

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN MOTTO.....	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.6 Sistematika Penulisan	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Kajian Induktif.....	8
2.2 Kajian Deduktif.....	13
2.2.1 UMKM.....	13
2.2.2 Ergonomi	13
2.2.3 Pengukuran Waktu Kerja.....	14
2.2.4 Metode MOST (<i>Maynard Operation Sequence Tecnique</i>).....	14
2.2.5 TMU.....	17
2.2.6 Studi Gerakan	17
2.2.7 Waktu Standar (<i>Standart Time</i>)	21
2.2.8 Kelonggaran (<i>Allowance</i>)	22
2.2.9 5S	23
2.2.10 Uji Normalitas dan Uji Beda	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1 Objek Penelitian.....	26
3.2 Subjek Penelitian	26
3.3 Jenis Data Penelitian	26
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	28
3.5 Metode Pengolahan Data	28
3.6 Metode Analisis Data.....	28
3.6.1 Analisa Waktu Standar dan <i>Output</i> standar	29
3.6.2 Analisa Statistik	29
3.7 Diagram Alur Penelitian	30
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	34

4.1	Pengumpulan Data.....	34
4.1.1	Gambaran Umum Perusahaan	34
4.1.2	<i>Layout</i> Awalan Masing-Masing Divisi.....	37
4.1.3	Elemen Pekerjaan Awalan yang Dilakukan.....	40
4.2	Pengolahan Data	42
4.2.1	Perhitungan Waktu Standar Metode Awalan pada Divisi Penerimaan Susu.....	43
4.2.2	Perhitungan Waktu Standar Metode Awalan pada Divisi Pengolahan Susu.....	47
4.2.3	Perhitungan Waktu Standar Metode Awalan pada Divisi Penggilingan ..	53
4.2.4	Perhitungan Waktu Standar Metode Awalan pada Divisi Pengemasan ...	56
4.2.5	Perancangan Metode Kerja Usulan dengan Penerapan 5S.....	62
4.2.6	Perancangan <i>Layout</i> Kerja Usulan pada Masing-Masing Divisi	68
4.2.7	Elemen Pekerjaan yang Dilakukan pada Metode Usulan.....	71
4.2.8	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 1 Divisi Penerimaan Susu ..	73
4.2.9	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 1 Divisi Pengolahan	76
4.2.10	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 1 Divisi Penggilingan.....	80
4.2.11	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 1 Divisi Pengemasan.....	82
4.2.12	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 2 Divisi Penerimaan Susu ..	86
4.2.13	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 2 Divisi Pengolahan	89
4.2.14	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 2 Divisi Penggilingan.....	93
4.2.15	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 2 Divisi Pengemasan	96
4.2.16	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 3 Divisi Penerimaan Susu ..	99
4.2.17	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 3 Divisi Pengolahan	102
4.2.18	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 3 Divisi Penggilingan.....	106
4.2.19	Perhitungan Waktu Standar Metode Usulan 3 Divisi Pengemasan	109
4.2.20	Perbandingan Hasil Waktu Standar Sebelum dan Sesudah Penerapan 5S	112
4.2.21	Perbandingan Jumlah <i>Output</i> yang dihasilkan Sebelum dan Sesudah Penerapan 5S.....	114
4.2.22	Uji Perbedaan Waktu Standar.....	115
4.2.23	Uji Perbedaan <i>Output</i> Standar	115
4.2.24	Standar Operasional Prosedur (SOP) pada Masing-Masing Divisi	116
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN	121
5.1	Analisa Elemen Gerakan Kerja yang Tidak Efektif	121
5.2	Analisa Pengukuran Waktu Standar dengan Metode MOST	123
5.3	Analisa <i>Output</i> Standar yang Dihasilkan.....	125
5.4	Analisa Penerapan 5S	126
5.5	Analisa Uji Statistik	128
5.5.1	Analisa Uji Perbedaan Waktu Standar.....	128
5.5.2	Analisa Uji Perbedaan <i>Output</i> Standar	128
5.6	Analisa Penerapan SOP (Standar Operasional Prosedur).....	129
BAB VI	PENUTUP	130

6.1	Kesimpulan	130
6.2	Saran	131
6.2.1	Pihak Perusahaan	131
6.2.2	Pihak Peneliti	131
DAFTAR PUSTAKA.....		132
LAMPIRAN.....		136

