

## ABSTRAK

Meningkatnya konsumsi kopi beberapa tahun terakhir membuat banyaknya produsen kopi baik dari kopi *green bean* hingga bubuk kopi bersaing dan mengembangkan bisnisnya. Banyaknya Kompetitor dibidang ini membuat keunggulan kompetitif menjadi hal yang perlu ada agar tetap bisa bersaing. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektifitas dari penerapan *Lean Six Sigma* pada proses pembuatan bubuk kopi di Asosiasi Kopi Wonosalam. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data yang dikumpulkan berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada pengurus Asosiasi Kopi Wonosalam dan observasi langsung untuk gambaran proses produksi. Penggambaran proses produksi menggunakan *Value Stream Mapping* untuk mengetahui secara jelas waktu pada setiap proses dan alur proses produksi sedangkan untuk mengetahui aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah menggunakan *Process Activity Mapping* dan dibantu dengan *Cause and Effect Diagram* dalam menentukan penyebab terjadinya *waste*. Hasil yang didapatkan dari penelitian ini yaitu terdapat beberapa proses yang memiliki resiko pengulangan yang tinggi yang menyebabkan terjadinya *waste* dan waktu tunggu yang lama. Dari hasil tersebut menunjukkan juga terdapat *waste* yang terjadi pada *Waiting*, *Inappropriate Process*, dan *Defect*. Kegiatan-kegiatan yang tidak memberikan nilai tambah perlu untuk dikurangi dengan tujuan produksi yang dilakukan lebih efektif. Batas penelitian terdapat pada analisis yang dilakukan hanya pada proses hilir dari proses pembuatan bubuk kopi.

**Kata kunci :** *Lean Six Sigma*, DMAIC, *Cause & Effect diagram*, Waste, *Process Activity Mapping*, Proses produksi bubuk kopi.

**ABSTRACT**

*The increase in coffee consumption in recent years has made many coffee producers from green bean to coffee powder compete and develop their business. The number of competitors in this field makes competitive advantage a necessary thing in order to remain competitive. This study aims to analyze the effectiveness of the application of Lean Six Sigma in the process of making coffee powder at the Wonosalam Coffee Association. This study uses a qualitative method with a case study approach. The data collected is based on interviews conducted with the management of the Wonosalam Coffee Association and direct observation to describe the production process. The depiction of the production process uses Value Stream Mapping to clearly determine the time in each process and the flow of the production process, while to find out activities that do not provide added value use Process Activity Mapping and assisted with Cause and Effect Diagrams to determine the causes of waste. The results obtained from this study are that there are several processes that have a high risk of repetition which causes waste and long waiting times. From these results, it also shows that there is waste that occurs in Waiting, Unproprieate Process, and Defect. Activities that do not provide added value need to be reduced with the aim of producing them more effectively. The research limit is found in the analysis carried out only in the downstream process of the coffee powder manufacturing process.*

**Keywords:** *Lean Six Sigma, DMAIC, Cause & Effect diagram, Waste, Process Activity Mapping, Coffee powder production process.*