



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO: 3949/SK/BAN-PT/Akred/S/X/2019

Analisis Value Adding Process dan Usulan Perbaikan
Proses Produksi Pada 2 Grams Coffee and Meals di
Bandung

Skripsi

Oleh

Nabila Mutiara Wiradiradja

2016320227

Bandung

2021



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO: 3949/SK/BAN-PT/Akred/S/X/2019

Analisis Value Adding Process dan Usulan Perbaikan
Proses Produksi Pada 2 Grams Coffee and Meals di
Bandung

Skripsi

Oleh

Nabila Mutiara Wiradiradja

2016320227

Pembimbing,

Albert Mangapul Parulian Lumban Tobing, ST., M.AB.

Bandung

2021

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Jurusan Administrasi Bisnis
Program Studi Administrasi Bisnis



Tanda Pengesahan Skripsi


Nama : Nabila Mutiara Wiradiradja
Nomor Pokok : 2016320227
Judul : Analisis *Value Adding Process* dan Usulan Perbaikan Proses
Produksi Pada 2 Grams Coffee and Meals di Bandung

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Senin, 18 Januari 2021
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji

Ketua sidang merangkap anggota

Dr. Urip Santoso, Drs., S.E., M.M., Ak., CA.

: 

Sekretaris

Albert Mangapul Parulian Lumban Tobing, ST., M.AB.

: _____

Anggota

Fransiska Anita Subari, S.S., M.M.

: 

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si

Pernyataan

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Nabila Mutiara Wiradiradja
NPM : 2016320227
Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis
Judul : Analisis *Value Adding Process* dan Usulan Perbaikan Proses
Produksi Pada 2 Grams Coffee and Meals di Bandung

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah sendiri dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat lain yang dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku. Selain itu, pengumpulan dan penggunaan data di penelitian ini telah diketahui dan seijin dari pihak yang menjadi sumber data.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila dikemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 11 Januari 2021



Nabila Mutiara Wiradiradja

ABSTRAK

Nama : Nabila Mutiara Wiradiradja
NPM : 2016320227
Judul : Analisis *Value Adding Process* dan Usulan Perbaikan Proses Produksi
Pada 2 Grams Coffee and Meals di Bandung

Pertumbuhan konsumsi kopi yang diikuti dengan bertambahnya jumlah kedai kopi mengakibatkan tingkat persaingan kedai kopi semakin tinggi. Untuk bertahan di tengah persaingan bisnis, maka 2 Grams Coffee and Meals yang merupakan salah satu kedai kopi di Bandung memerlukan nilai tambah pada proses produksinya agar dapat menghasilkan produk yang lebih baik dan memiliki nilai lebih untuk ditawarkan kepada pelanggan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian desain eksperimen dengan metode penelitian campuran. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, dan studi dokumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi saat ini dan proporsi proses penambahan nilai dalam produksi Butter Rice dan Es Kopi Susu dengan menggunakan alat analisis *process charts*. Dari hasil analisis akan dibuat usulan proses produksi dengan menggunakan *process charts* untuk meningkatkan proses penambahan nilai.

Hasil penelitian ini menunjukkan usulan proses produksi Butter Rice dapat menurunkan jumlah aktivitas proses dari 80 aktivitas dengan waktu produksi 477,14 detik menjadi 56 aktivitas proses dengan waktu produksi 281,25 detik. Proporsi proses penambahan nilai semula 58% meningkat menjadi 66,5%. Sedangkan pada usulan proses produksi Es Kopi Susu menunjukkan penurunan jumlah aktivitas menjadi 44 aktivitas proses dengan waktu produksi 169,7 detik yang awalnya berjumlah 62 aktivitas proses dengan waktu produksi 311,04 detik. Dan adanya peningkatan sebesar 4% pada proses penambahan nilai yang semula 35% menjadi 39%.

