

## **Penerapan Prinsip Kaizen dan Metode 5S dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional dan Konsistensi Pelayanan pada UMKM: Studi Kasus Kedai Minuman XYZ**

**Bagas Gumintang<sup>1\*</sup>, Filda Khoirun Nikmah<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jenderal Soedirman

\* Corresponding Author: bagas.gumintang@unsoed.ac.id

**Abstrak:** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dampak penerapan prinsip Kaizen dan metode 5S terhadap efisiensi operasional dan konsistensi pelayanan di Kedai Minuman XYZ, sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di sektor kuliner. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam terhadap tiga responden dari posisi yang berbeda di kedai tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi tahapan 5S—Seiri (Sortir), Seiton (Penataan), Seiso (Kebersihan), Seiketsu (Standarisasi), dan Shitsuke (Disiplin)—berkontribusi signifikan dalam menciptakan lingkungan kerja yang lebih terorganisir dan efisien. Selain itu, penerapan prinsip Kaizen mendorong budaya perbaikan berkelanjutan yang melibatkan seluruh karyawan, sehingga meningkatkan konsistensi dalam pelayanan kepada pelanggan. Temuan ini sejalan dengan literatur yang menyatakan bahwa penerapan Kaizen dan metode 5S dapat meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas pelayanan di sektor UMKM.

**Kata Kunci:** *Kaizen*, 5S, Efisiensi Operasional, Konsistensi Pelayanan, UMKM, Kedai Minuman, Perbaikan Berkelanjutan.

### ***Application of Kaizen Principles and 5S Method in Improving Operational Efficiency and Service Consistency in MSMEs: Case Study of XYZ Beverage Shop***

**Abstract:** This study aims to analyze the impact of implementing the Kaizen philosophy and the 5S methodology on operational efficiency and service consistency at XYZ Beverage Shop, a micro, small, and medium enterprise (MSME) in the culinary sector. A qualitative approach was employed, utilizing in-depth interviews with three respondents holding different positions within the establishment. The findings indicate that the application of the 5S stages—Seiri (Sort), Seiton (Set in order), Seiso (Shine), Seiketsu (Standardize), and Shitsuke (Sustain)—significantly contributed to creating a more organized and efficient work environment. Additionally, the implementation of Kaizen principles fostered a culture of continuous improvement involving all employees, thereby enhancing service consistency to customers. These results align with existing literature suggesting that the adoption of Kaizen and 5S methodologies can improve operational efficiency and service quality in the MSME sector.

**Keywords:** *Kaizen*, 5S, Operational Efficiency, Service Consistency, MSMEs, Continuous Improvement, Beverage Industry.

#### **PENDAHULUAN**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama dalam struktur perekonomian Indonesia. Di antara berbagai jenis UMKM yang berkembang, usaha berbasis minuman lokal menjadi salah satu sektor yang mengalami pertumbuhan pesat. Minat masyarakat terhadap produk yang lebih sehat, alami, dan unik telah mendorong lahirnya berbagai usaha kecil yang menawarkan minuman berbasis bahan nabati, dengan pendekatan yang ramah lingkungan dan berorientasi pada gaya hidup sehat (BPS, 2023; Iman Kalis et al., 2023). Salah satu contohnya adalah Kedai Minuman XYZ, sebuah UMKM yang beroperasi di kota Yogyakarta dan memfokuskan usahanya pada penyediaan minuman nabati berbasis kedelai. Dalam perjalanannya, kedai ini telah mampu menarik perhatian konsumen dari berbagai kalangan, terutama mahasiswa, pekerja muda, dan komunitas pecinta produk sehat.

Meskipun memiliki konsep produk yang kuat dan segmen pasar yang jelas, Kedai Minuman XYZ

menghadapi sejumlah tantangan dalam operasional hariannya. Beberapa permasalahan yang muncul antara lain adalah ketidakkonsistenan dalam waktu penyajian, terutama saat terjadi lonjakan pesanan; penataan bahan baku dan peralatan yang belum terorganisir dengan baik; serta belum adanya standar operasional prosedur (SOP) yang terdokumentasi untuk dijadikan pedoman kerja oleh staf. Hal ini berdampak langsung pada kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan. Ketika proses kerja tidak terstruktur dan bergantung pada individu yang sedang bertugas, maka konsistensi layanan menjadi sulit dipertahankan. Akibatnya, pelanggan dapat mengalami perbedaan kualitas rasa, waktu tunggu, maupun pelayanan antarpengunjung yang datang pada waktu berbeda (Kotler & Keller, 2012; Susanto et al., 2023).

