

ABSTRAK

Usaha Kecil Menengah Rizki Jaya Abadi merupakan salah satu UKM yang bergerak di bidang pengolahan pangan yang memproduksi olahan daging ayam dan daging sapi. Salah satu produk dari UKM ini adalah abon ayam, di mana sanggup memproduksi hingga 150 kemasan / hari yang di distribusikan ke pasar tradisional. Untuk memperluas pemasaran UKM Rizki Jaya Abadi berencana memasuki pasar modern, di mana untuk dapat masuk ke pasar modern harus mempunyai sertifikasi CPPB – IRT dan sertifikasi Halal.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan perbaikan proses bisnis untuk mendapatkan sertifikasi CPPB – IRT dan sertifikasi Halal supaya dapat menghasilkan produk yang memiliki jaminan mutu, kesehatan, dan keamanan. Perbaikan proses bisnis dilakukan menggunakan analisis aktivitas dan 13 *tools streamlining* untuk dapat mengetahui proses apa saja yang memberikan nilai tambah untuk mendapatkan sertifikasi CPPB – IRT dan sertifikasi Halal.

Berdasarkan hasil penilaian CPPB - IRT *existing*, UKM Rizki Jaya Abadi berada pada level IV (empat ketidaksesuaian mayor dan dua ketidaksesuaian kritis). Sedangkan hasil penilaian Halal *existing*, UKM Rizki Jaya Abadi hanya memenuhi satu dari enam persyaratan. Persyaratan yang belum dipenuhi itu adalah persyaratan bahan, persyaratan usaha, dan persyaratan fasilitas dan alat produksi, proses produksi, dan Sistem Jaminan Halal. Rekomendasi terhadap permasalahan – permasalahan tersebut telah diberikan, untuk selanjutnya dapat dilakukan perbaikan.

Kata kunci : UKM Rizki Jaya Abadi, Proses Bisnis, *Business Process Improvement*, CPPB - IRT, Halal

ABSTRACT

Small dan medium enterprise's (SME's) Rizki Jaya Abadi is one of Enterprises in Pangalengan which processed chicken meat and beef. Shredded chicken is one of products which is capable producing up to 150 packs / day were distributed to traditional Market. To expand marketing Plan SME's Rizki Jaya Abadi want to entered the modern Market, which in order to go to modern Market must have Certificate of Good Food Production (CPPB - IRT) and Certificate of Halal.

This Research's objective is to give business processes improvement in the way to get Certificate of Good Food Production (CPPB - IRT) and Certificate of Halal in order to produce Products that have quality Assurances, health, and Safety. Business process improvement conducted using analysis activities and 13 tools streamlining to know which process give value added in order to get Certificate of Good Food Production (CPPB - IRT) and Certificate of Halal.

Based on the result of Research for CPPB – IRT existing in SME's Rizki Jaya Abadi is still at level IV (four major dissonance and two dissonance critical). While the Result of Halal existing, SME's Rizki Jaya Abadi only fulfill one from six requirements. That five requirements are material requirement, Business requirement, and requirement for production facilities and equipment, production process, and halal assurance system. The recommendation have been given, so SME's Rizki Jaya Abadi can be repaired this issues.

Keywords : SME's Rizki Jaya Abadi, Business Process, Business Process Improvement, CPPB – IRT, Halal