

**LAPORAN KERJA PRAKTEK**  
**ANALISA PENGUKURAN WAKTU KERJA DENGAN METODE**  
**TIME STUDY PRODUK PASTRY DI PT. AEROFOOD INDONESIA**

*Diajukan Guna Memenuhi Syarat Kelulusan Mata Kuliah Kerja Praktek*

*Pada Program Sarjana Strata Satu (S1)*



**Disusun Oleh :**

**UNIVERSITAS**  
**MERCU BUANA**  
Nama : Winahyu Widi Pratiwi  
NIM : 41613010023

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS MERCU BUANA**

**JAKARTA**

**2016**

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang Bertanda Tangan di bawah ini :

Nama : Winahyu Widi Pratiwi  
NIM : 41613010023  
Jurusan : Teknik Industri  
Fakultas : Teknik  
Judul Laporan : Analisa Pengukuran Waktu Kerja Dengan Metode Time  
Study Produk Pastry di PT. Aerofood Indonesia

Dengan ini menyatakan bahwa penulisan Laporan Kerja Praktek yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulisan Laporan Kerja Praktek ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggung jawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan yang ada di Universitas Mercu Buana.

UNIVERSITAS  
**MERCU BUANA**

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak di paksakan.

Penulis,



(Winahyu Widi Pratiwi)

## **LEMBAR PENGESAHAN**

### **ANALISA PENGUKURAN WAKTU KERJA DENGAN METODE TIMES STUDY PRODUK PASTRY DI PT. AEROFOOD INDONESIA**

**Disusun Oleh:**

Nama : Winahyu Widi Pratiwi

NIM : 41613010023

Program Studi : Teknik Industri

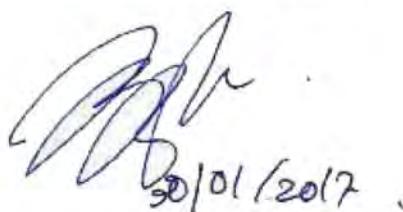
Telah diperiksa dan disetujui sebagai Laporan Kerja Praktek

Pembimbing,  
UNIVERSITAS  
**MERCU BUANA**  


(Euis Nina Saparina Yuliani, ST, MT)

Mengetahui,

Koordinator Kerja Praktek



30/01/2017

(Igna Saffrina Fahin, ST, M.Sc)

Ketua Program Studi Teknik Industri



## LEMBAR KETERANGAN PERUSAHAAN



Kepada Yth.  
Bapak Ir. Muhamad Kholid, MT  
Ketua Program Studi Universitas Mercubuana

15 Juni 2016  
2059/HCDM/VII/2016

Perihal : Permohonan Praktek Kerja Lapangan

Dengan hormat,

Terima kasih atas surat Bapak Nomor: 13-2-3/214/F-KP/V/2018 tertanggal 4 Mei 2016 perihal Permohonan Praktek Kerja Lapangan.

Pada kesempatan ini kami informasikan bahwa kami menyetujui permohonan yang Bapak ajukan untuk melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Lapangan periode 1 Agustus s/d 2 September 2016, sesuai dengan kebutuhan yang tersedia saat ini di perusahaan kami.

Adapun sebagai persyaratan adalah sebagai berikut

1. Harus membawa surat keterangan sehat dari dokter
2. Pas foto berwama dengan pakaian seragam ukuran 3 x 4 2 lembar
3. Untuk laki – laki rambut pendek dan rapi tidak bertatto
4. Sepatu warna hitam ( untuk production dan operation sepatu safety warna hitam )
5. Mengenakan atasan berwama putih dan bawahan berwama hitam selama PKL

Demikian kami sampaikan, mohon kiranya untuk disesuaikan, terima kasih atas perhatian dan kerjasamanya.

Hormat kami,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Argo Dewi'.  
Argo Dewi  
HC Development Manager

PT AEROFOOD INDONESIA

Aerofood ACS Building  
PO BOX 1123  
Soekarno-Hatta International Airport  
Jakarta 19129  
Tel: (62-21) 560 1750  
Fax: (62-21) 560 1761  
[www.aerofood.co.id](http://www.aerofood.co.id)

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya. Shalawat serta salam semoga selalu tercurahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW. sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Laporan Kerja Praktek ini dengan Judul “ANALISA PENGUKURAN WAKTU KERJA DENGAN METODE TIME STUDY PRODUK PASTRY DI PT. AEROFOOD INDONESIA” guna untuk memenuhi sebagian persyaratan mendapatkan gelar sarjana Strata Satu (S-1) pada Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Mercu Buana Jakarta. Dengan penyusunan Laporan Kerja Praktek ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman baik bagi peneliti sendiri maupun bagi pembaca.

