

## **Analisis Waste dan Strategi Efisiensi Operasional di UKM Coffee Shop Monggo Kerso**

**Thoriq Hartoyo, Muhammad Apriliansyah Situmeang**

Universitas Muhammadiyah Jakarta  
Email: Email : muhapril354@gmail.com

### **Abstrak**

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di sektor coffee shop mengalami perkembangan yang pesat seiring meningkatnya budaya konsumsi kopi di Indonesia. Namun, pertumbuhan tersebut juga diiringi dengan tantangan dalam pengelolaan operasional, khususnya terkait efisiensi proses kerja. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemborosan (waste) serta merumuskan strategi efisiensi operasional pada UKM Coffee Shop Monggo Kerso dengan menggunakan pendekatan Lean Manufacturing. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik serta karyawan. Hasil penelitian menunjukkan adanya beberapa jenis waste, antara lain waktu tunggu, inventory berlebih, pergerakan tidak efisien, dan defect produk. Strategi perbaikan berupa perbaikan tata letak kerja, standarisasi proses operasional, serta pengelolaan persediaan yang lebih baik diharapkan dapat meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas pelayanan.

**Kata kunci:** *Waste, Efisiensi Operasional, Lean Manufacturing, UKM, Coffee Shop*

### **Abstract**

*Small and Medium Enterprises (SMEs) in the coffee shop sector are experiencing rapid growth in line with the increasing coffee consumption culture in Indonesia. However, this growth is also accompanied by challenges in operational management, particularly related to work process efficiency. This study aims to analyze waste and formulate operational efficiency strategies at the Monggo Kerso Coffee Shop SME using a Lean Manufacturing approach. The research method used was descriptive qualitative through direct observation and interviews with the owner and employees. The results revealed several types of waste, including waiting time, excess inventory, inefficient movement, and product defects. Improvement strategies such as improved work layout, standardization of operational processes, and better inventory management are expected to increase operational efficiency and service quality.*

**Keywords:** *Waste, Operational Efficiency, Lean Manufacturing, SMEs, Coffee Shop*

### **Pendahuluan**

Industri coffee shop di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir, terutama di wilayah perkotaan. Fenomena ini didorong oleh meningkatnya gaya hidup masyarakat yang menjadikan kopi sebagai

bagian dari aktivitas sosial sehari-hari. Kondisi tersebut membuka peluang besar bagi Usaha Kecil dan Menengah (UKM) untuk berkembang di sektor ini. Namun demikian, UKM coffee shop juga menghadapi persaingan yang ketat serta keterbatasan sumber daya, baik dari sisi modal, tenaga kerja, maupun sistem manajemen. Banyak UKM masih menjalankan proses operasional secara sederhana tanpa perencanaan dan pengendalian yang optimal, sehingga berpotensi menimbulkan pemborosan (waste). Pemborosan ini dapat berdampak pada meningkatnya biaya operasional dan menurunnya kualitas pelayanan. Oleh karena itu, analisis waste dan penerapan strategi efisiensi operasional menjadi penting bagi UKM coffee shop agar mampu meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha. Penelitian ini difokuskan pada UKM Coffee Shop Monggo Kerso sebagai objek studi.

## **Kajian Teori**

### **1. Usaha Kecil dan Menengah (UKM)**

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) merupakan sektor ekonomi yang memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi dan penciptaan lapangan kerja. UKM umumnya memiliki karakteristik berupa skala usaha yang relatif kecil, struktur organisasi sederhana, serta keterbatasan sumber daya, baik modal, tenaga kerja, maupun teknologi. Meskipun demikian, UKM memiliki keunggulan berupa fleksibilitas tinggi dalam menyesuaikan diri terhadap perubahan pasar.

Dalam konteks coffee shop, UKM berperan dalam menyediakan produk kopi yang terjangkau dan dekat dengan konsumen lokal. Namun, keterbatasan sumber daya yang dimiliki sering kali menyebabkan pengelolaan operasional belum dilakukan secara optimal, sehingga berpotensi menimbulkan pemborosan dalam proses kerja.

### **2. Manajemen Operasional**

Manajemen operasional merupakan aktivitas pengelolaan sumber daya yang bertujuan untuk menghasilkan barang atau jasa secara efektif dan efisien. Manajemen operasional mencakup perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian proses produksi serta pelayanan.

Dalam UKM coffee shop, manajemen operasional berperan penting dalam mengatur alur kerja mulai dari pengadaan bahan baku, proses penyeduhan kopi, hingga pelayanan kepada pelanggan. Pengelolaan operasional yang baik akan meningkatkan kualitas produk, mempercepat waktu pelayanan, serta menekan biaya produksi. Sebaliknya, manajemen operasional yang kurang optimal dapat menyebabkan keterlambatan pelayanan, pemborosan bahan baku, dan ketidakpuasan pelanggan.