Kata kunci : proses penambahan nilai, perbaikan proses produksi, dan *process charts*

ABSTRACT

Nama : Nabila Mutiara Wiradiradja

NPM : 2016320227

Judul : *Value Adding Process Analysis and Proposed Redesigning of Production Process at 2 Grams Coffee and Meals Bandung*

The growth in coffee consumption was followed by an increasing number of coffee shops and resulted in a higher level of coffee shop competition. To survive in business competition, 2 Grams Coffee and Meals, which is one of the coffee shops in Bandung, requires to added value in its production process to produce better products and have more value to offer to customers.

The type of this research is experimental design and mixed methods is used as the research method. Data collection was carried out by interview, observation, and document study. This research aims to see production process and proportion of value-adding process in the production of Butter Rice and Es Kopi Susu using process charts as analysis tools. From the results of the analysis, a proposed production process will be made using process charts to increase the value-adding process.

The results of this study indicate that the proposed Butter Rice production process can reduce the number of process activities from 80 activities with 477.14 seconds of production time to 56 process activities with 281.25 seconds of production time. The composition of the value-adding process was originally 58% increased to 66.5%. Meanwhile, the proposed Es Kopi Susu production process shows a decrease in the number of activities to 44 process activities with 169,7 seconds of production time which initially has 62 process activities with 311.04 seconds of production time. And there is an increase of 4% in the value addition process from 35% to 39%.

Keywords : *value adding process, redesigning production process, process charts*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas kasih dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi yang berjudul “Analisis *Value Adding Process* dan Usulan Perbaikan Proses Produksi Pada 2 Grams Coffee and Meals di Bandung”. Penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana pada Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis di Universitas Katolik Parahyangan.

Penyusunan dan penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan penuh rasa hormat penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa berkat izin-Nya diberikan kelancaran selama perkuliahan dan dalam penyelesaian skripsi ini.
2. Kedua orang tua, kakak, dan nenek yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Seluruh keluarga yang selalu memberikan dukungan dan mendoakan selama penyelesaian skripsi.
4. Bapak Albert Mangapul Parulian Lumban Tobing,ST.,M.AB., dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penyusunan dan penyelesaian skripsi.
5. Bapak Dr. Pius Sugeng Prasetyo,M.Si., Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Katolik Parahyangan.

6. Bapak Yoke Pribadi Kornarius,S.AB.,M.Si., Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Katolik Parahyangan.
7. Seluruh dosen FISIP, khususnya dosen Ilmu Administrasi Bisnis yang telah memberikan ilmunya kepada penulis selama perkuliahan.
8. Seluruh pihak 2 Grams Coffee and Meals, khususnya Kak Ivan Fauzi dan Kak Michelle, yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian dan membantu proses penelitian untuk skripsi ini.
9. Teman – teman terdekat selama kuliah di Unpar yang selalu membantu, mendukung, dan mendengarkan keluh kesah selama ini yaitu Mutiara Novitasari, Meivianda, Noviana Indah, Wenny Febrianty, Putri Nurdhita, Nursyifa, Putri Gustiawati, Maria Chrisa, Shae, Valentina Kurniati, dan teman – teman Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis angkatan 2016 yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
10. Farhan, Safira Ronasyifa, Farizan, dan Aldy Soni sebagai teman yang selalu ada untuk memberikan motivasi, semangat, dan dukungan selama ini.
11. Tidak lupa juga untuk Jihan, Gelar, Naufal, Salma Laili, Salma Indi, Tammy, dan Andi Puteri yang selalu memberikan semangat dan dukungannya selama ini.
12. Serta pihak lain yang secara langsung maupun tidak langsung terlibat selama proses penyusunan dan penyelesaian skripsi ini.

