



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

***TIME STUDY* DALAM MENENTUKAN
KAPASITAS PRODUKSI SALMON TERIYAKI
UNTUK MENGOPTIMALKAN PROSES PRODUKSI
PADA *HEAD CENTRAL KITCHEN* PT SUSHI TEI INDONESIA**

TESIS

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Oleh:

**Rizki Ardhiwan Cahya
55114120336**

**PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN
PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS MERCUBUANA
2017**



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : ***TIME STUDY*** DALAM MENENTUKAN KAPASITAS PRODUKSI
SALMON TERIYAKI UNTUK MENGOPTIMALKAN PROSES
PRODUKSI PADA ***HEAD CENTRAL KITCHEN*** PT SUSHI TEI
INDONESIA
Bentuk Tesis : Kajian Masalah Perusahaan
Nama : Rizki Ardhiwan Cahya
NIM : 55114120336
Program : Magister Manajemen
Tanggal : 12 Mei 2017

Mengesahkan

Pembimbing Utama



Dr. Ir. Hasmand Zusi, M.Sc

Ketua Program Studi
Magister Manajemen



Dr. Aty Herawati, M.Si

Direktur Program Pascasarjana



Prof. Dr. Didik J. Rachbini

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa semua pernyataan dalam Tesis ini:

Judul : ***TIME STUDY*** DALAM MENENTUKAN KAPASITAS PRODUKSI
SALMON TERIYAKI UNTUK MENGOPTIMALKAN PROSES
PRODUKSI PADA ***HEAD CENTRAL KITCHEN*** PT SUSHI TEI
INDONESIA

Bentuk Tesis : Kajian Masalah Perusahaan

Nama : Rizki Ardhiwan Cahya

NIM : 55114120336

Program : Magister Manajemen

Tanggal : 12 Mei 2017

Merupakan hasil penelitian dan merupakan karya sendiri dengan bimbingan Dosen Pembimbing yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Program Studi Magister Manajemen Program Pascasarjana Universitas Mercu Buana.

Tesis ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar kersarjanaan pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data, dan hasil pengolahan data yang disajikan, telah dinyatakan secara jelas sumbernya dan dapat diperiksa kebenarannya.

Jakarta, 12 Mei 2017




Rizki Ardhiwan Cahya

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Allah Subhanhu wa Ta'ala serta atas segala rahmat dan karunia-Nya pada penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tesis yang berjudul: Time Study dalam Menentukan Kapasitas Produksi Salmon Teriyaki Untuk Mengoptimalkan Proses Produksi pada Head Central Kitchen PT. Sushi Tei Indonesia. Tesis ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat akademik mencapai gelar Magister Management (M.M) di Program Studi Magister Manajemen, Konsentrasi Manajemen Operasional Universitas Mercubuana, Jakarta.

Penulisan Tesis ini dapat terselesaikan berkat bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ayahanda Dr. Ardi Paminto SE, MS dan Koesjahjaning Oetami Spd tercinta yang selalu memberikan doa restu, cinta, dan dukungan tanpa henti kepada penulis.
2. Kakak tersayang Tiar Ardhika Cahya B.Eng, MM beserta istrinya Endar Rachmawati, dan keponakanan tercinta Daffa.
3. Calon istri dr. Dia Pirlita yang selalu mendukung, member semangat, dan tujuan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan tesis ini
4. Bapak Dr. Ir. Hasmand Zusi M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, motivasi, dan ilmunya sehingga terselesaikan Tesis ini
5. Bapak Dr. Arisetyanto selaku rektor, Bapak Prof. Dr. Didik J.Rachbini selaku direktur, ibu Dr. Aty Herawati selaku ketua program, serta seluruh staff Universitas Mercubuana.
6. Pak Awal selaku manager HCK yang membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini
7. Teman-teman kuliah di mercubuana atas kebersamaannya.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tesis ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharankan saran demi kesempurnaan pengembangan Tesis ini selanjutnya. Terakhir, penulis berharap semoga tesis ini bermanfaat

