

ABSTRACT

ANALYSIS OPTIMIZATION OF PASTRY PRODUCT PRODUCTION (Case Study at One of Bakery Industry in Bandar Lampung)

By

AILSA AZALIA

Pastry industries in Bandar Lampung were well developed and like other industries, they have the goal to achieve maximum profit with minimal cost. The aim of this research was to analyze if the quantity of banana's pie production which already applied was attained the maximum profit. All data were analyzed by LINDO (*Linear Interactive Discrete Optimizer*) program. The results of this research should that the actual condition is almost reached the optimal condition. The resources with an overload status which have not been maximum utilized were raw materials, production employees working hours, dough sheeter machine working hours and oven machine working hours. There was only one resource with limited utilization, its mixer working hours which is the main machine in beginning production process and caused the effect on the next process.

Keywords: Pastry, optimization, profit, LINDO.

ABSTRAK

ANALISIS OPTIMALISASI PRODUKSI PRODUK *PASTRY* (Studi Kasus Salah Satu Industri *Bakery* di Kota Bandar Lampung)

Oleh

AILSA AZALIA

Industri *pastry* di Kota Bandar Lampung berkembang dengan baik dan seperti industri lainnya memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan maksimal dengan biaya seminimal mungkin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah jumlah produksi produk pie pisang yang selama ini diterapkan sudah mencapai keuntungan yang maksimal. Pengolahan data menggunakan program LINDO (*Linear Interactive Discrete Optimizer*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah produksi pie pisang pada kondisi aktual sudah hampir mencapai kondisi optimalnya. Sumber daya berstatus berlebih yang belum dimanfaatkan dengan maksimal yaitu bahan baku, jam tenaga kerja produksi, dan jam kerja mesin *dought sheeter* dan *oven*. Hanya ada satu sumber daya yang penggunaannya terbatas yaitu pada jam kerja mesin *mixer* yang merupakan mesin utama dalam tahap awal proses produksi dan sangat berpengaruh pada tahap selanjutnya.

Kata kunci: *pastry*, optimalisasi, keuntungan dan LINDO