

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	2
1.3 Pembatasan Masalah .....	2
1.4 Tujuan Kerja Praktek.....	3
1.5 Metode Penelitian.....	4
1.6 Sistematika Penulisan .....	4
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1 Sejarah CV Karya Cangkiang .....	4
2.2 Visi,Misi,Nilai dan Strategi Perusahaan .....	4
2.2.1 visi perusahaan .....	4
2.2.2 misi perusahaan.....	4
2.3 Mutu perusahaan .....	5
2.3 Kebijakan lingkungan, keselamatan dan kesehatan kerja .....	5

2.5 Struktur Organisasi .....	6
BAB III LANDASAN TEORI.....	7
3.1 Pengertian Proses Produksi.....	7
3.2 Pengukuran Kerja.....	8
3.3 Pengujian Data Perhitungan Waktu Siklus,Normal dan Baku.....	9
3.3.1 Uji Keseragaman Data .....	10
3.3.2 Uji Kecukupan Data.....	11
3.3.3 Perhitungan Waktu Siklus, Waktu Normal, Waktu Baku.....	12
3.6 Faktor Penyesuaian .....	13
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	14
4.1 Pengumpulan Data .....	14
4.1.1 Alur Produksi Makanan Katering .....	14
4.2 Pengolahan Data.....	16
4.3 Analisa .....	34
4.3.1 Permasalahan Dalam Proses Produksi .....	34
4.3.1.1 Proses Pengambilan Bahan Baku.....	34
4.3.1.2 Proses Pencucian Bahan Baku .....	34
4.3.1.3 Proses pembuatan Bumbu .....	34
4.3.1.4 Proses Memasak Nasi .....	34
4.3.1.5 Proses Menggoreng dan Mengemas Kerupuk.....	34
4.3.1.6 Proses Pembuatan Sayur .....	35
4.3.1.7 Proses Pembuatan Menu Utama .....	35

4.3.1.8 Proses Pembuatan Menu Pelengkap .....	35
4.3.1.9 Proses Pengemasan .....	35
4.4 Analisa Waktu Baku .....	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
5.1 Kesimpulan .....	37
5.2 Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	

