

ABSTRAK

CV. Sumber Sari Abadi merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri makanan, yaitu perusahaan yang mengolah garam kasar menjadi garam halus dan garam tepung. Dalam proses pengemasan di CV. Sumber Sari Abadi berproduksi berdasarkan pesanan dan belum memiliki standar waktu produksi sehingga menimbulkan produktivitas kurang maksimal. Proses pengemasan yang diteliti oleh peneliti adalah jenis garam putih halus, karena garam jenis ini adalah garam yang setiap hari dikemas dan paling laku di pasaran. Penelitian ini bertujuan mendapatkan hasil perhitungan standar dan produktivitas karyawan bagian pengemasan di CV Sumber Sari Abadi. Dari hasil 20 kali pengamatan menggunakan metode jam henti diperoleh hasil perhitungan waktu standar sebagai berikut: Katak laut (10337.38), Nabo (10341,86), Nelayan (10357.81), Pantai Kuta (10338.44), Tomas Cup (10347.81). Indeks Produktivitas perusahaan ini berkisar 87,55%-93,08%. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa CV Sumber Sari Abadi Produktivitas karyawan sudah cukup tinggi, tetapi kinerja karyawan perlu ditingkatkan lagi. Berdasarkan hasil penelitian, peneliti merekomendasikan bagian pengemasan di CV. Sumber Sari Abadi untuk menggunakan waktu standar, menyiapkan safety stock dan lebih meningkatkan produktivitas karyawan

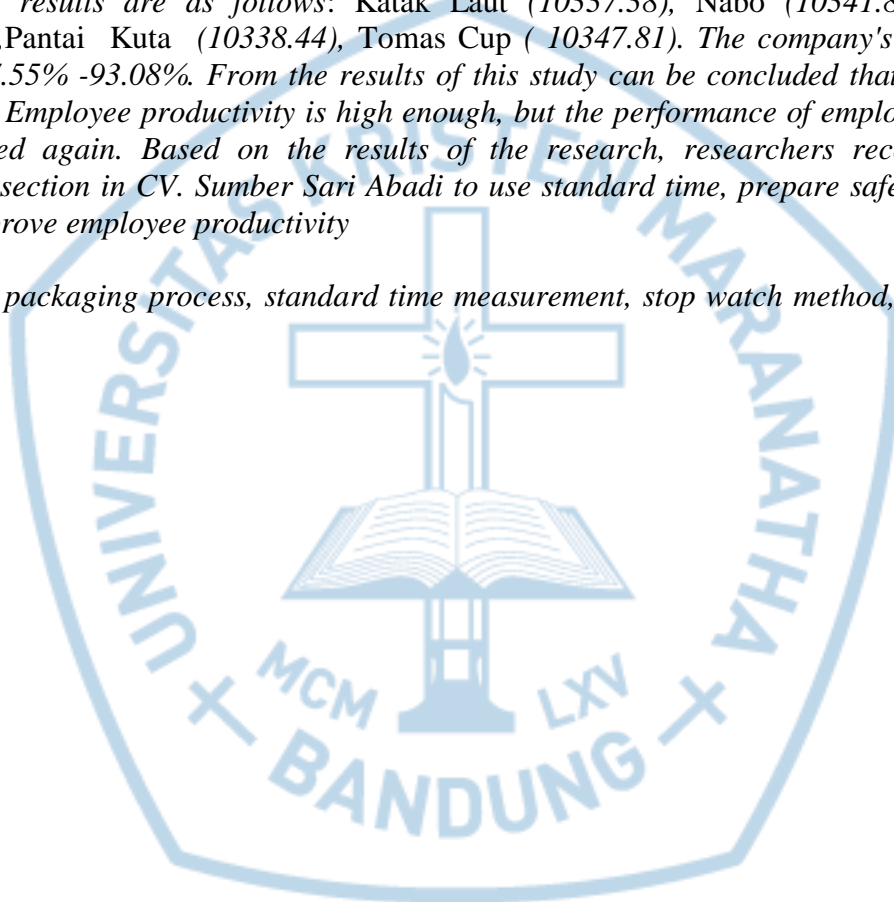
Kata-kata Kunci: proses pengemasan, pengukuran waktu standar, metode jam henti, indeks produktivitas