### **3. Konsep Lean Manufacturing**

Lean Manufacturing merupakan pendekatan manajemen yang bertujuan untuk menghilangkan pemborosan (waste) dalam proses produksi maupun pelayanan, sehingga tercipta efisiensi yang maksimal. Konsep ini menekankan pada penciptaan nilai bagi pelanggan dengan menggunakan sumber daya seminimal mungkin.

Lean Manufacturing tidak hanya diterapkan pada industri manufaktur, tetapi juga dapat diadaptasi pada sektor jasa, termasuk coffee shop. Dalam konteks UKM, penerapan Lean Manufacturing membantu pemilik usaha mengidentifikasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah dan memperbaiki proses kerja secara berkelanjutan.

### **4. Pemborosan (Waste) dalam Lean Manufacturing**

Waste adalah segala aktivitas yang mengonsumsi sumber daya tetapi tidak memberikan nilai tambah bagi pelanggan. Menurut konsep Lean, terdapat beberapa jenis waste yang umum terjadi, antara lain:

#### **1) Waiting (Waktu Tunggu)**

Terjadi ketika pelanggan atau karyawan harus menunggu akibat alur kerja yang tidak efisien.

#### **2) Overproduction (Produksi Berlebih)**

Produksi melebihi permintaan yang berpotensi menyebabkan pemborosan bahan baku.

**3) Excess Inventory (Persediaan Berlebih)**

Penyimpanan bahan baku yang berlebihan meningkatkan risiko kerusakan dan biaya penyimpanan.

**4) Motion (Pergerakan Tidak Efisien)**

Pergerakan karyawan yang tidak perlu akibat tata letak kerja yang kurang baik.

**5) Defect (Cacat Produk)**

Kesalahan dalam proses produksi yang menyebabkan produk harus diperbaiki atau dibuat ulang.

**5. Efisiensi Operasional**

Efisiensi operasional merupakan kemampuan organisasi dalam menghasilkan output maksimal dengan penggunaan input seminimal mungkin. Efisiensi dapat dilihat dari aspek waktu, biaya, tenaga kerja, dan kualitas pelayanan.

Pada UKM coffee shop, efisiensi operasional tercermin dari:

- Waktu pelayanan yang cepat
- Penggunaan bahan baku yang optimal
- Produktivitas karyawan yang tinggi
- Kepuasan pelanggan

**6. Strategi Efisiensi Operasional pada UKM Coffee Shop**

Strategi efisiensi operasional merupakan upaya sistematis untuk memperbaiki proses kerja dan mengurangi pemborosan. Beberapa strategi yang dapat diterapkan pada UKM coffee shop meliputi:

- Perbaiki tata letak (layout) kerja agar lebih ergonomis
- Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP)
- Manajemen persediaan dengan sistem FIFO
- Pelatihan dan peningkatan keterampilan karyawan
- Pemanfaatan teknologi sederhana untuk pencatatan dan pelayanan

## **7. Hubungan Kajian Teori dengan Penelitian**

Kajian teori ini menjadi dasar dalam menganalisis pemborosan (waste) dan merumuskan strategi efisiensi operasional pada UKM Coffee Shop Monggo Kerso. Konsep manajemen operasional dan Lean Manufacturing digunakan sebagai kerangka berpikir untuk mengidentifikasi permasalahan operasional dan menyusun solusi yang relevan dengan kondisi UKM.

### **Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan dalam penelitian ini disusun secara sistematis untuk memastikan proses analisis waste dan perumusan strategi efisiensi operasional berjalan secara terstruktur dan sesuai dengan tujuan penelitian. Metode pelaksanaan terdiri atas tiga tahap utama, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi.

#### **1. Tahap Persiapan**

Tahap persiapan merupakan langkah awal sebelum penelitian dilaksanakan. Pada tahap ini dilakukan berbagai kegiatan untuk mempersiapkan kebutuhan penelitian, antara lain, identifikasi masalah, penentuan objek dan fokus penelitian, studi literatur, dan penyusunan instrumen penelitian.

#### **2. Tahap Pelaksanaan**

Tahap pelaksanaan merupakan tahap inti penelitian, di mana data dikumpulkan secara langsung di lapangan. Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini meliputi:

##### **1) Observasi Langsung**

Peneliti melakukan pengamatan terhadap proses operasional Coffee Shop Monggo Kerso, termasuk alur pelayanan, penggunaan peralatan, tata letak kerja, serta interaksi antara karyawan dan pelanggan.

##### **2) Wawancara**

Wawancara dilakukan dengan pemilik dan karyawan untuk memperoleh informasi mendalam mengenai sistem kerja, pembagian tugas, pengelolaan persediaan, serta permasalahan operasional yang sering terjadi.

### **3) Pengumpulan Data Operasional**

Data yang dikumpulkan mencakup waktu pelayanan, penggunaan bahan baku, frekuensi kesalahan produksi, serta kondisi persediaan.

