

ABSTRAK

Proses pengadaan bahan baku menjadi faktor penting dan utama atas kesuksesan dari proses produksi di sebuah industri. Tidak terkecuali pada industri makanan, yang memiliki kebutuhan utama berupa bahan baku yang diolah menjadi makanan. Keberadaan industri makanan sangatlah menyebar luas tidak terkecuali pada kawasan wisata. Hubungan antara kawasan wisata dengan restoran sangatlah erat, sehingga peneliti menetapkan tempat penelitian pada salah satu industri makanan yang berada di kawasan wisata. Akan tetapi terdapat masalah yang dihadapi oleh tempat penelitian berupa proses pengadaan yang belum berjalan dengan baik, kurangnya kegiatan penjadwalan serta *controlling* dan *monitoring*. Dari masalah yang timbul tersebut berdampak pada bahan baku Restoran menjadi banyak yang terbuang.

Penelitian ini bertujuan untuk menetapkan hal-hal dan perancangan perbaikan dalam proses pengadaan bahan baku di Restoran. Adapun data-data pada penelitian ini didapatkan melalui kegiatan wawancara. Dari permasalahan yang ditemukan, dilakukannya identifikasi terhadap proses bisnis pengadaan bahan baku di Restoran. Dengan usulan penyelesaian masalah dengan menerapkan metode *Business Process Improvement* (BPI) untuk merubah proses bisnis di Restoran menjadi lebih terorganisir dan baik. Berdasarkan permasalahan yang ada maka peneliti melakukan perancangan usulan perbaikan berupa pembuatan pengadaan bahan baku, pembuatan instruksi kerja, perbaikan proses bisnis eksisting, instruksi kerja *controlling* dan *monitoring* dan pembuatan simulasi penjadwalan pembelian di Restoran. Hasil dari usulan rancangan tersebut memiliki manfaat untuk meminimalkan bahan baku yang terbuang sia-sia dan mengoptimalkan modal restoran

Kata Kunci: Proses Pengadaan, Bahan Baku, *Business Process Improvement*