

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Perancangan Tata Letak Fasilitas Produksi	4
2. Jenis-Jenis Tata Letak Fasilitas Produksi	5
2.1 Tata letak produk	5
2.2 Tata letak proses	6
2.3 Tata letak posisi tetap	7
2.4 Teknologi kelompok	7
3. Derajat Hubungan Kedekatan ARC (<i>Activity Relationship Chart</i>)	8
4. Penerapan Metode Perancangan Tata Letak Secara Komputerisasi	9
4.1 Penerapan metode Blocplan	9
4.2 Penerapan metode UA-FLP	10
4.3 Penerapan metode Craft	10
4.4 Penerapan metode Corelap	10
5. Analisis Penentuan <i>Layout</i> Awal	11
5.1 Pola aliran bahan	11
5.2 Frekuensi perpindahan bahan	11
5.3 Ongkos <i>material handling</i> (OMH)	11
BAB III. METODE PENELITIAN	12
1. Lokasi dan Waktu Penelitian	12
2. Metode Pengambilan Data	12
3. Metode Pengolahan Data	12
3.1 Penentuan aliran bahan layout awal	13
3.1.1. Penentuan luas area produksi	12
3.1.2. Penentuan titik pusat departemen	13
3.1.3. Penentuan panjang aliran bahan	13
3.2 Penentuan ongkos perpindahan bahan layout awal	14
3.2.1. Penentuan lama proses produksi	13
3.2.2. Penentuan kapasitas waktu produksi	14
3.2.3. Penentuan kapasitas jumlah produksi	14
3.2.4. Penentuan frekuensi perpindahan aliran bahan dan panjang lintasan alir bahan	14
3.2.5. Penentuan ongkos per meter gerakan	14

3.2.6. Penentuan ongkos <i>Material Handling</i> (OMH) per bulan	15
3.3 Metode penggunaan <i>Activity Relationship Chart</i> (ARC).....	15
3.4 Perancangan layout usulan metode Blocplan dan UA-F.....	15
3.4.1. Penggunaan metode Blocplan (<i>Block Layout Overview Layout Planning</i>)	15
3.4.2. Penggunaan metode UA-FLP (<i>Unequal Area facility Layout Problem</i>).....	16
3.5 Perbandingan hasil metode Blocplan dengan UA-FLP.....	17
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
1. Fasilitas Sarana Prasarana Proses Produksi Filet Ikan Kakap Merah	18
2. Proses Produksi Filet Ikan Kakap Merah	19
2.1 Ruang pengadaan dan penerimaan bahan baku	20
2.2 Ruang pencairan bahan baku	20
2.3 Ruang penyisikan	21
2.4 Ruang pemfiletan	21
2.5 Ruang pencabutan duri.....	21
2.6 Ruang perapihan daging.....	21
2.7 Ruang penimbangan dan <i>checker</i>	21
2.8 Ruang perendaman.....	22
2.9 Ruang <i>checker</i> dan porsen	22
2.10 Ruang pencucian	22
2.11 Ruang pembungkusan	22
2.12 Ruang <i>value added product</i>	22
2.13 Ruang sanitasi	23
2.14 Ruang <i>cold storage</i>	23
3. Tipe Tata Letak Fasilitas Produksi Filet Ikan Kakap Merah	23
4. Penentuan Aliran Bahan <i>Layout</i> Awal dan Ongkos Perpindahan Bahan	26
4.1 Luas area produksi	26
4.2 Titik pusat ruangan	26
4.3 Penentuan panjang alir bahan <i>layout</i>	27
4.4 Lama proses produksi	28
4.5 Kapasitas waktu produksi yang tersedia	29
4.6 Kapasitas produksi	30
4.7 Frekuensi perpindahan bahan dan panjang lintasan aliran bahan	31
4.8 Ongkos per meter per gerakan tiap departemen	31
4.9 Ongkos <i>material handling</i> per bulan	32
5. Perancangan Ulang Menggunakan Metode Komputerisasi	33
5.1 Metode penggunaan <i>Activity Relationship Chart</i> (ARC)	33
5.2. Metode perancangan layout usulan dengan metode Blocplan dan UA-FLP	34
5.2.1. Perancangan layout usulan metode Blocplan	34
5.2.2. Perancangan layout usulan dengan metode UA-FLP	37
5.2.3. Perbandingan layout awal dan usulan metode Blocplan dan UA-FLP	40
6. Pembahasan Umum	42
BAB V. PENUTUP	44
1. Kesimpulan	44
2. Saran	44



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Penerapan Metode BLOCPLAN dan UA-FLP dalam Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Pembekuan

Filet Skin-on Ikan Kakap Merah di PT Beejay Seafoods, Probolinggo

Cheisa Astia Arvanny, Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P

Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR PUSTAKA	45
DAFTAR LAMPIRAN	49