



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
1.4 Ruang Lingkup	3
2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 <i>Production Planning Inventory and Control (PPIC)</i>	4
2.2 Perancangan dan Metode Pengukuran Kerja	4
2.3 Peta Kerja	5
2.4 Ergonomi	7
2.5 Studi Gerakan	9
2.6 Ekonomi Gerakan	10
2.7 Pengukuran Waktu Kerja	11
3 TATA CARA PRAKTIK KERJA LAPANGAN	21
3.1 Kerangka Kerja	21
3.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	22
3.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan PKL	22
4 PEMBAHASAN	23
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	23
4.2 Jenis Hasil Produksi	23
4.3 Proses Produksi	28
4.4 Peta Kerja	30
4.5 Ergonomi	31
4.6 Ekonomi Gerakan	34
4.7 Studi Gerakan	38
4.8 Pengukuran Waktu Kerja	38
4.8.1 Langkah Persiapan Pengukuran Waktu Kerja Metode <i>Stopwatch</i>	39
4.8.2 Pengukuran dan Perhitungan Kerja pada Proses <i>Packing Line 6</i>	41
4.9 Identifikasi Masalah dan Alternatif Solusi	47
5 SIMPULAN DAN SARAN	48
5.1 Simpulan	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

1	Simbol-simbol pada peta kerja	6
2	Nama dan lambang gerakan <i>therblig</i>	9
3	Nilai k	16
4	Prinsip-prinsip ekonomi gerakan dihubungkan dengan tubuh manusia	36
5	Prinsip-prinsip ekonomi gerakan dihubungkan dengan pengaturan tata letak tempat kerja	37
6	Prinsip-prinsip ekonomi gerakan dihubungkan dengan perancangan peralatan	38
7	Perbandingan operator <i>packing line</i> 6	40
8	Hasil pengukuran kerja operator <i>packing line</i> 6	41
9	Hasil penilaian penyesuaian operator <i>packing line</i> 6	44
10	Penilaian kelonggaran	45
11	Identifikasi permasalahan dan alternatif solusi	47

DAFTAR GAMBAR

1	Alat pengukuran	14
2	Contoh bagan kendali	15
3	Kerangka kerja BKL	21
4	Kraft <i>singles regular</i>	24
5	Kraft <i>singles BBQ</i>	24
6	Kraft <i>singles 40% less fat</i>	24
7	Kraft <i>eden singles</i>	24
8	Kraft <i>cheddar 165 g</i>	25
9	Kraft <i>cheddar midi 70 g</i>	25
10	Kraft <i>cheddar mini 35 g</i>	25
11	Kraft <i>cheddar quick melt 175 g</i>	26
12	Kraft <i>cheddar milky soft 165 g</i>	26
13	Kraft martabak 2 kg	26
14	Kraft <i>cheddar 2 kg</i>	27
15	Kraft <i>filling cheese 2 kg</i>	27
16	Kraft <i>spreadable 5 kg</i>	27
17	Alur proses produksi	28
18	Grafik BKA dan BKB	42



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR LAMPIRAN

1 Waktu pelaksanaan praktik kerja lapangan	51
2 Struktur organisasi PT Kraft Ultrajaya Indonesia	52
3 Peta proses operasi (PPO)	53
4 Peta Aliran Proses (PAP)	54
5 Diagram Aliran Proses	56
6 Peta tangan kiri dan tangan kanan	57
7 Display statis	58
8 Display dinamis	60
9 Penyesuaian dengan metode <i>westinghouse</i>	61
10 Kelonggaran	65
11 Pengukuran waktu kerja	67
12 <i>Why-why analysis</i>	68
13 Prawayat hidup	68



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

