

ABSTRAK

Coffee shop X memiliki beragam sajian minuman yang terbagi 2 yaitu minuman panas (kopi latte, es kopi susu, es kopi susu 6 varian rasa, manual brewing dengan 6 varian beans dan premium tea 5 varian daun the) dan minuman dingin (mocktail 3 varian rasa, ice tea 2 varian rasa, es coklat, es matcha, milk tea) yang dikelompokkan berdasarkan dengan penggunaan alat dan bahan, adanya es kopi susu, es kopi susu 6 varian rasa dan manual brewing pada kelompok minuman panas karena penggunaan alat untuk membuat produk tersebut banyak menggunakan alat pembuatan minuman panas seperti mesin kopi, grinder dan teko pemanas air. Pelanggan terdiri dari pelanggan dine in, take away dan pemesanan online melalui gofood dan grabfood.

Sistem kerja keseluruhan yang kurang baik seperti area dine in, area take away, area pemesanan online, posisi kasir, pintu masuk bar, posisi antrian kasir, penataan area bar mempengaruhi pelayanan pelanggan dari awal pemesanan hingga penerimaan pemesanan. Keselamatan dan Kesehatan kerja, protokol kesehatan yang harus diperhatikan.

Berdasarkan masalah metode yang digunakan adalah Prinsip 5S pada sistem kerja dari seiri, seiton, seiso, seiketsu dan shitsuke. Aliran proses pembuatan produk minuman terlalu banyak berpindah dan hubungan antara PPO dan MTM adalah untuk mengetahui aliran pembuatan dan waktu pembuatan dari produk. PEG pada bar terhadap gerakan manusia dan gerakan kerja pada lingkungan. Perhitungan MTM mengetahui waktu dan gerakan pada saat pembuatan produk. K3 untuk memperhatikan Kesehatan dan keselamatan kerja. Data yang dikumpulkan adalah data ukuran bar, tempat penyimpanan, alat bantu, mesin, gelas dan ukuran lainnya yang terdapat pada bar yang akan digunakan.

Berdasarkan pengumpulan data maka data tersebut diolah dan menghasilkan dari Prinsip 5S Terdapat barang-barang yang kurang diperhatikan dari segi kebersihan dan kegunaannya. Aliran proses pembuatan terlihat banyak perpindahan. PEG pada pramusaji mendapatkan persentase 50% untuk gerakan manusia terhadap gerakan kerja dan gerakan terhadap pengaturan tata letak tempat kerja. Waktu MTM yang didapat untuk es kopi susu, kopi latte dan mocktail adalah 143.7, 165.1 dan 233.56 detik. K3 yang terdapat pada coffee shop adalah terjatuhnya pramusaji, rasa sakit pada punggung, terkena air dan uap panas, kebakaran, kontaminasi minuman dan protokol Kesehatan.

Berdasarkan analisis yang dilakukan menghasilkan usulan seperti sistem kerja keseluruhan dengan metode 5S, penataan alat dan bahan menjadi lebih dekat dan menjadi lebih rapih. Aliran proses pembuatan berkurang sehingga pramusaji dapat mengurangi gerakan. Prinsip ekonomi gerakan menjadi 100% untuk gerakan manusia terhadap gerakan kerja dan tata letak kerja. Perhitungan waktu MTM menjadi es kopi susu, kopi latte dan mocktail memiliki waktu 111.28, 129.3 dan 204.04 detik. Pada K3 usulan yang diberikan adalah karpet karet untuk pijakan, Posisi kulkas yang sudah ditaruh diatas meja, Penggunaan sarung tangan, apron tahan air, baju lengan Panjang dan sepatu boots anti air. Penambahan pelindung kabel fleksibel dan stavol Penggunaan masker dan handsanitizer untuk pelanggan dan pramusaji. Penambahan tanda peringatan patuh protokol Kesehatan dan sekat plastic penghalang agar mengurangi bersentuhan

DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS	iii
LEMBAR PUBLIKASI	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1-1
1.1 Latar Belakang	1-1
1.2 Identifikasi Masalah	1-2
1.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi	1-2
1.4 Perumusan Masalah	1-3
1.5 Tujuan Penelitian	1-3
1.6 Sistematika Penulisan	1-4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	2-1
2.1 Ergonomi	2-1
2.2 PPO Dan Diagram Alir	2-2
2.3 Prinsip 5S	2-6
2.4 Prinsip Ekonomi Gerakan	2-16
2.5 MTM	2-22
2.6 K3 (Keselamatan Dan Kesehatan Kerja)	2-24
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	3-1
3.1 Diagram Alir	3-1
3.2 Keterangan Diagram Alir	3-4
BAB 4 PENGUMPULAN DATA	4-1
4.1 Sejarah Coffee Shop	4-1

4.2 Struktur Organisasi.....	4-1
4.3 Data Barang coffee shop	4-1
4.3.1 Data Minuman Panas	4-2
4.3.2 Data Minuman Dingin	4-3
4.3.3 Data Manual brewing.....	4-6
4.3.4 Data Teh.....	4-8
4.3.5 Data Area Kerja Keseluruhan	4-9
4.4 PPO Minuman	4-11
4.4.1 PPO Minuman Panas	4-11
4.4.2 PPO Minuman Dingin.....	4-15
4.5 Denah Coffe Shop Dan Diagram Alir Pemesanan	4-18
BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS	5-1
5.1 Sistem Kerja Keseluruhan	5-1
5.1.1 Prinsip 5S	5-1
5.2 Prinsip Ekonomi Gerakan	5-9
5.3 Perhitungan MTM	5-11
5.4 K3	5-19
BAB 6 USULAN DAN ANALISIS	6-1
6.1 Usulan Sistem Kerja Keseluruhan.....	6-1
6.1.1 Usulan Prinsip 5S.....	6-1
6.2 Usulan Prinsip Ekonomi Gerakan	6-9
6.3 Usulan Perhitungan MTM.....	6-11
6.4 Usulan K3.....	6-18
6.5 KPI (Key Performance Indicator)	6-25
6.5.1 Prinsip 5S	6-25
6.5.2 PEG	6-25
6.5.3 MTM	6-26
6.5.4 K3 (Kelamatan dan Kesehatan kerja)	6-26
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN	7-1
7.1 Kesimpulan.....	7-1
7.1.1 Prinsip 5S	7-1

7.1.2 Prinsip Ekonimo Gerakan	7-1
7.1.3 Perhitungan MTM.....	7-1
7.1.4 K3.....	7-2
7.2 Saran.....	7-2
7.2.1 Saran Terhadap Perusahaan	7-2
7.2.2 Saran Terhadap Penelitian Selanjutnya.....	7-3

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
Tabel 4.1	Data Minuman Panas	4-2
Tabel 4.2	Data Minuman Panas Lanjutan	4-2
Tabel 4.3	Data Minuman Dingin	4-4
Tabel 4.4	Data Minuman Dingin	4-4
Tabel 4.5	Data Manual Brewing	4-6
Tabel 4.6	Data Manual Brewing Lanjutan	4-7
Tabel 4.7	Data Teh	4-8
Tabel 4.8	Data Area Kerja Keseluruhan	4-9
Tabel 4.9	Data Area Kerja Keseluruhan Lanjutan	4-10
Tabel 5.1	Nilai Evaluasi	5-8
Tabel 5.2	Kuesioner 5S	5-9
Tabel 5.3	Kuesioner PEG Tubuh dan Gerakan	5-10
Tabel 5.4	Kuesioner PEG Gerakan Dan Tata Letak	5-10
Tabel 5.5	MTM Es Kopi Susu	5-11
Tabel 5.6	MTM Es Kopi Susu Lanjutan	5-12
Tabel 5.7	MTM kopi latte	5-14
Tabel 5.8	MTM kopi latte Lanjutan	5-14
Tabel 5.9	MTM Mocktail	5-16
Tabel 5.10	MTM Mocktail Lanjutan	5-18
Tabel 5.11	Waktu Keseluruhan	5-19
Tabel 6.1	Tabel kuesioner 5S	6-7
Tabel 6.2	Kuesioner PEG Tubuh dan Gerakan	6-10
Tabel 6.3	Kuesioner PEG Gerakan Dan Tata Letak	6-10
Tabel 6.4	MTM es kopi susu	6-12
Tabel 6.5	MTM es kopi susu (2)	6-12

