

Lampiran 1 : Jadwal Penelitian

JADWAL PENELITIAN

Kegiatan penelitian ini direncanakan berlangsung selama tujuh bulan dengan alokasi wtu seperti tercantum dalam tabel di bawah ini :

No.	Tahap dan Kegiatan Penelitian	Waktu (bulan)						
		2019		2020				
		11	12	1	2	3	4	5
1.	Persiapan penyusunan proposal penelitian	■						
2.	Bimbingan penyusunan proposal penelitian		■					
3.	Seminar proposal penelitian			■				
4.	Pengumpulan data primer dan skunder				■			
5.	Pengolahan dan analisis data					■		
6.	Penyusunan laporan hasil penelitian					■	■	
7.	Uji Skripsi							■

INFORMED CONSENT

Lampiran 2 : Lembar Persetujuan Informan

LEMBAR PERSetujuan MENJADI INFORMAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Achmad Arief. Rasyadi

Jenis Kelamin : Laki-laki

Umur : 38 thn.

Pendidikan : SMA

Jabatan : Kepala UKM Sari Kelapa / Produk.

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi sebagai Responden informan penelitian yang dilakukan oleh Mahasiswa Manajemen Operasional Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Gresik, yang bernama Angga Dwi Candra. Saya memahami dan menyadari bahwa informasi yang saya berikan ini bermanfaat bagi peneliti untuk melakukan penelitian pada UKM Sari Kelapa.

Gresik, 19 Mei 2020


Sari Kelapa

INFORMED CONSENT

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI INFORMAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : *Dedy Susanto*

Jenis Kelamin : *Laki - laki*

Umur : *34 tahun*

Pendidikan : *SML*

Jabatan : *Kepala produksi stali bandung Sari Kelapa*

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi sebagai Responden informan penelitian yang dilakukan oleh Mahasiswa Manajemen Operasional Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Gresik, yang bernama Angga Dwi Candra. Saya memahami dan menyadari bahwa informasi yang saya berikan ini bermanfaat bagi peneliti untuk melakukan penelitian pada UKM Sari Kelapa.

Gresik, 21 Mei 2020


[Signature]
Dedy Susanto

INFORMED CONSENT

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI INFORMAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Achmad Jainul Fitriyanto

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Umur : 33 th.

Pendidikan : D3 Perpajakan

Jabatan : Kepala produksi Jobong

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi sebagai Responden informan penelitian yang dilakukan oleh Mahasiswa Manajemen Operasional Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Gresik, yang bernama Angga Dwi Candra. Saya memahami dan menyadari bahwa informasi yang saya berikan ini bermanfaat bagi peneliti untuk melakukan penelitian pada UKM Sari Kelapa.

Gresik, 21 Mei 2020


Sari Kelapa (Achmad Jainul Fitriyanto)

Nota Observasi

Date _____

Praktis Produk "Sari Kelapa"

- Nama : Ach. Arip Rasyidi
- Produksi : Padat, → 3000 weekday (Pis)
→ 5000-6000 weekend (Pis)

Lampiran 3 : Catatan Observasi

- Pegawai - 5 operasional → 4 pagi - 1 siang.
- 6 penjahit
- Varian rasa jilat : original, pandan, sage, vanilla.
- supplier tidak ada, bahan baku dari sbp
(gula, beras,)
- Limbah → ampas kelapa
(tidak dimanfaatkan)
- defect tidak di catat.

Waste identifikasi

1. inventory : beras fermentasi lama -
bahan baku terpisahkan
2. waiting : menunggu eskutan padat.
3. ergonomic : perlongkaran produksi (Minim)
4. Defect : ops rusak → kemasan -
Padat Jilat karena beras/gula
(tidak ada peranda rasa padat)

"observasi"
otak-otak Bandung.

Date Senin kelapa.

- Nama : Dedy Sianta
- Pegawai G. stary. Produksi otak-otak BLS
- Produksi 30/hari, weekend 50 per
- Masa pan 2 hari
- SUPPLIER tidak dikirim, karena Papi tidak bisa kirim.
- Limbah dari kue Bandung -> tidak dijual.

Identifikasi Masalah.

• inventory

- Penyimpanan bahan baku kerajinan tidak rapi

• waiting -> proses pengangkutan sampai 2 jam.