Untuk menjawab permasalahan tersebut, dibutuhkan suatu pendekatan manajerial yang mampu mendorong perbaikan berkelanjutan secara sederhana dan dapat diterapkan di lingkup usaha kecil. Salah satu pendekatan yang relevan dan telah banyak diterapkan di berbagai sektor industri adalah Kaizen. Kaizen merupakan filosofi manajemen asal Jepang yang menekankan pentingnya perbaikan terus-menerus (*continuous improvement*) dengan melibatkan seluruh anggota dalam organisasi (Imai, 1986). Konsep ini tidak hanya fokus pada perubahan besar, melainkan pada pembenahan hal-hal kecil yang dilakukan secara konsisten untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi kerja.

Dalam penerapannya, Kaizen sering disandingkan dengan metode 5S, yang merupakan singkatan dari lima langkah berbahasa Jepang: Seiri (Sortir), Seiton (Susun), Seiso (Bersih), Seiketsu (Standarisasi), dan Shitsuke (Disiplin). Metode 5S bertujuan menciptakan lingkungan kerja yang bersih, teratur, dan efisien, sehingga dapat mendukung produktivitas dan kualitas pelayanan (Hirano, 1995). Dalam konteks UMKM berbasis minuman seperti Kedai Minuman XYZ, 5S berpotensi mempercepat alur kerja di area produksi, menjaga kualitas sajian secara konsisten, serta menciptakan lingkungan kerja yang nyaman bagi karyawan maupun pelanggan.

Meskipun Kaizen dan 5S telah banyak dikaji dalam konteks industri manufaktur dan perusahaan besar, masih sangat sedikit studi yang menelusuri penerapannya di sektor UMKM, terutama pada usaha kecil berbasis minuman di wilayah urban seperti Yogyakarta. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana prinsip Kaizen dan 5S diterapkan dalam operasional Kedai Minuman XYZ, serta sejauh mana pendekatan ini dapat berkontribusi dalam meningkatkan efisiensi kerja dan menjaga konsistensi layanan yang diberikan kepada pelanggan. Selain itu, penelitian ini juga akan mengidentifikasi tantangan-tantangan yang muncul selama proses implementasi, agar dapat dirumuskan rekomendasi yang aplikatif dan berkelanjutan bagi pelaku UMKM sejenis.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis dengan memperkaya literatur mengenai penerapan Kaizen dan 5S dalam konteks usaha kecil berbasis minuman. Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan sederhana namun efektif bagi pelaku UMKM dalam menerapkan sistem kerja yang efisien dan stabil, sehingga mampu meningkatkan kualitas layanan sekaligus memperkuat daya saing di tengah pasar yang semakin kompetitif.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, yang bertujuan untuk memahami secara mendalam penerapan prinsip Kaizen dan metode 5S dalam operasional Kedai Minuman XYZ di Yogyakarta. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menggali makna, persepsi, dan pengalaman subjektif dari subjek penelitian melalui interaksi langsung dan observasi terhadap lingkungan alami tanpa manipulasi. Menurut Sugiyono (2012), metode penelitian kualitatif adalah metode yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah, di mana peneliti merupakan instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian lebih menekankan makna daripada generalisasi. Penelitian ini dilaksanakan di Kedai Minuman XYZ yang berlokasi di Yogyakarta, Indonesia. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada karakteristik usaha yang sesuai dengan fokus penelitian, yaitu UMKM yang menerapkan prinsip Kaizen dan metode 5S dalam operasionalnya. Waktu pelaksanaan penelitian direncanakan selama tiga bulan, dimulai dari bulan Januari hingga Februari 2025.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder yang diperoleh secara sistematis untuk memberikan gambaran mendalam mengenai penerapan Kaizen dan 5S di Kedai Minum XYZ. Data primer dikumpulkan melalui observasi langsung terhadap proses operasional kedai, wawancara mendalam dengan 13 responden yang terdiri dari manajer, staf operasional, pengawas shift, dan bagian pelatihan, serta dokumentasi kegiatan sehari-hari yang berkaitan dengan implementasi Kaizen dan 5S.