Penulisan Laporan Kerja Praktek ini dapat berjalan lancar tidak lepas dari bimbingan, dukungan, pengarahan dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karenanya, penulis dengan tidak mengurangi rasa hormat mengucapkan terima kasih kepada:

1. ALLAH SWT yang telah memberikan nikmat sehat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek ini dengan lancar.
2. Ibu Anastasia Dwi Astusi, Bapak Agus Sunanto, Adikku Widhi Damar Anandito, yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi serta mendukung secara moral dan materil sehinggadengan lancar perkuliahan saya sampai saat ini.
3. Ibu Zulfa Fitri Ikatrinasari, Dr, Ir, MT selaku Kepala Program Studi Teknik Industri Univeritas Mercu Buana.
4. Ibu Ignatia Saffrina Fahin, ST, M. Sc selaku koordinator kerja praktek Program Studi Teknik Industri Univeritas Mercu Buana.

5. Euis Nina Saparina Yuliani, ST, MT selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membantu dan bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, kritik, dan saran yang berguna dalam penyusunan laporan kerja praktek.
6. Bapak Saputra Ardi Prabowo selaku *Staff Office* yang telah membantu merekomendasikan untuk melaksanakan Kerja Praktek di PT. Aerofood Indonesia.
7. Bapak Taufik Helmy selaku Manager PPIC PT. Aerofood Indonesia yang telah membantu dalam pengambilan data selama kerja praktek.
8. Rizky Darmawan yang selalu mendoakan serta dukungan moral, sehingga dengan lancar perkuliahan saya sampai saat ini
9. Sahabat yang saya sayangi yaitu Nur Aini, Vitta Shella, Wotto, Amukti Saddat Jati, Alfian Iskandar Z., Bagus Setiawan, Abdul Syukur, Tri Furna Adhi, dan Yoga Pratama.
10. Teman-teman seperjuangan Mahasiswa Teknik Industri Universitas Mercu Buana Jakarta angkatan 2013, atas motivasi dan kerjasamanya serta kekompakan yang terjalin sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Kerja Praktek ini.

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERNYATAAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR KETERANGAN PERUSAHAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	2
1.3 Lokasi Pelaksanaan .....	3
1.4 Waktu Pelaksanaan .....	3
1.5 Sistematika Penulisan.....	3
<b>BAB II GAMBARAN PERUSAHAAN.....</b>	<b>5</b>
2.1 Sejarah Perusahaan.....	5
2.2 Informasi Umum Perusahaan.....	7
2.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	7
2.4 Jenis Produk Perusahaan.....	8
2.5 Tenaga Kerja .....	10
2.6 Waktu Operasi.....	10
2.7 Struktur Organisasi .....	12
2.8 Proses Produksi .....	13

<b>BAB III LANDASAN TEORI.....</b>	<b>19</b>
3.1 Pengukuran Waktu Kerja .....	19
3.2 Manfaat Pengukuran Waktu Kerja.....	19
3.3 Metode Pengukuran Waktu Kerja Dengan Time Study.....	20
3.4 Langkah – langkah Ssebelum Pengukuran .....	20
3.5 Melakukan Perhitungan Waktu Baku .....	21
<b>BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....</b>	<b>27</b>
4.1 Pengumpulan Data .....	27
4.1.1 Data Proses Yang Diamati .....	27
4.1.2 Proses Pengukuran Waktu Siklus .....	28
4.1.3 Penentuan Faktor Penyesuaian .....	28
4.2 Pengolahan Data.....	30
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>44</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>48</b>
LAMPIRAN 1 Jadwal Bimbingan Kerja Praktek .....	48
LAMPIRAN 2 Lembar Sertifikat.....	49

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Tabel Faktor Penyesuaian Metode Shummard .....	22
Tabel 3.2 Faktor Penyesuaian menurut Westinghouse .....	22
Tabel 3.3 Tabel Faktor Kelonggaran .....	24
Tabel 4.1 Tabel Pengumpulan Data Produk Pasrty .....	27
Tabel 4.2 Data Perhitungan Waktu Dengan Menggunakan Stopwatch.....	28
Tabel 4.3 Faktor Kelonggaran Para Pekerja Pria dan Wanita.....	29



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Struktur Organisasi PT. Aerofood Indonesia (ACS).....	12
Gambar 2.2 Proses Produksi .....	13
Gambar 2.3 Alur Penerimaan Barang.....	14
Gambar 4.1 Produk Marble Cake .....	31
Gambar 4.2 Produk Banana Cake .....	32
Gambar 4.3 Produk Green Tea Jelly.....	33
Gambar 4.4 Peta Proses Operasi Green Tea Jelly.....	35
Gambar 4.5 Produk Mango Mouse .....	36
Gambar 4.6 Produk Marble Hounkwe .....	37
Gambar 4.7 Produk Puding Gula Merah .....	38
Gambar 4.8 Produk Panacotta Mango .....	39
Gambar 4.9 Peta Proses Operasi Waffle .....	40