• skill -> Papi tertinggal di kali + dan lainnya.

• ergonomics -> Ventilasi udara ruangan produksi

Observasi

Date Sabtu Kelapa

Jubong

• Nama: Achmad Zainal Fitriyanto

• Produk: Jubong, - Rp/kay. 350/satu-minggu.

• Bahan utama kafan kotam kelapa langula.

• Limbah anjar kelapa (tapi seplast)

• Supplier dikirim

• Pegawai 4 orang.

Waste Identifikasi

- Ergonomic -> Perengkapan (peralatan fkt sesuai

- Working -> Managemen ~~atau~~ pengurusan

- Order process -> Per. lingkungan sampai pengemasan

- Defect -> Jubong memasukkan benda asing.

Lampiran 4 : Wawancara Informan

Wawancara Informan 1 : Bapak Achmad Arief Rasyadi dan Bapak Hasan Fathoni

Wawancara (5-*Why's*) akar penyebab *Waste* pada produksi pudak

A. Bahan Baku Beras Tertimbun Lama		
Informan kunci Bapak Achmad Arief Rasyadi		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa Bahan baku berupa beras bisa tertimbun lama di gudang penyimpanan ?	Karena, ketika saat beras datang, pegawai langsung menumpuk beras di atasnya beras yang lama mas jadi menumpuk gitu berasnya, yang bawah susah diambil.
2.	Kenapa bahan baku berupa beras tetap saja tertimbun ?	itu mas, pegawai mengambil beras di paling atas, ya mungkin mereka tidak mau repot

		biasanya, langsung ambil beras yang berada di atas.
3	Kenapa pegawai tetap mengambil bahan baku beras yang di atas sedangkan beras yang ada di bawah beras masih yang lama ?	ya mungkin, karena tidak ada peraturan dari saya untuk mengambil beras yang mana dulu mas. Yang mana harus dipakai, jadi pegawai ambil gampangnya aja, beras paling atas yang diambil.
Informan tambahan Bapak Hasan Fathoni		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Apakah pegawai ketika mengambil stok beras paling atas dahulu ?	biasanya ya gitu mas ambil beras yang paling atas paling mudah soalnya, kalau inget yang di bawah sudah lama baru ambil yang bawah
2.	Apakah belum ada peraturan pengambilan beras saat poduski ?	sampai sekarang belum ada peraturan buat ambil beras mas
Akar penyebab : Tidak ada peraturan pengambilan bahan baku beras		
B. Menunggu pudak yang di kukus		
Informan kunci Bapak Achmad Arief Rasyadi		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa pegawai sampai menunggu pudak yang sedang di kukus ?	Karena, Ndak ada aktivitas lagi mas, nunggu selesai terus pudak di keringkan. Digantung pudaknya biar kandungan airnya tidak ada.
Informan tambahan Bapak Hasan Fathoni		
1.	Apa aktivitas pegawai selain hanya menunggu pengukusan pudak ?	nunggu aja mas, kadang beres-beres peralatan yang digunakan, baru kalau sudah matang lanjut di gantung pudaknya
Akar penyebab : Tidak ada aktivitas lain		
C. Penyimpanan bahan baku terpisah-pisah		

Informan kunci Bapak Achmad Arief Rasyadi		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa penyimpanan bahan baku produksi pudak bisa terpisah-pisah antara satu dan lainnya ?	karena penyimpanan bahan bakunya tidak bisa dijadikan satu, satu tempatlah. Seperti gula, ngak bisa sembarangan mas, ya banyak tikus di rumah ini mas. Daun buat kemasan produk itu rawan. Jadi, saya simpan di tempat yang lebih aman saja.
2.	Kenapa tempatnya bahan baku yang rawan terlalu jauh untuk dijangkau oleh pegawai ?	Ya Karena, tempat penyimpanannya sangat kurang luas mas.
3	Kenapa tempat untuk penyimpanan bahan baku tidak diperluas ?	Ya, ini kan tempat produksinya rumahan mas, produksinya gabung dengan rumah, jadi tempat penyimpanannya seadanya. <i>gaono tempat khusus gae simpenan mas</i> (Tidak ada tempat khusus untuk penyimpanan)
Informan tambahan Bapak Hasan Fathoni		
1.	Apakah bahan baku pudak tergolong penyimpanan yang terpisah-pisah jauh ?	iya mas, gak ada tempat. Kalau di taruh sembarangan nanti dimakan tikus. Gak bisa dipakai
2.	Apakah tidak ada tempat khusus untuk bahan baku	memang tidak ada tempat lagi mas
Akar penyebab : Tidak ada tempat khusus bahan baku		
D. Kemasan Rusak		
Informan kunci Bapak Achmad Arief Rasyadi		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan

1.	Kenapa kemasan pudak bisa rusak ?	Itu mas, Biasanya ada 2 (dua) faktor mas, kalau tidak daunnya ya jahitannya.
2.	Kenapa daunnya bisa berpengaruh pada kemasan yang rusak ?	Karena, daun ketimbun lama. Soalnya saya stok banyak mas.
3.	Kenapa daunnya bisa tertimbun sampai lama ?	Karena, daun yang biasa ketimbun lama tidak pengaruh apa-apa. Ya, Tapi ada beberapa daun yang memang kualitasnya jelek dari suplayernya. Biasa lah kalau itu mas, pasti ada jeleknya.
4.	Lalu kenapa masalah jahitannya pak ?	Ya Karena jahitannya bisa buat kemasan bocor saat diisi adonan pudaknya itu.
5.	Kenapa jahitannya bisa bocor saat diisi adonan ?	Ya mungkin Karena kurang rapi saat menjahit daun kemasan pudaknya.
Informan tambahan Bapak Hasan Fathoni		
1.	Apa yang jadi faktor kemasan pudak rusak ?	daunya ada yang jelek kualitasnya mas, yang jelek biasanya warnanya hitam banget, sama daunnya ada yang bolong (berlubang) mas
2.	Apakah ada faktor jahitan dari kemasan pudak ?	kalau masalah jahitan itu mas, benangnya yang kurang nutup, jadi pudak kadang bocor
Akar penyebab : Kualitas daun jelek dan kurang rapi saat menjahit daun kemasan		
E. Produk cacat		
Informan kunci Bapak Achmad Arief Rasyadi		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa ada kualitas pudak yang jelek sehingga bisa dikatakan cacat produk ?	kualitas bahan bakunya mas, bisa dari berasnya atau ngak gitu gulanya yang jelek. Kadang ada

		beras yang gak putih dan gula itu harus milih yang bening putih mas
2.	Kenapa kualitas bahan baku beras atau gula bisa jelek ?	Ya karena, kurang cermat saya saat memilih bahan baku beras atau gulanya mas.
Informan tambahan Bapak Hasan Fathoni		
1.	Apakah ada pengaruh antara bahan baku beras dengan kualitas pudak ?	tergantung mas, paling sering karena berasnya mas, berasnya putih ya jadinya putih
2.	Apakah ada pengaruh antara bahan baku gula dengan kualitas pudak ?	kalau dari gula jarang karena pakai gula bagus, putih
Akar penyebab : kurang cermat memilih bahan baku		
F. Perlengkapan penunjang produksi yang kurang		
Informan kunci Bapak Achmad Arief Rasyadi		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa perlengkapan penunjang produksi bisa kurang ? seperti kursi, bak plastik.	Ya Karena, Belum kefikiran sampai sana mas. Jadi pakai peralatannya seadanya saja
2.	Kenapa sampai belum terfikirkan untuk penambahan peralatan ?	Karena, pegawai juga tidak merasa kesulitan dengan peralatan yang ada mas, pegawai tidak ada yang sambat (mengeluh)
3.	Kenapa pegawai tidak ada yang mengeluh padahal kurangnya peralatan ?	Ya itu mas, mungkin Karena, saya dan pegawai kurang ngobrol (komunikasi), ya bahas-bahas tentang peralatan dan perlengkapan produksi disini. Mungkin itu mas.
Informan tambahan Bapak Hasan Fathoni		

1.	Apakah ada peralatan penunjang yang kurang di tempat produksi pudak ?	Masalah peralatan yang kurang, iya sih mas. corong buat masukin adonan ke daun, sama bak plastik juga kurang, kadang gantian baknya
Akar penyebab : kurang komunikasi dengan pegawai		



