

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah.....	2
C. Perumusan Masalah	2
D. Tujuan	3
E. Manfaat	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Ayam	5
B. Pengertian Produktivitas	6
C. Pengukuran Produktivitas	7
D. Metode Pengukuran Produktivitas	8
E. Bentuk Pengukuran Produktivitas.....	9
F. Keterkaitan Produktivitas.....	10
BAB III METODOLOGI	
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	11
B. Ruang Lingkup Kajian	11
C. Tahapan Pelaksanaan	12
D. Tahapan Penelitian	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
1. Hasil	15
A. Sejarah Berdirinya Perusahaan	15

B. Tujuan pendirian perusahaan	15
C. Lokasi Perusahaan.....	16
D. Tahapan Proses produksi.....	17
E. Struktur Organisasi Ayam Goreng Suharti.....	29
F. Tugas dan wewenang	30
G. Tenaga Kerja	34
H. Mesin dan Peralatan	36
I. Penanganan Limbah	46
J. Distribusi dan Pemasaran Produk	50
K. Prinsip Pemasaran Produk.....	52
2. Pembahasan.....	54
A. Input Rumah Makan Ayam Goreng Suharti	54
B. Output Rumah Makan Ayam Goreng Suharti.....	56
C. Perhitungan Rasio Produktivitas Tenaga Kerja	57
D. Perhitungan Indeks Produktivitas Tenaga Kerja.....	59
E. Analisa Pengukuran Produktivitas Tenaga Kerja Parsial di Rumah Makan Ayam Goreng Suharti	62
F. Faktor Penyebab Penurunan Tingkat Produktivitas Tenaga Kerja ..	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	73
B. Saran	73

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	14
Gambar 4.1 Denah Lokasi Rumah Makan Ayam Goreng Suharti.....	17
Gambar 4.2 Proses Penimbangan Ayam	19
Gambar 4.3 Penyembelihan Ayam	19
Gambar 4.4 Bak Pendiaman Ayam Setelah Disembelih.....	20
Gambar 4.5 Panci Perendaman Ayam	21
Gambar 4.6 Proses Perontokan Bulu Ayam.....	21
Gambar 4.7 Proses Pembersihan Jeroan	22
Gambar 4.8 Proses Pencucian Karkas Ayam.....	23
Gambar 4.9 Proses Pengungkepan Ayam	23
Gambar 4.10 Peta Proses Operasi Penyembelihan Ayam.....	26
Gambar 4.11 Peta Proses Operasi Penggorengan Ayam Goreng Suharti	28
Gambar 4.12 Struktur Organisasi RM Ayam Goreng Suharti	30
Gambar 4.13 Timbangan Digital.....	37
Gambar 4.14 Mesin Parut Kelapa Otomatis	38
Gambar 4.15 Mesin Bubut	39
Gambar 4.16 Tungku Bercerobong.....	40
Gambar 4.17 Lemari Pendingin	41
Gambar 4.18 Penggiling Bumbu.....	41
Gambar 4.19 Wajan	42
Gambar 4.20 Kompor.....	43
Gambar 4.21 Dandang	43
Gambar 4.22 Pisau	44
Gambar 4.23 Solet Sotil.....	45
Gambar 4.24 Baskom.....	45
Gambar 4.25 Limbah Batok Kelapa.....	47
Gambar 4.26 Limbah Bulu Ayam.....	47
Gambar 4.27 Sampah Sisa Makanan	48

Gambar 4.28 Limbah Cair Tempat Pemotongan Ayam	49
Gambar 4.29 Tabel Nilai Gizi Ayam Kampung Dengan Ayam Pedaging	51
Gambar 4.30 Produk Ayam Goreng Suharti	51
Gambar 5.1 Tabel Input Jam Kerja Tahun 2011-2012	55
Gambar 5.2 Tabel Output Produksi Ayam Tahun 2011 -2012	56
Gambar 5.3 Tabel Rasio Produktivitas Tenaga Kerja Tahun 2011-2012	59
Gambar 5.4 Tabel Indeks Produktivitas Tenaga Kerja Tahun 2011-2012.....	61
Gambar 5.5 Grafik Pergerakan Indeks Produktivitas Tenaga Kerja Tahun 2011 – 2012	64
Gambar 5.6 Diagram <i>CEDAC</i> Penurunan Produktivitas Tenaga Kerja	68