

DAFTAR ISI

Halaman Judul/Sampul	i
Lembar Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan.....	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Gambar.....	ix
Gambar Tabel.....	x
Daftar Lampiran	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Singkong.....	5
2.2 Ergonomi	6
2.3 Pengukuran Kerja.....	6
2.4 Waktu Standar	8
2.5 <i>Performance Rating</i> dan <i>Aloowance</i>	9

2.6	Effisiensi	12
BAB III METODOLOGI		
3.1	Tempat dan Waktu Pelaksanaan	13
3.2	Metode Pengumpulan Data	13
3.3	Tahapan Pelaksanaan	14
3.4	Tahapan Analisis	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Gambaran Umum Perusahaan	23
4.2	Peta Proses Operasi (PPO)	24
4.3	Tenaga Kerja	29
4.4	Perhitungan Waktu Baku	29
4.5	Perhitunagan Jumlah Tenaga Kerja	39
4.6	Analisis Perhitungan Jumlah Tenaga Kerja	44
BAB V PENUTUP		
5.1	Kesimpulan	48
5.2	Saran	48
DAFTAR PUSTAKA		49
LAMPIRAN		50



DAFTAR GAMBAR

3.1 Gambar Tahapan Penelitian	16
4.1 Gambar Peta Proses Operasi Pembuatan Kripik Singkong.....	27
4.2 Gambar Peta Kontrol Pengirisan.....	33



DAFTAR TABEL

2.1 Tabel <i>Rating Performance</i>	10
2.2 Tabel Perhitungan <i>Allowace</i>	11
4.1 Tabel Perhitungan Waktu Siklus Pengirisan.....	30
4.2 Tabel Tekapitulasi Nilai <i>Allowace</i>	38
4.3 Tabel Rekapitulasi Waktu Baku.....	39
4.4 Tabel <i>Route Sheet</i>	43
4.5 Tabel Rekapitulasi Jumlah Tenaga Kerja	44



DAFTAR LAMPIRAN

Perhitungan Waktu Baku Pengangkatan Ketela ke Ember	51
Perhitungan Waktu Baku Penggorengan	55
Perhitungan Waktu Baku Menunggu Penggorengan	50
Perhitungan Waktu Baku Penyortiran.....	64
Perhitungan Waktu Baku Pembumbuan	68
Perhitungan Waktu Baku Pemasukan ke Plastik	73
Perhitungan Waktu Baku Pengemasan Akhir	78
Perhitungan Kapasitas Aktual	83
Perhitungan Jumlah Tenaga Kerja	84