Penulis tentu menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak terdapat kesalahan serta kekurangan di dalamnya. Untuk itu,

diharapkan kritik dan sarannya, agar skripsi ini dapat lebih baik lagi. Demikian apabila terdapat banyak kesalahan pada skripsi ini, mohon maaf yang sebesar-besarnya. Akhir kata, penulis berharap bahwa skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 11 Januari 2021

Nabila Mutiara Wiradiradja

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Batasan Penelitian	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Proses dan Operasi	7
2.1.1 Jenis – jenis Proses	8
2.1.2 Operasi Bisnis Kedai Kopi	9
2.2 Proses Menambahkan Nilai (<i>Value Adding Process</i>)	13
2.3 Produktivitas	14
2.4 <i>Customer-Perceived Value</i>	15
2.5 Strategi Proses	16
2.5.1 Jenis – jenis Strategi Proses	16
2.5.1 Jenis – jenis Proses Pada Jasa	20
2.6 Analisis dan Desain Proses	23
2.6.1 Analisis Proses	23
2.6.2 Desain Proses	26
2.6.3 Alat Analisis Desain Proses	27
2.7 Lean Operation	30
2.7.1 Pemborosan (<i>Waste</i>)	31
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	35
3.1 Jenis Penelitian	35
3.2 Metode Penelitian	36

3.3 Model Penelitian	36
3.4 Sumber Data	37
3.4.1 Data Primer	37
3.4.2 Data Sekunder	37
3.5 Operasionalisasi Variabel	37
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	39
3.7 Uji Validitas dan Realibilitas.....	40
3.8 Teknik Pengolahan dan Analisis Data	42
 BAB 4 PROFIL PERUSAHAAN	 44
4.1 Profil Perusahaan	44
4.2 Sejarah	45
4.3 Visi dan Misi.....	45
4.4 Nilai Perusahaan.....	46
4.5 Logo	46
4.6 Struktur Organisasi Perusahaan	47
4.7 Deskripsi Pekerjaan.....	47
4.8 Proses Bisnis	50
4.9 Produk 2 Grams Coffee and Meals	51
 BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 53
5.1 Proses Produksi Saat Ini	60
5.1.1 Proses Produksi Butter Rice Saat Ini	60
5.1.2 Proses Produksi Es Kopi Susu Saat Ini.....	68
5.2 Usulan Proses Produksi.....	77
5.2.1 Usulan Proses Produksi Butter Rice	77
5.2.2 Usulan Proses Produksi Es Kopi Susu.....	85
 BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	 95
6.1 Kesimpulan.....	95
6.2 Saran.....	97
 DAFTAR PUSTAKA	 100
 LAMPIRAN.....	 102

