

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
BIOGRAFI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan	4
1.5 Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Buah Carica.....	5
2.2 Manisan Carica	6
2.3 Studi Waktu	7
2.4 Pengukuran waktu kerja dengan Time Study	8
2.5 Uji keseragaman data	10
2.6 Uji Kecukupan Data.....	14
2.7 Waktu Siklus.....	16
2.8 Waktu Normal.....	17
2.9 Waktu Baku	18
2.10 Kapasitas Aktual	18
2.11 Efisiensi.....	19
2.12 Scrap	19

2.13	Penentuan Jumlah Tenaga Kerja.....	19
2.14	Routesheet.....	22
BAB III METODE.....		23
3.1	Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kerja Praktek	23
3.2	Tahap Pelaksanaan.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		30
4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	30
4.2	Peta Proses Operasi.....	32
4.3	Tenaga Kerja dan Peralatan Produksi	36
4.4	Penentuan Waktu Baku Menggunakan Studi Waktu.....	39
4.5	Analisa Hasil Studi Waktu.....	48
4.6	Perhitungan Jumlah Tenaga Kerja Teoritis.....	51
4.7	Analisa Hasil Penentuan Jumlah Tenaga Kerja dan Peralatan Produksi Teoritis	57
BAB V PENUTUP.....		66
5.1	Kesimpulan	66
5.2	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA.....		68
LAMPIRAN.....		71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Skema Tahapan Kegiatan Kerja Praktik	29
Gambar 4.1 Peta Proses Operasi Produksi <i>Carica Syrup Mini Cup</i> 130 g	35
Gambar 4.2 Peta Kendali Waktu Pengupasan Pekerja 1	43
Gambar 4.3 Peta Kendali Waktu Pengupasan Pekerja 2.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Jumlah Tenaga Kerja Aktual Proses Produksi Koktail Carica kemasan mini cup 130 gram	36
Tabel 4.2 Jumlah Peralatan Produksi Aktual Proses Produksi Koktail Carica kemasan mini cup 130 gram	38
Tabel 4.3 Perhitungan Waktu Pengupasan.....	41
Tabel 4.4 Data Waktu <i>In Control</i> Elemen Kerja Pengupasan	44
Tabel 4.5 <i>Rating Factor</i> Elemen Kerja Pengupasan.....	46
Tabel 4.6 <i>Allowances Factor</i> Elemen Kerja Pengupasan	46
Tabel 4.7 Data Studi Waktu Proses Produksi Koktail Carica Kemasan mini cup 130 gram	47
Tabel 4.8 Data <i>Routesheet</i> Penentuan Jumlah Tenaga Kerja dan Peralatan Produksi Teoritis Proses Produksi Koktail Carica Kemasan mini cup 130 gram .	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Produk Domestic Regional Bruto</i> Kabupaten Wonosobo Tahun 2012-2016.....	72
Lampiran 2 Hasil Wawancara	73
Lampiran 3 Tabel Penilaian <i>Rating Factor Westinghouse</i>	76
Lampiran 4 Tabel Penilaian <i>Allowances Factor</i>	77
Lampiran 5 Grafik Produksi Koktail Carica Periode 3 Juli 2017 hingga 21 Juli 2017	78
Lampiran 6 Tabulasi Uji Keseragaman Data	79
Lampiran 7 Tabulasi Uji Keseragaman Data (lanjutan)	80
Lampiran 8 Grafik Uji Keseragaman Data	81
Lampiran 9 Tabulasi Uji Kecukupan Data.....	86
Lampiran 10 Tabulasi Penilaian <i>Rating Factor</i>	86
Lampiran 11 Tabulasi Penilaian <i>Allowances Factor</i>	87
Lampiran 12 Data Kapasitas Aktual	88
Lampiran 13 Data Efisiensi Produksi	89
Lampiran 14 Data <i>Scrap</i> Produksi	90
Lampiran 15 Sertifikat Praktik Kerja Lapangan	91