Observasi dilakukan secara partisipatif pada berbagai waktu operasional, disamping itu dilakukan juga wawancara menggunakan pedoman semi-terstruktur agar responden dapat memberikan jawaban yang mendalam sesuai pengalaman mereka. Selain itu, dokumen seperti SOP, jadwal kerja, foto area kerja, dan laporan evaluasi mingguan dianalisis untuk menelusuri perubahan dan konsistensi penerapan prinsip 5S. Data sekunder diperoleh dari literatur yang relevan, termasuk buku, jurnal, dan laporan penelitian terdahulu yang membahas penerapan Kaizen dan 5S dalam konteks UMKM.

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis tematik secara induktif, dimulai dari proses reduksi data, pemberian kode, hingga penyajian narasi tematik berdasarkan lima elemen 5S. Data yang dikumpulkan dari wawancara, observasi, dan dokumentasi menyaring dan merangkum sesuai tema, kemudian disajikan dalam narasi yang didukung kutipan langsung responden serta catatan observasi dan dokumen pendukung. Proses penarikan kesimpulan dilakukan dengan identifikasi pola dan hubungan antartema, serta melakukan verifikasi silang (triangulasi) antar sumber data untuk memastikan validitas temuan. Selain itu, dilakukan member check dengan mengonfirmasi interpretasi data kepada responden, sehingga hasil penelitian benar-benar merefleksikan pengalaman dan kenyataan di lapangan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil**

Penelitian ini menemukan bahwa implementasi prinsip Kaizen dan metode 5S di Kedai Minuman XYZ berdampak nyata terhadap peningkatan efisiensi operasional dan konsistensi pelayanan. Wawancara dilakukan dengan 13 orang karyawan dari berbagai posisi, dan dalam bagian ini ditampilkan analisis terhadap hasil dari masing-masing elemen 5S, dengan memperhatikan perspektif tiga responden berbeda di tiap tahap.

### **Seiri (Sortir)**

Tahapan Seiri berfokus pada pemilahan alat, bahan, dan perlengkapan kerja berdasarkan tingkat kegunaan. Efisiensi meningkat karena ruang kerja menjadi lebih lega dan staf tidak lagi membuang waktu mencari alat yang tidak diperlukan. Staf produksi menyampaikan, "Sebelumnya banyak alat yang jarang dipakai tetap ada di meja, sekarang yang nggak penting sudah disimpan. Jadi dapur lebih lega dan kerja juga lebih cepat." Ini menunjukkan bahwa ruang kerja yang terorganisir membantu staf tetap fokus dan tidak terganggu oleh peralatan yang tidak relevan, mempercepat proses kerja harian.

Manajer operasional menambahkan, "Sortir ini sederhana tapi penting. Saat staf baru datang pun, mereka langsung bisa tahu alat mana yang digunakan harian dan mana yang disimpan." Pernyataan ini menekankan dampak sortir pada efisiensi pelatihan staf baru serta penciptaan rutinitas kerja yang konsisten. Hal serupa juga dirasakan oleh staf layanan pelanggan, "Saya jadi nggak bingung lagi cari gelas atau sendok untuk pelanggan. Semuanya udah ditata dan cuma yang sering dipakai yang ada di rak." Ini mengindikasikan bahwa hasil dari sortir tidak hanya berdampak pada produksi, tetapi juga mempercepat layanan langsung ke pelanggan, memperkuat konsistensi pengalaman pelanggan dari shift ke shift.

Implementasi Seiri berdampak langsung pada efisiensi operasional dengan mengurangi waktu yang terbuang dalam pencarian alat, serta pada konsistensi pelayanan melalui standarisasi peralatan yang digunakan lintas staf dan shift. Dalam konteks UMKM minuman seperti XYZ sangat krusial karena keterbatasan ruang dan tenaga kerja membuat efisiensi area kerja menjadi nilai tambah. Dengan menyortir alat dan bahan, proses produksi dan pelayanan dapat lebih fokus, cepat, dan terkontrol—yang berdampak langsung pada kepuasan pelanggan.

### **Seiton (Penataan)**

Penataan (Seiton) dilakukan dengan menyesuaikan posisi alat dan bahan dengan alur kerja yang ideal. Dengan kata lain, urutan proses diselaraskan secara visual dan praktis agar staf dapat bekerja tanpa hambatan. Pengawas shift menjelaskan, "Sebelumnya alat-alatnya berpecah. Sekarang blender, toples gula, dan gelas takar ditaruh berurutan sesuai alur kerja. Jadi kerja lebih lancar dan cepat." Penataan semacam ini memangkas waktu transisi antaraktivitas, meningkatkan alur kerja yang terstruktur. Staf pelatihan menambahkan, "Kami juga pasang label dan garis panduan di meja kerja. Jadi staf baru atau yang pindah shift pun tetap tahu posisi alat dan nggak bingung." Ini tidak hanya mempercepat adaptasi staf baru, tetapi juga menjaga kesinambungan kualitas layanan meskipun staf berbeda yang bertugas. Staf layanan mengatakan, "Dulu harus tanya ke dapur buat ambil bahan. Sekarang semua udah di lokasi yang pas, jadi nggak ngganggu alur kerja lainnya." Ini memperlihatkan bahwa Seiton juga memperbaiki kerja tim, mengurangi ketergantungan antarposisi, dan memastikan setiap staf dapat menjalankan tugasnya secara efisien.