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Karakteristik Jenis - Jenis Strategi Proses	19
Tabel 2.2 Teknik untuk Meningkatkan Produktivitas Jasa	22
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel	38
Tabel 5.1 Daftar Pertanyaan dan Hasil Wawancara	53
Tabel 5.2 Process Charts Butter Rice (1)	61
Tabel 5.3 Process Charts Butter Rice (2)	62
Tabel 5.4 Process Charts Butter Rice (3)	63
Tabel 5.5 Process Charts Butter Rice (4)	64
Tabel 5.6 Jumlah Aktivitas Proses Produksi Butter Rice Saat Ini	65
Tabel 5.7 Waktu Proses Produksi Butter Rice	66
Tabel 5.8 Process Charts Es Kopi Susu (1)	70
Tabel 5.9 Process Charts Es Kopi Susu (2)	71
Tabel 5.10 Process Charts Es Kopi Susu (3)	72
Tabel 5.11 Jumlah Aktivitas Proses Produksi Es Kopi Susu	73
Tabel 5.12 Waktu Proses Produksi Es Kopi Susu	74
Tabel 5.13 Process Charts Butter Rice Usulan (1)	79
Tabel 5.14 Process Charts Butter Rice Usulan (2)	80
Tabel 5.15 Process Charts Butter Rice Usulan (3)	81
Tabel 5.16 Jumlah Aktivitas Usulan Proses Produksi Butter Rice	82
Tabel 5.17 Waktu Aktivitas Usulan Proses Produksi Butter Rice	83
Tabel 5.18 Process Charts Es Kopi Susu Usulan (1)	88
Tabel 5.19 Process Charts Es Kopi Susu Usulan (2)	88
Tabel 5.20 Jumlah Aktivitas Usulan Proses Produksi Es Kopi Susu	91
Tabel 5.21 Waktu Aktivitas Usulan Proses Produksi Es Kopi Susu	92
Tabel 5.22 Perbandingan Proses Produksi Butter Rice	94
Tabel 5.23 Perbandingan Proses Produksi Es Kopi Susu	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pertumbuhan Konsumsi Kopi di Indonesia 2016 - 2020	2
Gambar 1.2 Penjualan Menu Makanan 2 Grams Coffee and Meals.....	4
Gambar 1.3 Penjualan Menu Minuman 2 Grams Coffee and Meals	4
Gambar 2.1 Proses Transformasi Input Menjadi Output	8
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Restoran	10
Gambar 2.3 Hubungan Antara Strategi Proses dengan Volume dan Variasi.....	16
Gambar 2.4 Matriks Proses Jasa	22
Gambar 2.5 Tahapan <i>Six Sigma Process Improvement Model</i>	25
Gambar 2.6 Notasi untuk <i>Process Charts</i>	30
Gambar 3.1 Model Penelitian	36
Gambar 4.1 2 Grams Coffee and Meals.....	44
Gambar 4.2 Logo 2 Grams Coffee and Meals	46
Gambar 4.3 Struktur Organisasi Pada 2 Grams Coffee and Meals.....	47
Gambar 4.4 Proses Bisnis 2 Grams Coffee and Meals	50
Gambar 4.5 Menu Minuman 2 Grams Coffee and Meals.....	52
Gambar 4.6 Menu Makanan 2 Grams Coffee and Meals.....	52
Gambar 5.1 Matriks Proses Jasa 2 Grams Coffee and Meals	59
Gambar 5.2 Diagram Aktivitas Proses Produksi Butter Rice	65
Gambar 5.3 Diagram Aktivitas Proses Produksi Butter Rice Saat Ini Berdasarkan Waktu Produksi	66
Gambar 5.4 Diagram <i>Value Adding Process</i> dan <i>Non-Value Adding Process</i> Dalam Proses Produksi Butter Rice	67
Gambar 5.5 Diagram Aktivitas Proses Produksi Es Kopi Susu.....	73
Gambar 5.6 Diagram Aktivitas Proses Produksi Es Kopi Susu Saat Ini Berdasarkan Waktu Produksi	74
Gambar 5.7 Diagram <i>Value Adding Process</i> dan <i>Non-Value Adding Process</i> Dalam Proses Produksi Es Kopi Susu Saat Ini	75
Gambar 5.8 Diagram Jumlah Aktivitas Dalam Usulan Proses Produksi Butter Rice.....	83
Gambar 5.9 Diagram Aktivitas Usulan Proses Produksi Butter Rice Berdasarkan Waktu Produksi	84
Gambar 5.10 Diagram <i>Value Adding Process</i> dan <i>Non-Value Adding Process</i> Dalam Usulan Proses Produksi Butter Rice	85
Gambar 5.11 Diagram Jumlah Aktivitas Dalam Usulan Proses Produksi Es Kopi Susu	91
Gambar 5.12 Diagram Aktivitas Usulan Proses Produksi Es Kopi Susu Berdasarkan Waktu Produksi	93
Gambar 5.13 Diagram <i>Value Adding Process</i> dan <i>Non-Value Adding Process</i> Dalam Usulan Proses Produksi Es Kopi Susu.....	93

