

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	ii
ABSTRACT	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR SINGKATAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Hasil Penelitian	6
1.4.1 Kegunaan Pengembangan Ilmu	6
1.4.2 Kegunaan Praktis	6
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	6
1.5.1 Lokasi Penelitian	6
1.5.2 Jadwal Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	8
2.1 Tinjauan Pustaka.....	8
2.2 Kerangka Pemikiran.....	36
BAB III OBJEK DAN METODELOGI PENELITIAN	38
3.1 Objek Penelitian.....	38
3.2 Metode Penelitian	45
3.2.1 Jenis Penelitian	45
3.2.2 Operasionalisasi Variabel Penelitian.....	45
3.2.3 Teknik Pengumpulan Data	46
3.2.4 Model Penelitian.....	47
3.2.5 Teknik Analisis Data.....	47

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	54
4.1 Hasil Penelitian	54
4.1.1 Proses Produksi Pada Mutiara Laksana <i>Catering</i>	54
4.1.2 Hasil Analisis Data	61
4.1.2.1 Usulan Perbaikan	74
4.2 Pembahasan	94
4.2.1 Produktivitas Pada Mutiara Laksana <i>Catering</i>	95
4.2.1.1 Peningkatan Produktivitas Pengolahan Kentang Mustofa	95
4.2.1.2 Peningkatan Produktivitas Pengolahan Daging Sapi	96
4.2.1.3 Peningkatan Produktivitas Pengolahan Hati Sapi	98
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	102
5.1 Simpulan	102
5.2 Saran.....	104
DAFTAR PUSTAKA.....	106
LAMPIRAN-LAMPIRAN	108
RIWAYAT HIDUP PENULIS/BIODATA	113

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
01	Komplain Konsumen Mutiara Laksana <i>Catering</i>	4
02	Jadwal Penelitian.....	7
03	Perbandingan Jenis Proses.....	15
04	<i>Flowchart Symbol</i>	18
05	Simbol Grafik Proses.....	23
06	Penelitian Terdahulu.....	26
07	Operasionalisasi Variabel.....	45
08	Jarak Antar Stasiun Bagian Produksi Mutiara Laksana <i>Catering</i>	70
09	Rangkuman Jumlah Aktivitas Operasional.....	71
10	Total Perpindahan Awal Per Menu.....	73
11	Data Penyelesaian Waktu Kegiatan.....	74
12	<i>Analisis Dot and Check</i>	75
13	<i>Flowchart</i> Proses Pengolahan Kentang Mustofa.....	81
14	<i>Flowchart</i> Proses Pengolahan Menu Ayam.....	83
15	<i>Flowchart</i> Proses Pengolahan Menu Ikan.....	85
16	<i>Flowchart</i> Proses Pengolahan Menu Daging Sapi.....	87
17	<i>Flowchart</i> Proses Pengolahan Menu Rolade.....	89
18	<i>Flowchart</i> Proses Pengolahan Hati Sapi.....	91
19	<i>Flowchart</i> Proses Pengolahan Capcay.....	93
20	Perbandingan Analisis Aliran Proses Aktual dan Usulan.....	94
21	Peningkatan Produktivitas Pengolahan Kentang Mustofa.....	95
22	Peningkatan Produktivitas Pengolahan Daging Sapi.....	96
23	Peningkatan Produktivitas Pengolahan Hati Sapi.....	98

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
01	Sektor Penopang Ekonomi Indonesia pada 2022.....	2
02	Jumlah Produksi Paket Katering Mutiara Laksana 2020 – 2024.....	3
03	The Process Model.....	9
04	Flow Shop.....	14
05	Kerangka Pemikiran.....	36
06	Struktur Organisasi Mutiara Laksana <i>Catering</i>	39
07	Model Penelitian.....	47
08	Layout Tempat Produksi Mutiara Laksana <i>Catering</i>	55

DAFTAR SINGKATAN

Nomor	Singkatan	Istilah
1	PDB	Produk Domestik Bruto
2	SOP	Standar Operasional Prosedur
3	UMKM	Usaha Mikro Kecil Menengah
4	MTO	<i>Make to Order</i>
5	MTS	<i>Make to Stock</i>
6	BTO	<i>Build to Order</i>
7	ISO	<i>International Organization of Standardization</i>
8	CV	<i>Commanditaire Vennootschap</i>
9	NIB	Nomor Induk Berusaha
10	KBLI	Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia
11	ANSI	<i>American National Standards Institute</i>
12	QC	<i>Quality Control</i>
13	VSM	<i>Value Stream Mapping</i>
14	TOC	<i>Theory of Constraints</i>
15	ECRS	<i>Eliminate, Combine, Rearrange, Simplify</i>
16	USDA	<i>United States Departement of Agriculture</i>
17	VA	<i>Value Added</i>
18	NVA	<i>Non Value Added</i>
19	WAM	<i>Waste Assessment Model</i>
20	FMEA	<i>Failure Mode and Effects Analysis</i>
21	PCE	<i>Process Cycle Efficiency</i>
22	BPM	<i>Business Process Management</i>
23	BPMN	<i>Business Process Modelling Notation</i>
24	PT	Perseroan Terbatas
25	GMP	<i>Good Manufacturing Practice</i>
26	WISE	<i>Work Improvement in Small Enterprise</i>
27	JIT	<i>Just In Time</i>
28	CRP	<i>Capacity Requirment Planning</i>
29	RCA	<i>Root Cause Analysis</i>
30	OPC	<i>Operation Process Chart</i>