Jakarta, 27 April 2017

Rizki Ardhiwan Cahya

DAFTAR ISI

ABSTRACT	i
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined. ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi, Perumusan, dan Batasan Masalah	8
1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian.....	10
1.4. Manfaat dan kegunaan penelitian.....	10
BAB II DESKRIPSI PERUSAHAAN	
2.1. Sejarah perusahaan	12
2.2. Lingkup dan Bidang Usaha	13
2.3. Sumber Daya	14
2.4. Tantangan Bisnis	15
2.5. Proses/Kegiatan Fungsi Bisnis	16
BAB III KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS	
3.1. Kajian Pustaka.....	17
3.2. Penelitian Terdahulu.....	30
3.3. Rangka Pemikiran.....	36
3.4. Hipotesis.....	39
BAB IV METODE PENELITIAN	
4.1. Jenis/Desain Penelitian.....	40
4.2. Variabel Penelitian	40
4.3. Populasi dan Sampel Penelitian	41
4.4. Jenis dan Sumber Data	42
4.5. Teknik Pengumpulan Data	42
4.6. Teknik dan Analisis Data	47
4.7. Jadwal Pelaksanaan Penyusunan Tesis.....	49
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
5.1. Proses Produksi Salmon Teriyaki.....	
5.2. Setelah <i>Improvement</i>	

5.3. Uji Beda	61
5.4. Uji Kecukupan Data dan Keseragaman Data.....	63
5.5. Waktu Normal dan Waktu Baku	72
5.6. Kapasitas Produksi	76
 BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1. Kesimpulan	77
6.2. Saran.....	77
 DAFTAR PUSTAKA	 79
RIWAYAT HIDUP.....	81



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Jumlah Outlet PT. Sushi Tei Indonesi Tahun 2002-2015.....	4
Tabel 1. 2. Jumlah Barang (Ton) dan Varian Produk yang Dihasilkan HCK 2013-2015	5
Tabel 1. 3. Produk Dengan Hasil Produksi Tertinggi Tahun 2013-2015.....	5
Tabel 1.4. Jumlah Permintaan produk Salmon Teriyaki Tahun 2015.....	6
Tabel 1. 5. Jumlah Overtime HCK Jan-Jun 2017	7
Tabel 4. 1. Faktor Penyesuaian	45
Tabel 5. 1. Pengukuran Waktu Proses Produksi Salmon Teriyaki Tahap 1	52
Tabel 5. 2. Pengukuran Waktu Proses Produksi Salmon Teriyaki Tahap 2	53
Tabel 5. 3. Pengukuran Waktu Proses Produksi Salmon Teriyaki Setelah <i>Improvement</i>	56
Tabel 5. 4. Proses Produksi Salmon Teriyaki Sebelum <i>Improvement</i>	59
Tabel 5. 5. Proses Produksi Salmon Teriyaki Setelah <i>Improvement</i>	60
Tabel 5. 6. Uji Beda Sebelum dan Sesudah <i>Improvement</i>	62
Tabel 5. 7. Rekapitulasi Uji Kecukupan Data.....	64
Tabel 5. 8. Score Kelas dan Kelonggaran Proses Produksi Salmon Teriyaki.....	72
Tabel 5. 9. Perhitungan Waktu Siklus, Waktu Normal, dan Waktu Baku	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Proses Bisnis Antara HCK dan Outlet	3
Gambar 2. 1. Struktur Organisasi Head Central Kitchen.....	14
Gambar 2. 2. Proses Bisnis PT. Sushi Tei Indonesia	16
Gambar 3. 1. Kerangka Pemikiran	38
Gambar 5. 1. Tata Letak Proses Produksi Salmon Teriyaki Sebelum <i>Improvement</i> .	60
Gambar 5. 2. Tata Letak Proses Produksi Salmon Teriyaki Setelah <i>Improvement</i> ...	61



UNIVERSITAS
MERCU BUANA