

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengajuan	ii
Halaman Pengesahan	iii
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	xi
Daftar Lampiran	xiii
Daftar Gambar	xiv
Abstrak	xvii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Batasan Penelitian	8
1.4 Tujuan Penelitian	8
1.5 Manfaat Penelitian	9
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah	10
2.2 Roti	11
2.3 Konsep dan Pengertian Produktivitas	13
2.4 Hubungan Produktivitas Dengan Efisiensi dan Efektivitas	15

2.5 Hubungan Produktivitas Dengan Profitabilitas	17
2.6 Pengukuran Produktivitas	18
2.7 <i>Multifactor Productivity Measurement Model</i> (MFPMM)	22
2.8 Evaluasi Produktivitas	29

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian.....	30
3.2 Data yang digunakan	30
3.2.1 Data Primer	30
3.2.2 Data Sekunder.....	31
3.3 Tahapan Penelitian.....	31
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	31
3.3.2 Perumusan Masalah	32
3.3.3 Studi Pustaka	32
3.3.4 Pengumpulan Data.....	32
3.3.5 Pengolahan Data	33
3.4 Diagram Alir Penelitian	41

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil UKM Roti Bangkit	42
4.1.1 Sejarah UKM Roti Bangkit	42
4.1.2 Produk dan Pemasaran.....	43
4.1.3 Bahan Baku.....	45
4.1.4 Sumber Daya Manusia.....	46
4.1.5 Energi.....	47

4.1.6 Proses Produksi.....	48
4.1.6.1 Tahap pengadonan	48
4.1.6.2 Tahap pemipihan	49
4.1.6.3 Tahap pemotongan adonan	50
4.1.6.4 Tahap pembentukan roti	50
4.1.6.5 Tahap fermentasi	51
4.1.6.6 Tahap pengovenan	52
4.1.6.7 Tahap pengemasan.....	53
4.2 Data yang Diperlukan	54
4.2.1 Data <i>Output</i>	54
4.2.2 Data <i>Input</i>	55
4.2.2.1 Bahan baku	55
4.2.2.2 Tenaga kerja.....	56
4.2.2.3 Energi.....	57
4.2.2.4 Pengemasan	58
4.3 Pengukuran Produktivitas	59
4.3.1 Perhitungan <i>Value</i>	59
4.3.2 Perhitungan <i>Weighted Change Ratio</i> (WCR)	61
4.3.2.1 WCR Kuantitas	62
4.3.2.2 WCR Harga	63
4.3.2.3 WCR <i>Value</i>	65
4.3.3 Perhitungan <i>Cost to Revenue Ratio</i> (CRR).....	66
4.3.4 Perhitungan <i>Productivity Ratio</i>	69

4.3.5 Perhitungan <i>Weighted Performance Indexes</i> (WPI)	74
4.3.5.1 WPI Produktivitas.....	75
4.3.5.2 WPI Pemulihan Harga	77
4.3.5.3 WPI Profitabilitas	80
4.3.6 Perhitungan <i>Rupiah Effect on Profit</i> (REP).....	83
4.3.6.1 REP Produktivitas.....	83
4.3.6.2 REP Profitabilitas	85
4.3.6.3 REP Pemulihan Harga	86
4.4 Evaluasi Penyebab Penurunan Produktivitas.....	88
4.5 Perencanaan Peningkatan Produktivitas	101
4.5.1 Membuat alat standar pembagi adonan berbentuk cetakan	101
4.5.2 Melakukan pengawasan saat proses produksi berlangsung.....	103
4.5.3 4.5.3 Melakukan perencanaan kebutuhan tenaga kerja	104
BAB 5. KESIMPULAN	
5.1 Kesimpulan	105
5.2 Saran	106
DAFTAR PUSTAKA	107

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah UKM Roti di Yogyakarta	2
Tabel 1.2 Perbandingan penggunaan terigu aktual dengan terigu standar	4
Tabel 2.1 Ikhtisar pengukuran produktivitas	21
Tabel 2.2 <i>Template</i> produktivitas MFPMM 1	28
Tabel 2.3 <i>Template</i> produktivitas MFPMM 2	28
Tabel 4.1 Gambar produk roti manis UKM Roti Bangkit	44
Tabel 4.2 Perubahan upah tenaga kerja UKM Roti Bangkit tahun 2011-2013	47
Tabel 4.3 Data <i>output</i> UKM Roti Bangkit tahun 2011-2013	55
Tabel 4.4 Data <i>input</i> tenaga kerja tahun 2011-2013	56
Tabel 4.5 Data <i>input</i> energi UKM Roti Bangkit dari tahun 2011-2013	57
Tabel 4.6 Data <i>input</i> pengemasan UKM Roti Bangkit dari tahun 2011-2013	58
Tabel 4.7 Hasil perhitungan <i>Value</i>	61
Tabel 4.8 Hasil perhitungan WCR Kuantitas	62
Tabel 4.9 Hasil perhitungan WCR Harga	63
Tabel 4.10 Hasil perhitungan WCR <i>Value</i>	65
Tabel 4.11 Hasil perhitungan <i>Cost to Revenue Ratio</i> (CRR)	67
Tabel 4.12 Hasil perhitungan <i>Productivity Ratio</i> (PR)	69
Tabel 4.13 Hasil perhitungan indeks produktivitas	71
Tabel 4.14 Hasil perhitungan WPI Produktivitas	75

