

DAFTAR ISI

Lembar judul	i
Lembar pengesahan.....	ii
Lembar pernyataan.....	iii
Kata pengantar	iv
Daftar isi.....	vi
Daftar tabel.....	ix
Daftar gambar.....	xi
Daftar rumus.....	xii
Daftar lampiran	xiii
Intisari	xiv
Abstract	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Pertanyaan Penelitian	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Lingkup Penelitian	6
1.7 Sistematika Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 <i>Work Measurement</i>	8
2.1.2 <i>Stopwatch Time Study</i>	10
2.1.3 Uji Keseragaman Data	11
2.1.4 Uji Kecukupan Data	11
2.1.5 <i>Performance Rating</i>	13
2.1.6 <i>Allowance Time</i>	15
2.1.7 Waktu Normal	16
2.1.8 Waktu Baku	17
2.1.9 Tenaga Kerja.....	17

2.1.10 Keseimbangan Lini	18
2.2 Kajian Penelitian Terdahulu	19
2.3 Kerangka Penelitian	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Desain Penelitian.....	22
3.2 Pengumpulan Data	22
3.2.1 Lokasi Penelitian	22
3.2.2 Sumber Data.....	23
3.2.3 Instrumen Penelitian.....	23
3.3 Metode Analisis Data	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Produksi <i>Fried Chicken</i>	28
4.1.1 Pengadaan Bahan Baku.....	28
4.1.2 Peralatan dan Bahan	28
4.1.3 Proses Produksi	33
4.2 Deskripsi Data	34
4.2.1 Pembagian Kegiatan Kerja.....	34
4.2.2 Pengamatan Waktu Siklus	35
4.2.3 Uji Keseragaman Data	36
4.2.4 Uji Kecukupan Data	38
4.3 Pembahasan.....	39
4.3.1 Analisis Waktu Normal	39
4.3.2 Analisis Waktu Baku	41
4.3.3 Analisis Jumlah Tenaga Kerja	43
BAB V KESIMPULAN.....	54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Implikasi.....	56
5.3 Keterbatasan	56
5.4 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	60
Lampiran 1. Uji Keseragaman Data	60

Lampiran 2. Uji Kecukupan Data.....	64
Lampiran 3. Faktor Kelonggaran	66
Lampiran 4. Perhitungan Waktu Baku	68
Lampiran 5. Perhitungan Tenaga Kerja Teoritis.....	69
Lampiran 6. <i>Operation Process Chart</i>	70