Tabel 6.6	MTM kopi latte	6-14
Tabel 6.7	MTM kopi latte	6-14
Tabel 6.8	MTM mocktail	6-16
Tabel 6.9	MTM mocktail	6-16
Tabel 6.10	Tabel waktu seluruh minuman	6-18
Tabel 7.1	Waktu Keseluruhan MTM Aktual	7-2
Tabel 7.2	Waktu Keseluruhan MTM Uusulan	7-2



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
Gambar 2.1	Prinsip pembuatan Peta Proses Operasi	2-6
Gambar 2.2	Distribusi Beban Kegiatan Kerja antara Tangan dan Kaki Guna Mengoperasikan Suatu Peralatan Kerja	2-17
Gambar 2.3	Dimensi Standard dari Normal dan Maksimum Area Kerja dalam Tiga Dimensi	2-19
Gambar 2.4	Multiple Spindle Air Operated yang Mampu Mengencangkan 5 Buah Mur Sekaligus dalam Satu Langkah Kerja	2-20
Gambar 2.5	Flow diagram pembuatan tube lamp	2-24
Gambar 3.1	Bagan diagram alir	3-1
Gambar 3.2	Bagan diagram alir (lanjutan)	3-2
Gambar 3.3	Bagan diagram alir (lanjutan ke 2)	3-3
Gambar 4.1	Struktur Organisasi	4-1
Gambar 4.2	PPO Minuman panas	4-11
Gambar 4.3	Espresso	4-12
Gambar 4.4	Steam Susu	4-12
Gambar 4.5	Kopi Latte	4-13
Gambar 4.6	PPO Es Kopi Susu	4-14
Gambar 4.7	Espresso	4-15
Gambar 4.8	Es kopi susu	4-15
Gambar 4.9	PPO mocktail	4-16
Gambar 4.10	PPO mocktail	4-17
Gambar 4.11	Denah ruang dalam coffee shop X	4-18
Gambar 4.12	Keterangan Denah	4-19
Gambar 5.1	Denah Bar	5-2
Gambar 5.2	Lemari Penyimpanan	5-2
Gambar 5.3	Tempat Pencucian	5-3
Gambar 5.4	Lemari Gantung	5-3

Gambar 5.5	Kasir	5-4
Gambar 5.6	Diagram Alir Es Kopi Susu	5-5
Gambar 5.7	Diagram Alir Kopi Latte	5-6
Gambar 5.8	Diagram alir mocktail	5-7
Gambar 5.9	Peta radar	5-9
Gambar 5.10	Fishbone terjatuh	5-19
Gambar 5.11	Fishbone rasa sakit	5-20
Gambar 5.12	Fishbone terkena air panas	5-21
Gambar 5.13	Fishbone Kebakaran	5-22
Gambar 5.14	Fishbone Kontaminasi	5-23
Gambar 6.1	Denah Bar	6-1
Gambar 6.2	Keterangan	6-2
Gambar 6.3	Tempat Penyimpanan Daun teh dan beans	6-2
Gambar 6.4	Tempat penyimpanan botol sirup dan powder	6-3
Gambar 6.5	Stiker Label	6-3
Gambar 6.6	Diagram alir es kopi susu	6-4
Gambar 6.7	Diagram alir mocktail	6-5
Gambar 6.8	Diagram alir kopi latte	6-6
Gambar 6.9	Peta rada	6-8
Gambar 6.10	Gambar usulan	6-9
Gambar 6.11	Karpet karet	6-19
Gambar 6.12	Sarung Tangan	6-19
Gambar 6.13	Apron Tahan Air	6-20
Gambar 6.14	Baju Lengan Panjang	6-20
Gambar 6.15	Sepatu Boots	6-21
Gambar 6.16	Pelindung Kabel Flexibel	6-21
Gambar 6.17	Stavol	6-22
Gambar 6.18	Masker	6-22
Gambar 6.19	Handsantizer	6-23
Gambar 6.20	Tanda Protokol Kesehatan	6-25
Gambar 6.21	Pagar plastic penghalang	6-25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul	Halaman
A	Gambar Dan Ukuran Bar	L-1
B	Ukuran Alat Dan Mesin	L-2
C	Ukuran Gelas	L-3
D	Ukuran Alat Bantu	L-4

