order to support the production process to run continuously required workers with high productivity capabilities. Therefore the need for components that support and ensure that employees can work optimally. One of the components that support the performance of employees is the provision of food. But often times the number of servings ordered too high compared to the number of employees who eat in the cafeteria. So that it becomes a burden for the company. The purpose of this study to reduce the amount of residual stocks of food that is not eaten by employees through the arrangement of data ordering food before using forecasting into the actual data by using methods commonly used in the production sector, namely Kanban. To find the root of the problem and find things that can help make the goal is accomplished using a fishbone diagram. The result of applying Kanban system on food ordering system, namely the reduction in the number of bookings food and food supplies. It has a real impact on the cost of booking and company KPI targets can be achieved.

Keywords : Ordering food, Catering, Kanban



ABSTRAK

Guna mendukung proses produksi agar dapat berjalan secara terus menerus diperlukan tenaga kerja yang memiliki kemampuan produktivitas tinggi. Sebab itu perlu adanya komponen yang mendukung dan menjaga agar karyawan dapat bekerja secara optimal. Salah satu komponen yang mendukung kinerja karyawan adalah penyediaan makanan. Namun sering kali jumlah porsi yang dipesan terlalu tinggi dibandingkan dengan jumlah karyawan yang makan di kantin. Sehingga hal ini menjadi beban bagi perusahaan.

Tujuan dari penelitian ini untuk menurunkan jumlah sisa stok makanan yang tidak dimakan oleh karyawan melalui pengaturan data pemesanan makanan yang sebelumnya menggunakan peramalan menjadi data aktual dengan menggunakan metode yang biasa digunakan di sektor produksi yaitu Kanban. Untuk menemukan akar masalah dan menemukan hal-hal yang dapat membantu agar tujuan tercapai menggunakan *fishbone Diagram*.

Hasil dari penerapan sistem Kanban pada sistem pemesanan makanan, yaitu penurunan jumlah pemesanan makanan dan persediaan makanan. Hal ini berdampak secara nyata pada biaya pemesanan dan target KPI perusahaan dapat dicapai.

Kata kunci : Pemesanan makanan, Catering, Kanban

UNIVERSITAS
MERCU BUANA