Tabel 4.15 Hasil perhitungan WPI Pemulihan Harga	78
Tabel 4.16 Hasil perhitungan WPI Profitabilitas	80
Tabel 4.17 Hasil perhitungan REP Produktivitas	84
Tabel 4.18 Hasil perhitungan REP Profitabilitas	85
Tabel 4.19 Hasil perhitungan REP Pemulihan Harga	87
Tabel 4.20 Hasil perhitungan indeks produktivitas <i>input</i> tenaga kerja	89
Tabel 4.21 Jumlah potongan dari hasil pemotongan 2	93
Tabel 4.22 Hasil perhitungan kebutuhan tenaga kerja	99
Tabel 4.23 Perbandingan indeks produktivitas tenaga kerja bagian produksi	101

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. PPO roti <i>mocca</i>	110
Lampiran 2. PPO roti coklat.....	111
Lampiran 3. PPO roti coklat kacang	112
Lampiran 4. PPO roti <i>strawberry</i>	113
Lampiran 5 PPO roti kopyor	114
Lampiran 6 Tabel daftar bahan baku tahun 2011.....	115
Lampiran 7 Tabel daftar bahan baku tahun 2012.....	116
Lampiran 8 Tabel daftar bahan baku tahun 2013.....	117
Lampiran 9. Perhitungan kontribusi tiap <i>input</i> terhadap total <i>input</i>	118
Lampiran 10. Perhitungan perubahan WCR dari periode dasar ke periode yang diukur.....	121
Lampiran 11. Perhitungan indeks produktivitas	124
Lampiran 12. Tabel hasil perhitungan jumlah tenaga kerja pembentukan roti.....	128
Lampiran 13. Tabel hasil perhitungan indeks produktivitas tenaga kerja teoritis	129
Lampiran 14. Hasil perhitungan MFPMM.....	130

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah produksi roti per sak tepung terigu	3
Gambar 2.1. Konsep produktivitas.....	14
Gambar 2.2 Konsep efektif dan efisien.....	16
Gambar 2.3 <i>Triple-P Model</i>	18
Gambar 2.4 Siklus produktivitas.....	18
Gambar 2.5 Hubungan produktivitas, profitabilitas, dan perbaikan harga	23
Gambar 3.1 Diagram alir penelitian.....	41
Gambar 4.1 Roti manis <i>mocca</i>	44
Gambar 4.2 Roti manis coklat.....	44
Gambar 4.3 Roti manis coklat-kacang	44
Gambar 4.4 Roti manis <i>strawberry</i>	44
Gambar 4.5 Roti manis kopyor	44
Gambar 4.6 Proses pengadonan	49
Gambar 4.7 Proses pemipihan.....	49
Gambar 4.8 Pemotongan adonan	50
Gambar 4.9 Pembentukan roti.....	51
Gambar 4.10 Proses fermentasi roti	52
Gambar 4.11 Pengovenan roti.....	53
Gambar 4.12 Proses pengemasan roti	54

Gambar 4.13 Diagram batang indeks produktivitas <i>input</i> energi UKM Roti Bangkit tahun 2012 dan tahun 2013 terhadap tahun 2011 (periode dasar)	71
Gambar 4.14 Diagram batang indeks produktivitas <i>input</i> tenaga kerja UKM Roti Bangkit tahun 2012 dan tahun 2013 terhadap tahun 2011	72
Gambar 4.15 Diagram batang indeks produktivitas <i>input</i> pengemasan UKM Roti Bangkit tahun 2012 dan tahun 2013 terhadap tahun 2011 (periode dasar)	73
Gambar 4.16 Diagram batang indeks produktivitas <i>input</i> material UKM Roti Bangkit tahun 2012 dan tahun 2013 terhadap tahun 2011 (periode dasar)	74
Gambar 4.17 Grafik WPI Produktivitas UKM Roti Bangkit tahun 2012 dan 2013 terhadap tahun 2011 (periode dasar)	77
Gambar 4.18 Grafik WPI Pemulihan Harga UKM Roti Bangkit tahun 2012 dan 2013 terhadap tahun 2011 (periode dasar)	80
Gambar 4.19 Grafik WPI Profitabilitas UKM Roti Bangkit tahun 2012 dan 2013 terhadap tahun 2011 (periode dasar)	83
Gambar 4.20 Diagram batang indeks produktivitas UKM Roti Bangkit tahun 2012 dan tahun 2013 terhadap tahun 2011 (periode dasar).....	88
Gambar 4.21 Jumlah produksi roti per sak tepung terigu	90
Gambar 4.22 Elemen kerja pembentukan roti.....	91
Gambar 4.23 Diagram Ishikawa proses pemotongan 1 dan 2.....	92
Gambar 4.24 Hasil pemotongan 1 dan 2.....	93

Gambar 4.25 Diagram Ishikawa pekerja tidak serius dalam bekerja.....	95
Gambar 4.26 Usulan alat cetakan pembagi adonan	103