



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
NASKAH SOAL TUGAS AKHIR	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	1
DAFTAR GAMBAR	3
DAFTAR TABEL	4
INTISARI.....	5
ABSTRACT	6
BAB I PENDAHULUAN	7
1.1 Latar Belakang.....	7
1.2 Rumusan Masalah.....	9
1.3 Asumsi dan Batasan Penelitian	9
1.4 Tujuan Penelitian	9
1.5 Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
BAB III LANDASAN TEORI	14
3.1 Analisis Waktu Kerja dan Studi Gerak.....	14
3.2 Analisis <i>Man-Machine</i>	15
3.3 Proses Pengolahan Kurkumin	20
3.4 Ergonomi dalam Konteks Sistem Manusia-Mesin	20
BAB IV METODE PENELITIAN.....	22
4.1 Objek Penelitian	22
4.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	25
4.3 Tahapan Penelitian.....	26
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
5.1 Proses Pengolahan Kurkumin Menjadi Pewarna Makanan	29



5.2	Analisis Data Waktu Aktual Proses Pengolahan.....	30
5.3	Rekomendasi Untuk Pengembangan <i>Mini-Plant</i> Selanjutnya	38
5.4	Analisis Alternatif Perbaikan Berbasis Proses (Non-Desain) dengan Studi Kasus Biaya Riil.....	46
BAB VI PENUTUP		47
6.1	Kesimpulan.....	47
6.2	Saran	47
DAFTAR PUSTAKA		49