BAB 1

PENDAHULUAN

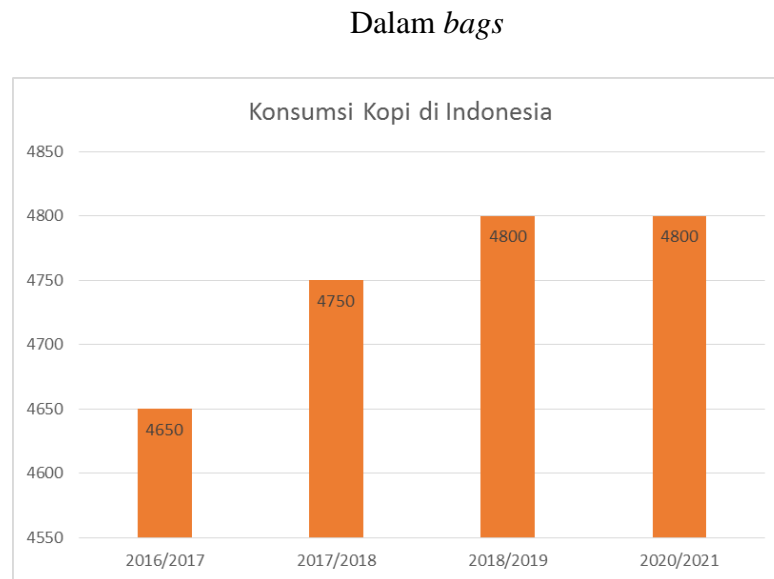
1.1 Latar Belakang

Budaya minum kopi atau *ngopi* sudah menjadi gaya hidup tersendiri bagi masyarakat di Indonesia. *Ngopi* biasa dilakukan untuk mengisi waktu senggang atau sekadar beristirahat dan berbincang dengan keluarga atau teman. Dalam beberapa tahun terakhir, kedai kopi kekinian menjadi salah satu tempat yang digemari untuk *ngopi* dan *nongkrong* terutama di kalangan anak muda karena memiliki desain atau konsep yang menarik dan *instagramable*. Dari data *International Coffee Organization* atau ICO pada Gambar 1.1, konsumsi kopi di Indonesia meningkat dalam beberapa tahun terakhir, akan tetapi ternyata dalam tahun 2019/2020 dan 2020/2021 konsumsi kopi di Indonesia stagnan berada di angka 4.800.000 *bags*.

Peningkatan tren konsumsi kopi ini berdampak pada bisnis kedai kopi di Indonesia yang saat ini sedang berkembang pesat. Pertumbuhan bisnis kedai kopi di Indonesia hingga Agustus 2019 mencapai lebih dari 2.950 gerai dengan asumsi penjualan rata – rata per outlet adalah 200 cup per hari dengan harga Rp22.500 per cup. Jumlah kedai kopi yang ada saat ini meningkat tiga kali lipat dari tahun 2016 yang hanya ada sekitar 1000 kedai kopi di seluruh Indonesia. (TOFFIN, 2020)

Dengan banyaknya kedai kopi yang, membuat ketatnya persaingan dalam bisnis kedai kopi, sehingga setiap kedai kopi harus bisa bertahan agar tidak tersingkir. Salah satu cara agar dapat bertahan adalah dengan memiliki dan

memberikan nilai tambah atau *value adding* pada produk atau jasa yang ditawarkan, serta mengurangi dan/atau menghilangkan *non-value adding process*, sehingga bisa menjadi keunggulan dalam bersaing.



Gambar 1.1 Pertumbuhan Konsumsi Kopi di Indonesia 2016 – 2020

Sumber : *International Coffee Organization*
 keterangan : 1 *bags* kopi setara dengan 60kg kopi