### **4) Identifikasi Waste**

Berdasarkan data yang diperoleh, peneliti mengidentifikasi jenis pemborosan (waste) yang terjadi dengan menggunakan pendekatan Lean Manufacturing, seperti waiting, excess inventory, motion, dan defect.

## **3. Tahap Evaluasi**

Tahap evaluasi dilakukan untuk menilai hasil temuan penelitian dan merumuskan strategi perbaikan yang dapat diterapkan oleh UKM. Kegiatan pada tahap akhir evaluasi adalah menyusun kesimpulan penelitian dan rekomendasi yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi pengelola Coffee Shop Monggo Kerso dalam meningkatkan kinerja operasional.

## **Hasil Dan Pembahasan**

### **1. Hasil diskusi dengan mitra Monggo Kerso Kopi**

Hasil diskusi menunjukkan bahwa Monggo Kerso Kopi mengalami beberapa kendala utama dalam menjalankan operasional usaha, terutama pada jam-jam sibuk. Mitra menyampaikan bahwa keterbatasan jumlah karyawan menyebabkan satu orang barista harus merangkap beberapa tugas sekaligus, seperti menerima pesanan, menyiapkan minuman, dan melayani pelanggan. Kondisi ini berdampak pada meningkatnya waktu tunggu pelanggan dan berpotensi menurunkan kepuasan pelanggan.

Selain itu, mitra juga menyampaikan bahwa pengelolaan persediaan bahan baku belum dilakukan secara terencana. Pembelian bahan baku sering kali dilakukan dalam jumlah besar untuk menghindari kehabisan stok, namun tanpa perhitungan kebutuhan yang jelas. Hal ini menyebabkan risiko bahan baku tidak terpakai secara optimal dan berpotensi mengalami kerusakan atau kedaluwarsa.

## 2. Layout

Dari sisi tata letak kerja, mitra mengakui bahwa penempatan peralatan dan bahan belum sepenuhnya ergonomis. Barista harus sering berpindah tempat untuk mengambil bahan atau peralatan, sehingga memperlambat proses pembuatan minuman. Kondisi ini diperparah ketika jumlah pesanan meningkat dalam waktu yang bersamaan.

Diskusi juga mengungkap adanya permasalahan terkait konsistensi kualitas produk. Mitra menyatakan bahwa kesalahan takaran atau teknik penyeduhan masih terjadi, terutama ketika kondisi operasional sedang ramai. Hal ini menyebabkan produk harus dibuat ulang dan menambah beban kerja karyawan.

Setelah dilakukan pemaparan hasil analisis waste oleh peneliti, mitra Monggo Kerso Kopi menyatakan bahwa temuan tersebut sesuai dengan kondisi yang selama ini dirasakan dalam kegiatan operasional. Mitra menyambut baik usulan strategi efisiensi operasional yang meliputi perbaikan tata letak kerja, penerapan standar operasional prosedur (SOP), serta pengelolaan persediaan yang lebih terstruktur.

Mitra juga menyampaikan harapan agar strategi yang diusulkan dapat membantu meningkatkan efisiensi kerja, mempercepat pelayanan kepada pelanggan, serta menjaga kualitas produk secara konsisten. Selain itu, mitra berharap adanya pendampingan berkelanjutan dalam penerapan perbaikan operasional agar perubahan yang dilakukan dapat berjalan secara optimal dan berkelanjutan.

## Simpulan

Monggo Kerso Kopi, dapat disimpulkan bahwa pengurangan pemborosan (waste) merupakan kunci utama dalam meningkatkan efisiensi dan daya saing UKM. Lean Manufacturing menekankan pentingnya menghilangkan aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah seperti waktu tunggu, pergerakan tidak efisien, overproduction, dan defect agar proses produksi menjadi lebih efektif dan efisien. Dengan menerapkan prinsip ini, Monggo Kerso Kopi dapat memperbaiki alur kerja, mengoptimalkan penggunaan sumber daya, dan meningkatkan kualitas produk secara konsisten. Selanjutnya, manajemen persediaan yang baik dan standarisasi proses kerja menjadi aspek penting dalam mengurangi pemborosan bahan baku dan

waktu produksi. Penggunaan teknologi digital untuk monitoring stok dan pemesanan, serta pelatihan rutin bagi staf dalam menerapkan standar operasional prosedur, dapat meminimalkan risiko keterlambatan dan kesalahan produksi. Monggo Kerso Kopi disarankan untuk mengimplementasikan prinsip Lean Manufacturing secara lebih konsisten.

### **Daftar Pustaka**

- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations Management*. Pearson Education.
- Slack, N., Chambers, S., & Johnston, R. (2019). *Operations Management*. Pearson.
- Womack, J. P., & Jones, D. T. (2003). *Lean Thinking*. Free Press.