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Penelitian Sebelumnya dan Penelitian yang Diusulkan.....	10
Tabel 4.1 Perhitungan Waktu Standar Divisi Penerimaan Susu.....	44
Tabel 4.2 Perhitungan Kelonggaran pada Divisi Penerimaan Susu	46
Tabel 4.3 Perhitungan Waktu Standar Divisi Pengolahan Susu.....	49
Tabel 4.4 Perhitungan Kelonggaran pada Divisi Pengolahan Susu.....	52
Tabel 4.5 Perhitungan Waktu Standar Divisi Penggilingan	54
Tabel 4.6 Perhitungan Kelonggaran Divisi Penggilingan	55
Tabel 4.7 Perhitungan Waktu Standar Divisi Pengemasan	58
Tabel 4.8 Perhitungan Kelonggaran Divisi Pengemasan.....	61
Tabel 4.9 <i>Action Plan</i> Pada Divisi Penerimaan Susu	62
Tabel 4.10 <i>Action Plan</i> Pada Divisi Pengolahan Susu	64
Tabel 4.11 <i>Action Plan</i> Pada Divisi Penggilingan.....	66
Tabel 4.12 <i>Action Plan</i> Pada Divisi Pengemasan.....	67
Tabel 4.13 Perhitungan Waktu Standar Divisi Penerimaan Susu.....	73
Tabel 4.14 Perhitungan Kelonggaran pada Divisi Penerimaan Susu	75
Tabel 4.15 Perhitungan Waktu Standar Divisi Pengolahan Susu.....	77
Tabel 4.16 Perhitungan Kelonggaran pada Divisi Pengolahan Susu.....	79
Tabel 4.17 Perhitungan Waktu Standar Divisi Penggilingan	80
Tabel 4.18 Perhitungan Kelonggaran Divisi Penggilingan	82
Tabel 4.19 Perhitungan Waktu Standar Divisi Pengemasan	83
Tabel 4.20 Perhitungan Kelonggaran Divisi Pengemasan.....	85
Tabel 4.21 Perhitungan Waktu Standar Divisi Penerimaan Susu.....	86
Tabel 4.22 Perhitungan Kelonggaran pada Divisi Penerimaan Susu	88
Tabel 4.23 Perhitungan Waktu Standar Divisi Pengolahan.....	89
Tabel 4.24 Perhitungan Kelonggaran pada Divisi Pengolahan Susu.....	92
Tabel 4.25 Perhitungan Waktu Standar Divisi Penggilingan	93
Tabel 4.26 Perhitungan Kelonggaran Divisi Penggilingan	95
Tabel 4.27 Perhitungan Waktu Standar Divisi Pengemasan	96
Tabel 4.28 Perhitungan Kelonggaran Divisi Pengemasan.....	98
Tabel 4.29 Perhitungan Waktu Standar Divisi Penerimaan Susu.....	99
Tabel 4.30 Perhitungan Kelonggaran pada Divisi Penerimaan Susu	101
Tabel 4.31 Perhitungan Waktu Standar Divisi Pengolahan.....	103
Tabel 4.32 Perhitungan Kelonggaran pada Divisi Pengolahan Susu.....	105
Tabel 4.33 Perhitungan Waktu Standar Divisi Penggilingan	106
Tabel 4.34 Perhitungan Kelonggaran Divisi Penggilingan	108
Tabel 4.35 Perhitungan Waktu Standar Divisi Pengemasan	109
Tabel 4.36 Perhitungan Kelonggaran Divisi Pengemasan.....	111
Tabel 4.37 Perbandingan Waktu Standar yang Dihasilkan	113
Tabel 4.38 Perbandingan <i>Output</i> Standar yang Dihasilkan.....	114
Tabel 4.39 Uji Perbedaan Waktu Standar.....	115

Tabel 4.40 Uji Perbedaan <i>Output</i> Standar	116
Tabel 5.1 Klasifikasi Gerakan Therblig.....	122
Tabel 5.2 Elemen Gerakan Tidak Efektif yang Dialkukan Operator	122
Tabel 5.3 Perbandingan Waktu Standar yang Dihasilkan	124
Tabel 5.4 Perbandingan <i>Output</i> Standar yang Dihasilkan.....	126
Tabel 5.5 Penerapan Metode 5S	127

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Alur penelitian	30
Gambar 4.1 Produk Susu Bubuk Kemasan Kardus	35
Gambar 4.2 Produk Susu Bubuk Kemasan Plastik.....	36
Gambar 4.3 Permen Susu Kambing.....	36
Gambar 4.4 <i>Layout</i> Kerja Awalan Penerimaan Susu	37
Gambar 4.5 <i>Layout</i> Kerja Awalan Pengolahan Susu.....	38
Gambar 4.6 <i>Layout</i> Kerja Awalan Penggilingan	39
Gambar 4.7 <i>Layout</i> Kerja Awalan Pengemasan	40
Gambar 4.8 <i>Layout</i> Kerja Usulan Penerimaan Susu	68
Gambar 4.9 <i>Layout</i> Kerja Usulan Pengolahan.....	69
Gambar 4.10 <i>Layout</i> Kerja Usulan Penggilingan	70
Gambar 4.11 <i>Layout</i> Kerja Usulan Pengemasan	70
Gambar 4.12 Grafik Perbandingan Waktu Standar	113
Gambar 4.13 Grafik Perbandingan Jumlah <i>Output</i>	114
Gambar 4.14 SOP Divisi Penerimaan Susu	117
Gambar 4.15 SOP Divisi Pengolahan.....	118
Gambar 4.16 SOP Divisi Penggilingan	119
Gambar 4.17 SOP Divisi Pengemasan	120