

ABSTRAK

Tempe merupakan pangan tradisional khas Indonesia yang kaya akan protein nabati dan berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional. UD. Cap Mawar, sebuah usaha mikro di Kota Lhokseumawe, menjadi salah satu produsen utama tempe di wilayah tersebut. Namun, dalam proses produksinya, perusahaan mengalami berbagai kendala, seperti ketidakteraturan waktu fermentasi, keterlambatan pada proses pengemasan, serta penurunan mutu produk yang memengaruhi efisiensi produksi dan kepuasan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi serta mengurangi aktivitas pemborosan dalam proses produksi tempe dengan menggunakan pendekatan *Lean Manufacturing* melalui metode *Value Stream Mapping* (VSM). Berdasarkan hasil analisis, dari total waktu produksi sebesar 3.994,61 menit, sebanyak 94,77% merupakan aktivitas yang memberikan nilai tambah (*value added*), 2,27% merupakan aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah (*non-value added/NVA*), dan 1,08% merupakan aktivitas yang diperlukan tetapi tidak menambah nilai langsung (*necessary but non-value added/NNVA*). Beberapa kegiatan seperti proses pendinginan dan penyusunan produk pada rak fermentasi memerlukan waktu cukup besar dan termasuk dalam kategori pemborosan. Selain itu, beberapa tahap seperti perendaman dan fermentasi juga tercatat melebihi batas waktu taktis (takt time) sebesar 215,38 menit per ton. Oleh karena itu, penataan ulang proses kerja dan pengaturan ruang produksi menjadi strategi yang diperlukan untuk meningkatkan efisiensi dan mutu hasil produksi.

Kata Kunci: Produksi Tempe, *Lean Manufacturing*, *Value Stream Mapping*, Pemborosan, Efisiensi Operasional