

ABSTRAK

Dalam perkembangan ilmu dan teknologi yang sangat pesat sekarang ini, khususnya di Indonesia, menuntut banyak perusahaan meningkatkan efektivitas dan efisiensi dalam menggunakan sumber daya yang dimiliki. Salah satu sumber dayanya adalah tenaga kerja, karena saat ini tenaga kerja merupakan roda penggerak perusahaan. Oleh karena itu setiap perusahaan harus dapat mengatur dan mengelola tenaga kerjanya agar lebih teratur dalam melaksanakan tugas sehingga dapat memberikan pelayanan yang baik bagi konsumen.

Steak Ranjang merupakan salah satu restoran unik di kota Bandung, hal uniknya adalah pada menu andalannya yaitu *steak* terdapat tinggal kepedasan. Namun perusahaan ini belum melakukan penjadwalan tenaga kerja dengan metode tertentu, sehingga jadwal kerja dan libur belum teratur dan menyebabkan ada tenaga kerja yang dalam sebulan banyak lembur tapi ada juga yang sama sekali tidak dapat lembur.

Metode yang digunakan adalah Algoritma Tibrewala, Philippe, and Browne karena dengan metode ini setiap tenaga kerja mendapatkan jadwal kerja yang efektif, dan juga efisien bagi perusahaan karena jika dibutuhkan penjadwalan ini bisa mengurangi tenaga kerja.

Pada penelitian ini perusahaan diharuskan menambah 6 tenaga kerja pada masing-masing posisi baik koki dan 5 tenaga kerja pada posisi *waiter* sehingga tidak perlu ada lembur dan pelayanan yang diberikan pada konsumen lebih efektif. Dengan metode ini koki maupun *waiter* mendapatkan 5 hari kerja dan 2 hari libur setiap minggu.

Kata Kunci: Manajemen Operasi, Penjadwalan Tenaga Kerja, Metode Tibrewala, Philippe and Browne

ABSTRACT

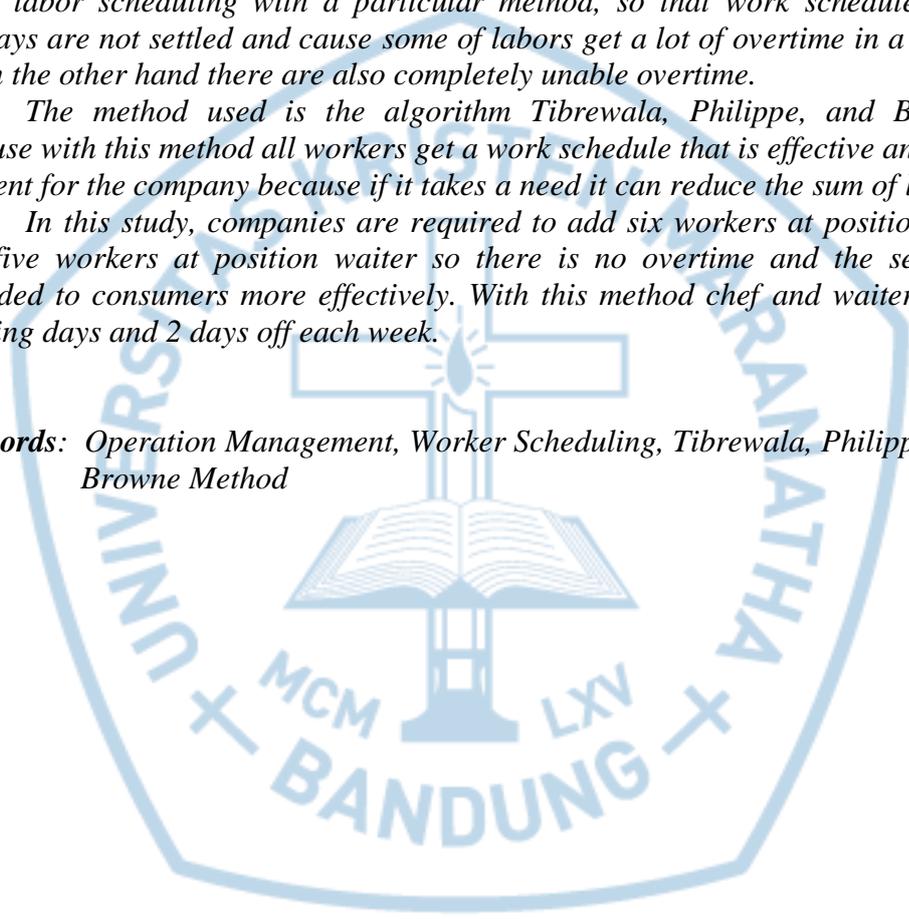
In the very rapid development of science and technology nowadays, especially in Indonesia, demanding a lot of companies improve effectiveness and efficiency in the use of available resources. One of the resources is labor, because labor is now a cog for the company. Therefore, every company must be able to organize and manage its workforce to be more regular in performing the tasks so as to provide a good service for consumers.