Seiton memperkuat efisiensi melalui logika alur kerja yang terintegrasi dan mendukung konsistensi pelayanan dengan memberikan kejelasan visual dan keteraturan posisi alat kepada seluruh staf, tanpa mengandalkan intuisi pribadi. Dalam skala UMKM seperti XYZ, penataan tempat kerja yang ergonomis sangat penting karena tenaga kerja terbatas harus mampu menyelesaikan banyak tugas dalam waktu singkat. Seiton memastikan setiap staf tidak kehilangan waktu dan tenaga, serta membantu menciptakan pelayanan yang cepat, presisi, dan stabil.

### **Seiso (Kebersihan)**

Tahapan Seiso berkaitan dengan kebersihan ruang kerja yang berdampak pada kenyamanan kerja dan persepsi pelanggan. Efisiensi ditingkatkan karena lingkungan kerja yang bersih mendorong fokus kerja, sementara konsistensi pelayanan ditingkatkan karena pelanggan mendapatkan kesan visual yang seragam. Staf produksi menyatakan, "Kalau alat bersih dan lantai nggak licin, kita juga lebih enak kerja. Nggak ada gangguan, dan waktu kerja jadi lebih fokus." Kebersihan langsung berkorelasi dengan keselamatan dan kenyamanan kerja, meningkatkan efisiensi secara fungsional.

Manajer operasional menegaskan, "Kebersihan jadi bagian dari SOP sekarang. Kami minta staf bersih-bersih sebelum dan sesudah shift. Pelanggan juga sering puji kedai kita makin rapi." Ini menunjukkan bahwa Seiso telah menjadi bagian dari budaya kerja yang berulang, yang terlihat dan dirasakan oleh pelanggan secara konsisten. Staf kasir menambahkan, "Kalo kasir kotor atau lengket, pelanggan suka komentar. Tapi sekarang karena rutin dibersihkan, lebih konsisten kesan mereka terhadap kedai kita." Hal ini menunjukkan bahwa kebersihan bukan hanya untuk efisiensi internal, tetapi juga berdampak pada persepsi eksternal.

Seiso berfungsi ganda dalam menjaga efektivitas kerja dan memperkuat kesan profesional yang konsisten di mata pelanggan. Disiplin kebersihan antarshift memastikan pelanggan tidak melihat perbedaan kualitas pelayanan pada waktu yang berbeda. Dalam konteks UMKM kedai minuman, penerapan tahap Seiso memiliki dampak signifikan terhadap operasional dan pelayanan. Lingkungan kerja yang bersih dan terorganisir tidak hanya meningkatkan efisiensi produksi, tetapi juga menciptakan kesan positif bagi pelanggan. Hal ini penting untuk membangun citra profesional dan meningkatkan daya saing UMKM di pasar yang kompetitif

### **Seiketsu (Standarisasi)**

Seiketsu merupakan upaya membakukan prosedur kerja agar kualitas hasil dan layanan dapat dipertahankan secara konsisten. Staf pelatihan menjelaskan, "Kami buat SOP menu favorit bareng-bareng, lalu tempel di dapur. Jadi walaupun yang buat beda orang, rasanya tetap sama." Standarisasi ini menjadi jaminan bahwa kualitas produk tidak tergantung pada individu tertentu, tetapi pada sistem. Staf layanan menyebutkan, "SOP juga bantu saat antrean panjang. Kita jadi tahu urutan kerja dan pelayanan yang harus dijalani tanpa mikir lama." Dengan SOP, kecepatan kerja meningkat karena tidak perlu mengambil keputusan secara improvisatif saat pelanggan ramai. Pengawas shift menambahkan, "Kami juga evaluasi mingguan untuk cek siapa yang udah konsisten ikut SOP. Jadi semuanya rata dalam hal pelayanan." Ini memperlihatkan bahwa standar tidak hanya dibuat, tetapi juga dipantau secara berkala untuk menjaga keteraturan.

