

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>xiv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah .....	4
1.4 Tujuan .....	5
1.5 Manfaat .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
2.1. Jamu .....	7

2.2. Studi Waktu.....	8
2.3. Konsep Produktivitas .....	13
2.4. Manajemen Kinerja.....	15
2.5. Peta Proses Operasi .....	17

### **BAB III METODOLOGI**

3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....	20
3.2. Tahap Pelaksanaan .....	20
3.3. Tahap Penelitian.....	21

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1. Gambaran Umum Perusahaan.....	26
4.1.1. Lokasi Perusahaan.....	27
4.1.2 Ketenagakerjaan.....	28
4.1.3 Struktur Organisasi .....	29
4.2. Objek Penelitian .....	31
4.3. Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kerja Optimal Untuk Meningkatkan Waktu Produksi Berdasarkan Studi Waktu Pada Stasiun Kerja Pengemasan Produk Jamu Buyung Upik Di PT. Djago.....	34
4.3.1 Pembagian Eleman Kerja.....	34
4.3.2 Pengamatan Waktu Siklus .....	35
4.3.3 Uji Keseragaman Data .....	37
4.3.4 Uji Kecukupan Data.....	41
4.3.5 Penentuan Waktu Normal .....	44

4.3.6 Penentuan Waktu baku.....	45
4.3.7 Perhitungan Jumlah Tenaga Kerja .....	49
<b>BAB V PENUTUP</b>	
5.1 Kesimpulan .....	54
5.2 Saran.....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Contoh Peta Proses Operasi .....	19
Gambar 3.1 Skema Tahapan Kegiatan Kerja Praktek.....	22
Gambar 4.1 Diagram Struktur Organisasi PT. Djago .....	30
Gambar 4.2 Produk Jamu Buyung Upik .....	32
Gambar 4.3 Peta Proses Operasi Pembuatan Jamu Buyung Upik .....	33
Gambar 4.4 Grafik Uji Keseragaman Data Kegiatan 1.....	39

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Data Perhitungan Uji Keseragaman Data .....	38
Tabel 4.2 Data Perhitungan Uji Kecukupan Data.....	43
Tabel 4.3 <i>Rating Factor</i> Kegiatan 1 .....	45
Tabel 4.4 Waktu Normal Kegiatan Pengemasan Produk Jamu Buyung Upik.....	45
Tabel 4.5 <i>Allowance Factor</i> Kegiatan 1 .....	46
Tabel 4.6 Waktu Baku Kegiatan Pengemasan Produk Jamu Buyung Upik .....	47
Tabel 4.7 Hasil Perhitungan Jumlah Tenaga Kerja Optimal .....	50
Tabel 4.8 Perbandingan Tenaga Kerja Sebelum dan Sesudah Perhitungan .....	51

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data waktu siklus penyelesaian pekerjaan (dalam detik).....	59
Lampiran 2. Hasil Perhitungan Uji Keseragaman Data Kegiatan 2.....	60
Lampiran 3. Grafik Uji Keseragaman Kegiatan 2 .....	61
Lampiran 4. Hasil Perhitungan Uji Kecukupan Data Kegiatan 1 .....	62
Lampiran 5. Hasil Perhitungan Uji Kecukupan Data Kegiatan 2 .....	63
Lampiran 6. Tabel <i>Rating Factor</i> .....	64
Lampiran 7. <i>Rating Factor</i> Kegiatan 2.....	65
Lampiran 8. Tabel <i>Allowance Factor</i> .....	66
Lampiran 9. <i>Allowance Factor</i> Kegiatan 2.....	68
Lampiran 10. Perhitungan Waktu Baku Kegiatan 1 .....	69
Lampiran 11. Perhitungan Waktu Baku Kegiatan 2 .....	69
Lampiran 12. Perhitungan Jumlah Tenaga Kerja Optimal Kegiatan 2 .....	70