

Abstrak

Industri pengolahan makanan, khususnya pada skala Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), menghadapi tantangan dalam meningkatkan efisiensi proses produksi akibat keterbatasan sumber daya dan tata letak kerja yang belum optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan meminimalkan pemborosan (waste) pada proses produksi coklat batangan di UMKM Cado Agrofood Semesta dengan menggunakan pendekatan *Lean Manufacturing* dan alat analisis *Value Stream Mapping* (VSM). Metode penelitian meliputi pengumpulan data waktu siklus, perhitungan waktu baku, *takt time*, dan analisis aktivitas bernilai tambah (*value added*) serta tidak bernilai tambah (*non value added*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi masih mengandung beberapa jenis pemborosan, terutama pada aktivitas menunggu dan transportasi antar stasiun kerja. Melalui penerapan konsep *Kaizen* dan perancangan ulang aliran proses (*Future State Mapping*), waktu produksi total (*Manufacturing Lead Time*) dapat dikurangi secara signifikan dibandingkan kondisi awal. Usulan perbaikan meliputi pengaturan ulang layout kerja, penerapan *one-piece flow*, dan pengendalian waktu kerja sesuai *takt time*. Penerapan konsep ini terbukti mampu meningkatkan efisiensi dan produktivitas produksi pada UMKM Cado Agrofood Semesta.

Kata Kunci: *Lean Manufacturing*, *Value Stream Mapping*, *Kaizen*, *Takt Time*, Efisiensi Produksi, UMKM