Seiketsu berkontribusi signifikan pada efisiensi dengan mempersingkat waktu berpikir dan transisi kerja. Ia juga menciptakan konsistensi karena SOP berlaku merata untuk semua staf, menghasilkan pelayanan dan produk yang seragam setiap saat. Untuk UMKM yang memiliki tingkat pergantian karyawan relatif tinggi, seperti kedai minuman, standarisasi sangat penting dalam menjaga kualitas rasa dan pengalaman pelanggan. SOP menjembatani perbedaan pengalaman kerja antarstaf dan menjamin setiap pelanggan mendapatkan hasil dan pelayanan yang seragam.

### **Shitsuke (Disiplin)**

Shitsuke atau disiplin merupakan tahap keberlanjutan, di mana budaya kerja dijaga agar tidak kembali ke kebiasaan lama. Manajer operasional mengatakan, "Kita evaluasi mingguan. Kalau ada yang mulai kendor, kita diskusikan bareng supaya tetap jalan. Disiplin ini penting supaya perubahan nggak cuma sesaat." Artinya, disiplin dibentuk bukan sebagai kontrol, tapi sebagai refleksi bersama. Staf shift sore mengungkapkan, "Kadang kalau capek, suka lupa SOP. Tapi karena teman-teman juga saling ingetin, akhirnya terbiasa juga." Interaksi sosial dan budaya saling mengingatkan menjadi bagian penting dalam membentuk konsistensi perilaku. Pengawas shift menambahkan, "Disiplin ini bukan soal takut dimarahi,

tapi karena semua udah ngerasa enak kerja dengan sistem baru. Jadi semangat buat jaga konsistensinya." Ketika staf merasakan manfaat sistem, mereka lebih terdorong menjaga konsistensinya secara internal. Shitsuke menjadi pilar keberlanjutan efisiensi dan konsistensi.

Ketika perubahan mulai menjadi kebiasaan, kedai tidak lagi bergantung pada pengawasan ketat, tetapi pada komitmen kolektif yang tumbuh dari kenyamanan dan keteraturan. Dalam konteks UMKM, di mana sistem formal biasanya minim, Shitsuke menjadi penopang keberlanjutan semua tahapan 5S. Disiplin menciptakan iklim kerja yang stabil, yang memungkinkan perbaikan tidak hanya terjadi sekali, tapi berlangsung terus-menerus dalam rutinitas kerja.

## **Pembahasan**

Penerapan prinsip Kaizen dan metode 5S di Kedai Minuman XYZ menunjukkan kontribusi signifikan terhadap peningkatan efisiensi operasional dan konsistensi pelayanan. Pendekatan ini sejalan dengan filosofi Kaizen, yang menekankan perbaikan berkelanjutan melalui partisipasi seluruh karyawan dalam mengidentifikasi dan mengeliminasi pemborosan (Imai, 1986).

### **Efisiensi Operasional melalui 5S**

Tahapan awal 5S, yaitu Seiri (Sortir) dan Seiton (Penataan), berperan penting dalam menciptakan ruang kerja yang terorganisir. Dengan memilah alat dan bahan yang relevan serta menata ulang posisi berdasarkan alur kerja, waktu pencarian dan perpindahan menjadi lebih efisien. Hal ini konsisten dengan pandangan Hirano (1995), yang menyatakan bahwa penataan tempat kerja yang baik dapat meningkatkan efisiensi dan mengurangi waktu yang terbuang.

Selanjutnya, Seiso (Kebersihan) memastikan lingkungan kerja tetap bersih, yang tidak hanya meningkatkan efisiensi tetapi juga keselamatan kerja. Menurut Hirano (1995), kebersihan yang terjaga dapat memperkuat pemeliharaan dan memberikan perbaikan berkelanjutan dalam semua aspek operasi perusahaan.

### **Konsistensi Pelayanan melalui Standarisasi dan Disiplin**

Tahapan Seiketsu (Standarisasi) dan Shitsuke (Disiplin) memastikan bahwa prosedur kerja yang telah ditetapkan dijalankan secara konsisten oleh seluruh staf. Standarisasi proses kerja membantu dalam menjaga kualitas layanan yang seragam, sementara disiplin kerja memastikan bahwa standar tersebut dipatuhi secara berkelanjutan. Imai (1986) menekankan bahwa disiplin dalam menjalankan standar kerja adalah kunci untuk mempertahankan perbaikan yang telah dicapai.