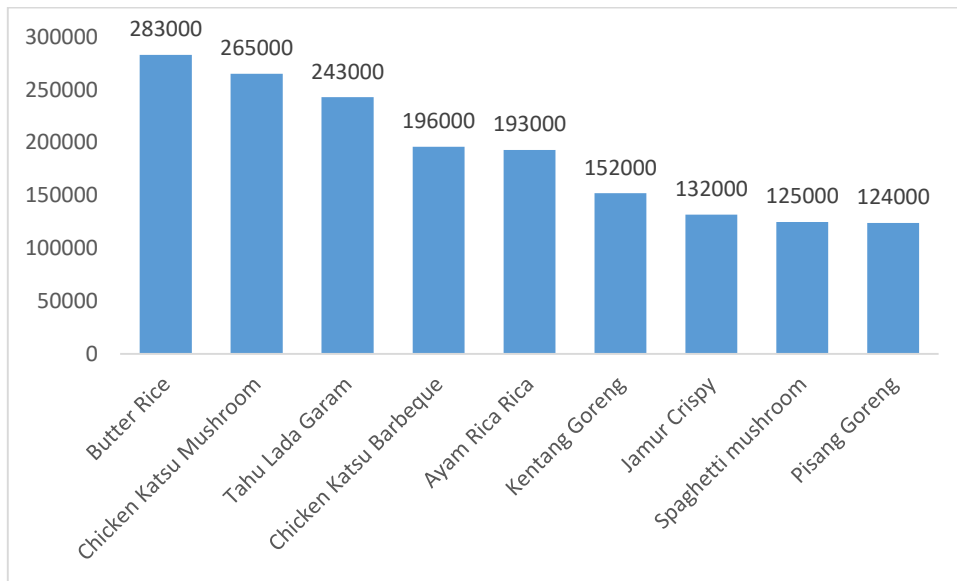
Dalam setiap aktivitas pembuatan produk atau jasa terdapat proses menambahkan nilai atau *value adding* yang merubah dari *input* hingga menjadi *output*. Semakin banyak nilai yang diberikan atau ditambahkan dalam proses, maka produk atau jasa yang dihasilkan akan semakin baik (Heizer, Render, & Munson, 2017: 13). Jika sebuah produk atau jasa memiliki kualitas yang baik maka akan memiliki nilai lebih yang dapat ditawarkan kepada pelanggan dan dapat nilai tersebut dapat dirasakan oleh pelanggan. Selain *value adding*, dalam sebuah proses produksi juga terdapat *non-value adding* atau proses yang tidak menambahkan nilai

dan manfaat dalam produk, sehingga termasuk ke dalam pemborosan (Swamidass, 2000).

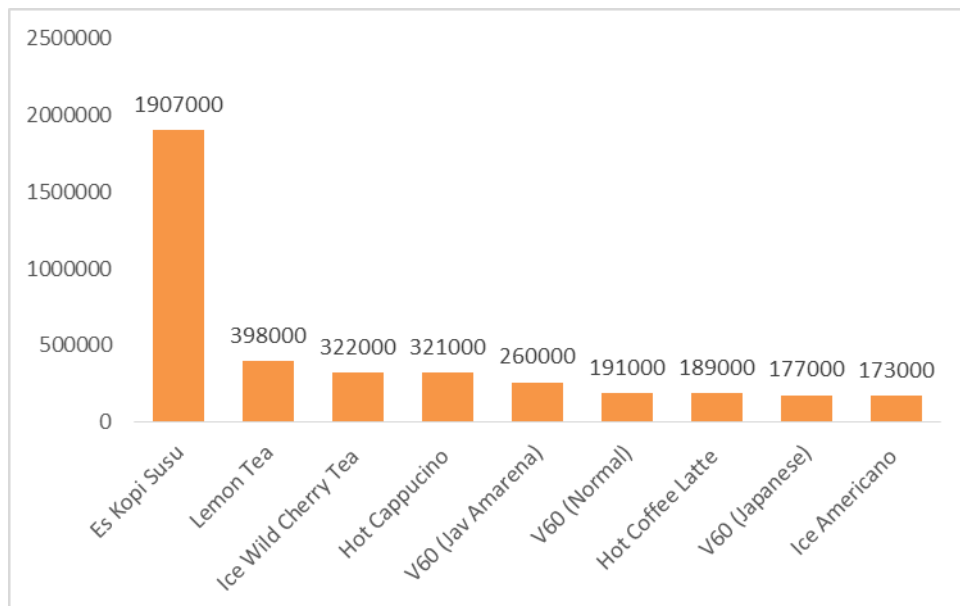
2 Grams Coffee and Meals merupakan salah satu kedai kopi yang ada di Kota Bandung, menawarkan kesan kedai kopi kekinian dan juga kopi *manual brew*. Sama halnya dengan kedai kopi lainnya, 2 Grams Coffee and Meals juga harus bisa bertahan di tengah – tengah sengitnya persaingan bisnis kedai kopi. Untuk itu, diperlukan nilai tambah atau *value added* pada proses produksi produk – produk milik 2 Grams Coffee and Meals agar dapat menghasilkan produk yang baik dan memiliki nilai lebih untuk ditawarkan kepada pelanggan, terutama pada produk yang andalannya.