Steak Ranjang is one of the unique restaurant in the city, and the unique in its flagship steak menu there are degrees of spiciness. But the company has not made labor scheduling with a particular method, so that work schedules and holidays are not settled and cause some of labors get a lot of overtime in a month but in the other hand there are also completely unable overtime.

The method used is the algorithm Tibrewala, Philippe, and Browne because with this method all workers get a work schedule that is effective and also efficient for the company because if it takes a need it can reduce the sum of labor.

In this study, companies are required to add six workers at position chef and five workers at position waiter so there is no overtime and the services provided to consumers more effectively. With this method chef and waiter get 5 working days and 2 days off each week.

Keywords: *Operation Management, Worker Scheduling, Tibrewala, Philippe and Browne Method*



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi dan Pembatasan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.5 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian Manajemen Operasi.....	11
2.2 Sepuluh Keputusan Strategis Manajemen Operasi.....	12
2.3 Pengertian Penjadwalan.....	13
2.4 Tujuan Penjadwalan	14
2.5 Metode Penjadwalan.....	16
2.6 Jenis-Jenis Penjadwalan	19

2.6.1 Penjadwalan Proyek	19
2.6.2 Penjadwalan Mesin.....	22
2.6.3 Penjadwalan Tenaga Kerja	27
2.7 Algoritma Tibrewala, Philippe, and Browne	29
2.8 Algoritma Monroe	30
2.9 Algoritma Luce	31
2.10 Kerangka Pemikiran	34

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

3.1 Gambaran Umum Perusahaan	37
3.2 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas.....	38
3.3 Proses Pelayanan	40
3.4 Metode Penelitian.....	42
3.5 Jenis Data.....	42
3.6 Teknik Pengumpulan Data	43

BAB IV PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN

4.1 Pengumpulan Data.....	44
4.1.1 Jadwal Tenaga Kerja Bagian Koki	45
4.1.2 Jadwal Tenaga Kerja Bagian <i>Waiter</i>	46
4.1.3 Biaya Tenaga Kerja pada Steak Rangang	47
4.1.4 Data Jumlah Konsumen.....	48
4.1.5 Data Waktu Penyelesaian Pekerjaan Koki dan <i>Waiter</i>	49
4.2 Perhitungan Tenaga Kerja Koki Menggunakan Algoritma Tibrewala,	

Philippe, and Browne	50
4.2.1 Perhitungan Jumlah Tenaga Kerja Koki.....	50
4.2.2 Kebutuhan Tenaga Kerja Koki	51
4.2.3 Penjadwalan Tenaga Kerja Koki Menggunakan Algoritma Tibrewala, Philippe, and Browne	52
4.3 Perhitungan Tenaga Kerja <i>Waiter</i> Menggunakan Algoritma Tibrewala, Philippe, and Browne	55
4.3.1 Perhitungan Jumlah Tenaga Kerja <i>Waiter</i>	55
4.3.2 Kebutuhan Tenaga Kerja <i>Waiter</i>	56
4.3.3 Penjadwalan Tenaga Kerja <i>Waiter</i> Menggunakan Algoritma Tibrewala, Philippe, and Browne.....	57
4.4 Biaya Tenaga Kerja dengan Menggunakan Algoritma Tibrewala, Philippe, and Browne	60
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	61
5.2 Saran.....	62

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Jadwal Kerja Karyawan Steak Ranjang Oktober 2016.....	5
Tabel 1.2 Jadwal Kerja Karyawan Steak Ranjang Berdasarkan Hari Kerja, Hari Libur, dan Lembur (<i>Double Shift</i>)	6
Tabel 4.1 Jadwal Koki Bulan Oktober 2016.....	45
Tabel 4.2 Jadwal <i>Waiter</i> Bulan Oktober 2016.....	46
Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Pada Steak Ranjang Bulan Oktober 2016.....	47
Tabel 4.4 Biaya Tenaga Kerja Koki dan <i>Waiter</i> Bulan Oktober 2016	48
Tabel 4.5 Jumlah Rata-Rata Konsumen.....	48
Tabel 4.6 Waktu Penyelesaian Pekerjaan Koki dan <i>Waiter</i>	49
Tabel 4.7 Kebutuhan Tenaga Kerja Koki	51
Tabel 4.8 Penjadwalan Tenaga Kerja Koki Menggunakan Algoritma Tibrewala, Phillipe, and Browne	52
Tabel 4.9 Kebutuhan Tenaga Kerja <i>Waiter</i>	56
Tabel 4.10 Penjadwalan Tenaga Kerja <i>Waiter</i> Menggunakan Algoritma Tibrewala, Phillipe, and Browne	57
Tabel 4.11 Biaya Tenaga Kerja Koki dan <i>Waiter</i> Menggunakan Algoritma Tibrewala, Phillipe, and Browne	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	36
Gambar 3.1 Struktur Organisasi.....	38
Gambar 3.2 <i>Flow Process Chart</i> di-Steak Ranjang.....	41