Wawancara Informan 2 : Bapak Deddy Susanto dan Bu Nurul Qomariyah

Wawancara (5-Why's) akar penyebab *Waste* pada produksi Otak-otak Bandeng

A. Penyimpanan bahan baku tidak rapi		
Informan kunci Bapak Deddy Susanto		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa penyimpanan bahan baku produksi otak-otak bandeng tidak bisa rapi ?	Sebenarnya sih bukan ngak rapi mas ya, Cuma mungkin karena belum tertata aja mas bahan bakunya. Contohnya pembuatan otak-otak kan kita Cuma stok sedikit ya mungkin jangka waktu dua hari saja, itupun juga berupa bumbu isi otak-otaknya saja.
2.	Kenapa belum tertata dengan rapi ?	apa ya. Ngak punya tempat aja mas. Mungkin tempat khusus penyimpanannya saja, Jadi sementara yang kita pakai ya penyimpanan bahan bakunya saja. Itupun ya di cukup-cukupin.
Informan Tambahan Bu Nurul Qomariyah		
1.	Apakah penyimpanan bahan baku berupa bumbu tidak tertata dengan rapi ?	Iya, gak tentu tempatnya sih mas, kadang di dapur kadang di tangga
2.	Apakah bahan baku di simpan diruang penyimpanan ?	Berupa bumbu sedikit yang disimpan mas, Yang paling banyak ya cabai merahnya mas.
Akar penyebab : Tidak ada tempat khusus bahan baku		
B. Menunggu pengukusan otak-otak bandeng		
Informan kunci Bapak Deddy Susanto		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa ada aktivitas menunggu ketika proses	Ya Karena, tidak ada kerjaan lagi mas. Pegawai kita menunggu sampai 2 jam.an lebih buat

	pengukusan otak-otak bandeng ?	pengukusan otak-otak bandeng diselingi bersih-bersih sedikitlah.
Informan Tambahan Bu Nurul Qomariyah		
1.	Apakah ada proses menunggu pengukusan ? apa ada yang dilakukan pegawai saat menunggu pengukusan otak-otak ?	Biasanya nunggu sambil bersih-bersih peralatan, sampah sisa bumbu, terus selesai otak-otak di diamkan biar dingin, terus di masukan didalam kemasan biasanya sih
Akar penyebab : Tidak ada aktivitas lain.		
C. Masih terdapat duri ikan bandeng		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa masih terdapat duri ikan bandeng ?	Gini mas, itu ya Karena, Biasanya pegawai kurang teliti pada saat pemisahan duri dari daging bandengnya. Jadi kadang durinya itu masaih ada di kulit bagian dalamnya kalau ngak gitu masih ada di tengah-tengah dagingnya. Kan durinya itu kecil-kecil mas jadi mungkin ya kesalahan dari pegawai kita sendiri juga kurang telitinya disitu
2.	Kenapa bisa kurang teliti saat mengambil duri ikan bandeng mas ?	Mungkin secara yang saya lihat ya beberapa karyawan itu kan ada yang baru mas ya, jadi beberapa itu yang masih karyawan <i>training</i> mungkin kurang pengawalan dari para seniornya jadi ya itu tadi mas agak kurang teliti, disitulah. Penelitinya sih yang kurang menurut saya.
Informan Tambahan Bu Nurul Qomariyah		