Menu pada 2 Gram Coffee and Meals dibagi menjadi 2 kategori yaitu, menu makanan dan menu minuman. Pada menu makanan yang menjadi menu andalan adalah Butter Rice. Menu Butter Rice dipilih sebagai menu andalan karena memiliki tingkat penjualan yang tinggi. Pada tahun 2020, penjualan Butter Rice mencapai 283.00 piring dan menjadi menu makanan dengan penjualan tertinggi.

Sementara itu, jika dilihat dari penjualan menu minuman, tingkat penjualan tertinggi terdapat pada menu Es Kopi Susu sebesar 1.907.000 gelas pada tahun 2020. Tingkat penjualan Es Kopi Susu hampir 5 kali lipat lebih tinggi dari penjualan Lemon Tea yang berada pada urutan kedua. Maka dari itu, Es Kopi Susu menjadi menu minuman andalan dari 2 Grams Coffee and Meals.



Gambar 1.2 Penjualan Menu Makanan 2 Grams Coffee and Meals
Sumber : 2 Grams Coffe and Meals



Gambar 1.3 Penjualan Menu Minuman 2 Grams Coffee and Meals
Sumber : 2 Grams Coffee and Meals

Dari hasil wawancara dengan pemilik 2 Grams Coffee and Meals, tidak ada *standard operation procedure* untuk kedua menu, oleh karena itu *value adding* dan *non-value adding process* akan digolongkan sesuai teori. Dari lima aktivitas proses,

aktivitas yang termasuk dalam *value adding process* adalah aktivitas operasi atau mengoperasikan, sementara empat aktivitas lainnya yaitu transport atau berpindah (*transportation*), menunggu (*delay*), inspeksi (*inspection*), dan menyimpan (*storage*) digolongkan sebagai *non-value adding process* (Heizer *et al.*, 2017: 289)

Berdasarkan uraian latar belakang, penulis mengajukan penelitian dengan judul **“Analisis Value Adding Process dan Usulan Perbaikan Proses Produksi Pada 2 Grams Coffee and Meals di Bandung”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi di 2 Grams Coffee and Meals saat ini?
2. Bagaimana proporsi *value adding process* dibandingkan dengan *non-value adding process* dalam proses produksi yang dilakukan 2 Grams Coffee and Meals saat ini?
3. Bagaimana usulan perbaikan proses produksi yang dilakukan oleh 2 Grams Coffee and Meals saat ini?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui proses produksi di 2 Grams Coffee and Meals saat ini.
2. Mengetahui proporsi *value added* yang diberikan oleh 2 Grams Coffee and Meals dalam proses produksinya.

3. Membuat usulan perbaikan proses produksi 2 Grams Coffee and Meals yang sudah dijalankan saat ini.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini, diharapkan dapat menjadi bahan rujukan bagi yang akan melakukan penelitian selanjutnya. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menambah pengetahuan dan dapat menjadi bahan pembelajaran dalam bidang manajemen operasi terutama pada proses bisnis bagi perusahaan sejenis. Dan penelitian ini juga diharapkan dapat membantu 2 Grams Coffee and Meals untuk meningkatkan atau menambahkan nilai tambah dalam proses produksinya di masa mendatang dan sebagai bahan pertimbangan untuk memperbaiki proses produksi yang dilakukan perusahaan saat ini.

1.5 Batasan Penelitian

Pada penelitian ini akan difokuskan pada proses produksi saat ini, proporsi *value adding process* dan usulan perbaikan proses produksi pada dua menu makanan dan minuman menjadi andalan di 2 Grams Coffee and Meals, yaitu Butter Rice dan Es Kopi Susu dengan mengurangi kegiatan yang tidak menambahkan nilai (*non-value adding process*). Pemilihan menu andalan karena berdasarkan data penjualan dari pemilik 2 Grams Coffee and Meals, kedua menu tersebut merupakan menu dengan penjualan tertinggi. Pembatasan masalah penelitian dikarenakan banyaknya menu makanan dan minuman yang ada.