### **Implementasi Kaizen dalam Konteks UMKM**

Implementasi Kaizen dan 5S di Kedai Minuman XYZ menunjukkan bahwa pendekatan ini dapat diterapkan secara efektif dalam skala UMKM. Dengan melibatkan seluruh karyawan dalam proses perbaikan, kedai berhasil menciptakan budaya kerja yang mendukung efisiensi dan konsistensi pelayanan. Hal ini sejalan dengan pandangan Liker (2021), yang menyatakan bahwa partisipasi karyawan dalam perbaikan proses adalah elemen kunci dalam filosofi Kaizen.

## **SIMPULAN**

Penerapan prinsip Kaizen dan metode 5S di Kedai Minuman XYZ telah memberikan dampak positif terhadap peningkatan efisiensi operasional dan konsistensi pelayanan. Melalui tahapan Seiri (Sortir) dan Seiton (Penataan), kedai berhasil menciptakan lingkungan kerja yang lebih terorganisir, sehingga waktu pencarian alat dan bahan dapat diminimalkan. Tahapan Seiso (Kebersihan) memastikan bahwa area kerja tetap bersih dan rapi, yang tidak hanya meningkatkan efisiensi tetapi juga keselamatan kerja. Selanjutnya, Seiketsu (Standarisasi) dan Shitsuke (Disiplin) membantu dalam menjaga konsistensi proses kerja dan pelayanan kepada pelanggan.

Implementasi Kaizen dan 5S juga mendorong partisipasi aktif dari seluruh karyawan dalam proses perbaikan berkelanjutan. Hal ini menciptakan budaya kerja yang mendukung peningkatan kualitas layanan dan kepuasan pelanggan. Dengan demikian, pendekatan ini terbukti efektif dalam menciptakan lingkungan kerja yang lebih efisien dan konsisten dalam pelayanan, yang pada akhirnya meningkatkan produktivitas dan daya saing kedai.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abdul, S., Baraba, A., Rahajeng, D. P., Aurellia, K., & Oseasky, A. B. (2021). Pengendalian Kualitas Produk dengan Penerapan Kaizen 5s dan Metode Seven Tools pada PT Bali Es. *Seminar Dan Konferensi Nasional IDEC*.
- BPS. (2023). *Statistik UMKM Indonesia*. BPS.
- Emaputra, A., Minan, N., Astanti, R. D., Mawadati, A., Sekarjati, K. A., Wibowo, A. H., Kustriyanto, K. F., Amami, I. N., & Ridho, M. (2023). PENERAPAN 5S (SEIRI, SEITON, SEISO, SEIKETSU, SHITSUKE) PADA PENGECORAN LOGAM IKM WINTOLO DI YOGYAKARTA. *Abdimas Galuh*, 5(2). <https://doi.org/10.25157/ag.v5i2.11475>
- Gusniar, I. N., & Ramadhan, D. N. (2022). Pengendalian Kualitas Menggunakan Seven Tools dan Kaizen pada Part PLG di PT Naratama Sayagai Indonesia. *Jurnal Serambi Engineering*, 7(4). <https://doi.org/10.32672/jse.v7i4.4647>
- Hirano, H. (1995). 5 Pillars of the Visual Workplace. In *5 Pillars of the Visual Workplace*. <https://doi.org/10.4324/9781482278057>
- Imai, M. (1986). *Kaizen: The Key to Japan's Competitive Success*.
- Iman Kalis, M. C., Hendri, M. I., & Safitri, H. (2023). Strategi Pengembangan UMKM Berbasis Kearifan Lokal Dalam Mendukung Perekonomian Daerah Pasca Pandemi Covid-19. *MBIA*, 22(2). <https://doi.org/10.33557/mbia.v22i2.2384>
- K. Liker, J. (2021). *The Toyota Way (2nd Edition): 14 Management Principles From the World's Greatest Manufacturer*. In *McGraw-Hill*.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). Marketing management. In *Pearson Education International* (Vol. 817).
- Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Kualitatif. In *Mode Penelitian Kualitatif* (Vol. 5, Issue January).
- Susanto, S., Wahyudi, F., Bangun, S., Nurdiani, T. W., & Purnomo, H. (2023). Analysis of The Influence of Service Quality on Customer Satisfaction and Its Impact on Reuse Intention of Mobile Banking Payment in E-Commerce Transactions. *MALCOM: Indonesian Journal of Machine Learning and Computer Science*, 3(2). <https://doi.org/10.57152/malcom.v3i2.933>