ABSTRACT

CV. Sumber Sari Abadi is a company engaged in food industry, which produce rough salt into smooth salt and salt flour. Packaging process in CV. Sumber Sari Abadi produces on the basis of order and does not have standard production time, resulting in less maximum productivity. Packaging process investigated by the researchers is a type of smooth white salt, because this type of salt is packed and marketable every day. This study aims to get the results of standard calculations and employee productivity of the packaging in CV Sumber Sari Abadi. From the results of 20 observations using the stop clock method, the standard calculation results are as follows: Katak Laut (10337.38), Nabo (10341.86), Nelayan (10357.81), Pantai Kuta (10338.44), Tomas Cup (10347.81). The company's productivity index is 87.55% -93.08%. From the results of this study can be concluded that CV Sumber Sari Abadi Employee productivity is high enough, but the performance of employees need to be improved again. Based on the results of the research, researchers recommend the packaging section in CV. Sumber Sari Abadi to use standard time, prepare safety stock and further improve employee productivity

Keywords: packaging process, standard time measurement, stop watch method, productivity index



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR BAGAN.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Maslah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	7
1.4 Tujuan penelitian.....	7
1.5 Kegunaan Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1 Manajemen Operasi dan Produksi.....	9
2.2 Pengukuran Waktu	9
2.2.1 Tujuan pengukuran waktu kerja	10
2.3 Waktu Standar	13
2.3.1 Pengertian Standar	13
2.3.2 Pengertian Standar Waktu Proses	14
2.4 Metode pengukuran waktu	19
2.4.1 Pengujian kecukupan data	23
2.4.2 Pengukuran Waktu Kerja Secara Tidak Langsung	24

2.5 Pengertian produktivitas.....	27
2.5.1 Pengukuran produktivitas	29
2.6 Kerangka Pemikiran.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	35
3.1 Waktu dan Lokasi	35
3.2 Metode Penelitian.....	35
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	35
3.4 Jenis Data	37
3.5 Tahapan Penelitian	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Profil Organisasi.....	42
4.1.1 Sejarah Organisasi	42
4.1.2 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	43
4.2 Aktivitas Produksi.....	46
4.1.1 Kegiatan Pada Bagian Pengemasan.....	47
4.3 Menentukan pekerjaan yang diteliti.....	48
4.4 Melakukan Pengukuran Waktu Kerja.....	48
4.4.1 Uji Keseragaman Data.....	50
4.4.2 Uji kecukupan Data	61
4.5 Perhitungan Waktu Standar.....	68
4.5.1 Maksud dan Tujuan Penetapan Waktu Standar	68
4.5.2 Penentuan Ouput pada Proses Pengemasan Garam Putih Halus	72
4.6 Menghitung Indeks Produktivitas.....	73
4.7 Analisis Produktivitas.....	75
BAB V.....	76
5.1 Kesimpulan	76
5.2 Saran.....	77
Daftar Pustaka.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Waktu pengemasana Garam Putih Halus per 75 pak besar	6
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Waktu Kerja (dalam detik).....	49
Tabel 4.2 Sub Grup Pada Garam Putih Halus Merek Katak Laut	51
Tabel 4.3 Sub grup pada garam putih halus merek Nabo	53
Tabel 4.4 Sub grup pada garam putih halus merek Nelayan.....	55
Tabel 4.5 Sub grup pada garam putih halus merek Pantai Kuta	57
Tabel 4.6 Sub grup pada garam putih halus merek Tomas Cup	59
Tabel 4.7 Hasil Perhitungan Keseragaman Data.....	60
Tabel 4.8 Data yang Diperlukan Garam Putih Halus Katak Laut.....	62
Tabel 4.9 Data yang Diperlukan Garam Putih Halus Nabo	63
Tabel 4.10 Data yang Diperlukan Garam Putih Halus Nelayan	64
Tabel 4.11 Data yang Diperlukan Garam Putih Halus Pantai Kuta.....	65
Tabel 4.12 Data yang Diperlukan Garam Putih Halus Tomas Cup	66
Tabel 4.13 Data dan Hasil Uji Kecukupan Data	67
Tabel 4.14 Faktor kelonggaran	70
Tabel 4.15 Waktu Standar Untuk Pengemasan Garam Putih Halus per 75 pak	71
Tabel 4.16 Ouput Standar Pada Setiap Merek Garam Putih Halus.....	72
Tabel 4.17 Ouput Aktual pada 20 Kali Pengamatan.....	73
Tabel 4.18 Indeks Produktivitas.....	74
Tabel 5.1 Perhitungan Waktu Standar	77

Daftar Bagan

Bagan 2.1 Kerangka Pemikiran.....	34
Bagan 3.1 Tahapan Penelitian.....	38
Bagan 4.1 Struktur Organisasi.....	44