1.	Apakah pegawai kurang teliti saat mengambil duri bandeng ?	perlu teliti mas, untuk misahkan duri bandeng, extra sabar juga. durinya kecil-kecil gitu” Beliau juga menambahkan
2.	Apakah ada pegawai baru dan perlu pelatihan atau pengawasan ?	Ada pegawai baru, perlu di awasi dan di latih lagi sepertinya mas
Akar penyebab : Pegawai kurang ahli dalam mengambil duri ikan bandeng		
D. Ventilasi udara yang kurang di area produksi		
Informan Kunci Bapak Deddy Susanto		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa ventilasi udara kurang di area produksi ?	Ya karena, kita belum buat ventilasi udaranya dan juga ya pegawai pun <i>ngak ngeluh ke saya nek</i> sumuk ngak,e. (tidak mengeluh kalau gerah atau tidak). jadi ya lanjut aja.
2.	Kenapa belum ada keluhan dari pegawai padahal ventilasi kurang di area produksi ?	Ya gimana ya, karena mungkin pegawai malu bilang ke saya juga. ini kan ya juga tempat produksinya gabung deket juga sama dapur mas. Jadi ruang lingkupnya kecil.
3.	Kenapa pegawai malu bilang ke mas ?	Kalau untuk masalah malu tidaknya sih saya tidak pernah tanya-tanya ya mas ya, karena mengenai area produksi pegawai tidak pernah ke saya, saya juga tidak pernah <i>nyinggung</i> masalah area produksi ke mereka.
Informan Tambahan Bu Nurul Qomariyah		
1.	Apakah di area produksi pegawai sering gerah karena kurangnya ventilasi udara ?	Kalau soal gerah pasti mas, apalagi saat kompor nyala mas pada saat pengukusan otak-otak bandeng

2.	Apakah mengganggu proses produksi karena kurangnya ventilasi udara ?	Ngak begitu mengganggu mas, soalnya kalau pas kukus pegawai bersih-bersih, nunggu juga sama istirahat yang gak deket kompor
Akar penyebab : Kurang komunikasi dengan pegawai		

Wawancara Informan 3 : Bapak Achmad Zainul Fitriyanto dan Bu siti

Wawancara (5-*Why's*) akar penyebab *Waste* pada produksi Jubung

A. Peralatan Produksi yang tidak sesuai		
Informan Kunci Bapak Achmad Zainul Fitriyanto		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa peralatan produksi jubung tidak sesuai dengan keperluan pekerjaan ? seperti spatula, kursi duduk, dan lainnya	Karena kami mash menggunakan peralatan seadanya sih mas.
2.	Kenapa masih menggunakan alat yang seadanya ?	Ya peralatan yang masih tidak dibutuhkan jadi kami memakai alat yang seadanya, yang penting bisa digunakan aja mas.
3.	Kenapa peralatanya masih tidak terlalu dibutuhkan ?	Mungkin karena saya kurang memperhatikan peralatan yang sesuai pokoknya bisa digunakan dan dipakai saja.
Informan Tambahan Bu Siti		
1.	Apakah ada kendala mengenai peralatan yang di gunakan produksi ?	Ndak ada kendala dari peralatannya sih mas

2.	Apakah ada peralatan yang tidak sesuai pekerjaan sehingga mengganggu pekerjaan ?	kalau kurang sesuai iya mas, kursinya yang terlalu kecil jadi sering bungkuk, saat masukan jubung ke ope, tapi udah terbiasa mas
Akar penyebab : Kurang memperhatikan peralatan penunjang kerja		
B. Menunggu pendinginan Jubung selesai masak		
Informan Kunci Bapak Achmad Zainul Fitriyanto		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa ada aktivitas menunggu ketika proses pendinginan Jubung ?	Karena tidak ada aktivitas lagi mas, <i>ope yo wes dadi</i> , lah setelah dingin baru dimasukkan ke ope sih
Informan Tambahan Bu Siti		
1.	Apakah adonan Jubung perlu proses pendinginan setelah masak ?	Iya mas, habis masak jubung harus di dinginkan dulu
2.	Apakah ada aktivitas lain selain menunggu pendinginan Jubung ?	Ngak ada kerjaan mas, ya nunggu jubung dingin sambil di kipasi
3.	Berapa Waktu yang dibutuhkan jubung sampai dingin dan kenapa harus di dinginkan ?	waktunya bisa sampai 20 sampai 30 menit kalau dingin tidak lengket sama lebih gampang masukan ke Ope
Akar penyebab : Tidak ada aktivitas lain		
C. Produk Cacat		
Informan Kunci Bapak Achmad Zainul Fitriyanto		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan

1.	Kenapa jubung bisa tercampur benda asing ? Bisa debu atau batu Kecil	Karena, apa mas ya, mungkin tempat penyimpanannya sih mas.
2.	Kenapa dengan tempat penyimpanannya Jubung ?	Ya karena tempat penyimpanannya tidak ada penutup atai atap sih jadi bisa masuk debu atau batu-batu kecil.
Informan Tambahan Bu Siti		
1.	Apakah ada tempat penyimpanan jubung dan berupa apa tempatnya ?	Tempat penyimpanannya berupa rak mas, dapat diisi sampai 5-6 tumpuk jubung
2.	Apakah Jubung masih bisa kotor walau sudah di masukkan tempat penyimpanan ?	Kalau kotor bisa aja, karena atasnya jubung tidak di tutupi mas
Akar penyebab : Tidak ada penutup produk jadi		
D. Proses berlebihan saat produksi		
Informan Kunci Bapak Achmad Zainul Fitriyanto		
No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban informan
1.	Kenapa proses pemberian wijen tidak langsung diberikan pada jubung saat setelah jubung di tuangkan dalam ope ?	Karena sudah jadi kebiasaan kami si mas, setelah adonan dimasukkan ke ope di dinginkan dulu lalu diberi wijen lalu dimasukkan ke mika.
2.	Kenapa sampai sudah terbiasa padahal bisa langsung diberi wijen setelah adonan selesai tanpa harus di diamkan ?	Karena itu tadi mas, sudah terbiasa kali ya. Saya juga belum ada apa itu ya mas, prosedur atau proses produksinya sih mas.

Informan Tambahan Bu Siti						
1.	Apakah sudah menjadi kebiasaan proses pemberian wijen selalu di akhir setelah menunggu jubung selesai di tuangkan ke dalam ope?		Sudah jadi kebiasaan kita mas, jadi diselesaikan dulu adonan jubung ke ope kalau sudah, di taruh rak tadi. Terus di kasih wijen sangrai, dikemas di mika			
	Kode Risiko	Akar Penyebab/Waste	Likelihood (L)	Consequence (C)	Risk Rating (R=L x C)	
	R1	Tidak ada urutan pengambilan bahan baku beras	5	4	20	
Akar penyebab : Belum ada prosedur produksi						
	R2	Tidak ada tempat khusus bahan baku	3	2	6	
	R3	Tidak ada aktivitas lain	4	3	12	
	R4	Kualitas daun jelek	2	2	4	
	R5	Kurang Rapi saat menjahit daun Kemasan	3	5	15	
	R6	Kurang cermat memilih bahan baku	3	4	12	
	R7	Kurang komunikasi dengan pegawai	2	5	10	

Gresik, 11 Mei 2020

Lampiran 5 : Penilaian Risiko Akar Penyebab Waste

PT. POLSAZ ANAS BUNDA
 elapa

Penilaian Risiko akar penyebab pada produksi Otak-otak Bandeng

Kode Risiko	Akar Penyebab <i>Waste</i>	Likelihood (L)	Consequence (C)	Risk Rating (R=L x C)
R1	Tidak ada tempat khusus bahan baku	2	3	6
R2	Tidak ada aktivitas lain	4	3	12
R3	Pegawai kurang ahli dalam mengambil duri bandeng	3	5	15
R4	Kurang komunikasi dengan pegawai	3	3	9

Gresik, 13 Mei 2020


[Signature]
 Dedy Suparto

Penilaian Risiko akar penyebab pada produksi Jubung.

Kode Risiko	Akar Penyebab Waste	Likelihood (L)	Consequence (C)	Risk Rating (R=L x C)
R1	Kurang memperhatikan peralatan penunjang kerja	3	3	9
R2	Tidak ada aktivitas lain	3	3	9
R3	Tidak ada penutup penyimpanan produk jadi	3	5	15
R4	Belum membuat prosedur produksi	4	4	16

Gresik, 14 Mei 2020



Sari Kelapa



Lampiran 6 : Hasil Cek Plagiasi

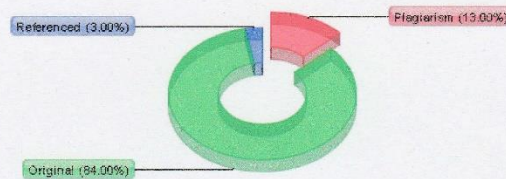


PUSAT BISNIS DAN KERJASAMA
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK
Plagiarism Detector v. 1708 - Originality Report

