

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan metode *Value Stream Mapping* (VSM) pada proses produksi *Cassia Broken Chip* di PT Sumatera Tropical Spices, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Alur proses produksi *Cassia Broken Chip* terdiri atas penyimpanan/*conditioning* bahan baku, sortasi, penyimpanan RM *Sorted*, penimbangan, proses *Broken Chip*, *Quality Control* (QC), *packing*, *Finished Goods Inventory*, dan *stuffing*. Berdasarkan *Current State Mapping*, aktivitas penyimpanan bahan baku selama 70 hari, sortasi selama 3 hari, dan proses *Broken Chip* selama 1,5 hari dikategorikan sebagai *Value Added* (VA). Penyimpanan bahan baku dikategorikan VA karena selama periode tersebut terjadi proses *conditioning* berupa penurunan kadar air, sedangkan sortasi dan *Broken Chip* memberikan perubahan terhadap bahan menjadi produk yang sesuai dengan kebutuhan produksi. Sementara itu, RM *Sorted* selama 3 hari dan *Finished Goods Inventory* selama 25 hari dikategorikan sebagai *Non Value Added* (NVA) karena merupakan waktu ketika bahan atau produk menunggu proses berikutnya atau jadwal ekspor. Hasil pemetaan menunjukkan total *Value Added Time* sebesar 74,5 hari, *Waiting Time* sebesar 28 hari, sehingga diperoleh *Lead Time* sebesar 102,7 hari dengan *Process Cycle Efficiency* (PCE) sebesar 72,53%.
2. Hasil identifikasi *waste* menunjukkan bahwa RM *Sorted* dan *Finished Goods Inventory* menjadi sumber utama waktu tunggu. Usulan *Future State Mapping* difokuskan pada pengurangan penyimpanan bahan baku dari 70 menjadi 60 hari melalui pengelompokan bahan baku berdasarkan kadar air. Usulan ini mampu mengurangi *Lead Time* sekitar 10 hari, sehingga aliran produksi lebih cepat dan memberikan *buffer* waktu dalam menghadapi ketidakpastian ekspor. VSM selanjutnya menjadi dasar perusahaan dalam menentukan prioritas perbaikan untuk mengurangi *Lead Time* produksi *Cassia Broken Chip*.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Perusahaan perlu melakukan pengendalian terhadap waktu penyimpanan RM *Sorted* selama 3 hari agar bahan baku yang telah selesai melalui proses sortasi dapat segera masuk ke proses produksi. Pengendalian tersebut perlu dilakukan melalui penyesuaian jadwal antara proses *sortasi* dan proses produksi sehingga dapat mengurangi waktu *Non Value Added* dan memperlancar aliran material..
2. Perusahaan perlu melakukan pengendalian terhadap *Finished Goods Inventory* selama 25 hari dengan menyesuaikan jadwal produksi dengan jadwal ekspor dan ketersediaan kontainer. Hal tersebut didasarkan pada hasil *Current State Mapping* yang menunjukkan bahwa *Finished Goods Inventory* merupakan salah satu aktivitas *Non Value Added* yang memperpanjang *Lead Time* produksi. PT Sumatera Tropical Spices dapat mempertimbangkan penyusunan jadwal produksi dan pengelolaan persediaan yang lebih optimal agar aliran produksi menjadi efisien dan proses ekspor dapat dilakukan lebih cepat.
3. Perusahaan disarankan melakukan pemantauan kadar air bahan baku selama periode penyimpanan 70 hari karena berdasarkan hasil penelitian, penyimpanan tersebut berfungsi sebagai proses *conditioning* untuk menurunkan *moisture content* sebelum bahan memasuki proses produksi. Pemantauan kadar air dapat digunakan untuk memastikan bahwa kondisi bahan telah sesuai dengan persyaratan produksi.