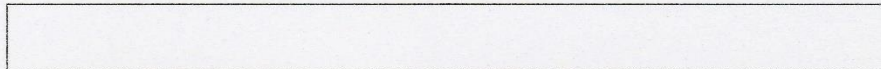


Analyzed document: 20/05/2020 09.53.55
"angga dwi candra 16311116.docx"
Check Type: Internet - via Google and Bing
Licensed to: **Suwarno FEB**

Relation chart:



Distribution graph:



Comparison Preset: Rewrite. Detected language: Indonesian

Top sources of plagiarism:

% 10	wrds: 1188	http://www.digilib.its.ac.id/public/ITS-paper-38409-2510100116-paper.pdf
% 6	wrds: 721	https://www.kajianpustaka.com/2013/01/usaha-mikro-kecil-dan-menengah.html
% 2	wrds: 334	https://www.jurnal.id/id/blog/pengertian-jenis-dan-perkembangan-umkm-di-indonesi...

[Show other Sources:]

Processed resources details:

86 - Ok / 4 - Failed	
----------------------	--

[Show other Sources:]

Important notes:

Wikipedia:	Google Books:	Ghostwriting services:	Anti-cheating:
[not detected]	[not detected]	[not detected]	[not detected]

Active References (Urls Extracted from the Document):

No URLs detected

Excluded Urls:

No URLs detected

Included Urls:

No URLs detected





PUSAT BISNIS DAN KERJASAMA
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK



SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan nama yang di bawah ini:

Nama : Angga Dwi Candra
NIM : 16311116
Fakultas / Prodi : Ekonomi dan Bisnis/Manajemen
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Gresik
Judul Skripsi : Analisis *Lean Manufacturing* Guna Peningkatan Profit UKM Sari Kelapa.


Telah melakukan pengecekan plagiasi skripsi dengan hasil :

Referensi : 3 %
Original : 84 %
Plagiarism : 13 %

Berdasarkan hasil tersebut, karya ilmiah yang tersebut di atas telah lolos untuk mengikuti ujian skripsi seperti yang telah disyaratkan.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gresik, 20 Mei 2020
Kepala Pusat Bisnis & Kerjasama FEB UMG


Wenti Krisnawati, S.E., M.SM
NIP: 03111709201



The Power of Islamic Entrepreneurship

Jl. Sumatera 101 Gresik Kota Baru (GKB) Gresik, 61121 Telp: (031) 3951414, Fax: (031) 3952585 Website: <http://www.umg.ac.id>, Email: info@umg.ac.id

Lampiran 7 : Lembar berita acara bimbingan skripsi



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
Jl.Sumatera 101 GKB Gresik, Telp 0813324 6789

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Penyaji : Angga Dwi Candra
 N IM : 16 311 116
 Program Studi : Manajemen
 Alamat / Tlp : Karangbinangun Lamongan
 0856 5502 1827
 Judul Skripsi : Penerapan Lean Manufacturing Sebagai Upaya Peningkatan Profit UKM Kuliner Gresik.

Pembimbing I : Abdurrahman Faris I.H.P., SE.,M.S.M
 Pembimbing II : -
 Konsultasi:

Tanggal	Paraf Pembimbing		KETERANGAN
	I	II	
4/6 2019		<i>f</i>	Rewisi BAB I - pengolahan kalimat, data Ukm.
15/6 2019		<i>f</i>	Penambahan Data, teori, lean konsep dan kerangka keterbako.
20/12 2019		<i>f</i>	BAB III : kelastan secara otomatis tambah alat analisis kelebihan waste.
10/1 2020		<i>f</i>	Au Ujian Proposal.
	<i>f</i>		Rewisi : pengolahan data. informasi
	<i>f</i>		
	<i>f</i>		Perubahan waste yang terjadi dan siklus produksi
	<i>f</i>		Perubahan definisi teori, pada kerangka & bab 5.
20/1 2020	<i>f</i>	<i>f</i>	Au Ujian Skripsi.

Tanggal Pengajuan : 13 Januari 2020
 Batas Akhir Bimbingan :
 Selesai Penulisan :
 Tanggal Diujikan :

Prodi Manajemen

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Anita Handayani.,SE.,M.S.M

Abdurrahman Faris
Abdurrahman Faris I.H.P., SE.,M.S.M

: