

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL DALAM	ii
LEMBAR PERSETUJUAN (PEMBIMBING)	iii
LEMBAR PENGESAHAN (PENGUJI)	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	vi
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI	vii
ABSTRAKSI	viii
ABSTRACT	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Penelitian Terdahulu.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Definisi Ergonomi	5
2.2 Beban Kerja.....	6
2.3 Kelelahan Kerja.....	9
2.4 Waktu Istirahat	10
2.5 Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kerja	11
2.6 Pengukuran waktu Kerja	12
2.7 Beberapa Kategori Kerja	13
2.8 Perancangan Organisasi kerja.....	14

2.9 Produktivitas Kerja.....	15
2.10 Perhitungan Kalori	16
2.11 Perhitungan Kebutuhan Tenaga kerja	17
2.11 Hipotesis Penelitian	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Studi Pendahuluan	19
3.2 Studi Pustaka	19
3.3 Penentuan Topik	20
3.4 Perumusan Masalah dan Tujuan Penelitian	20
3.5 Pengumpulan dan Pengolahan Data	20
3.6 Analisis dan Interpretasi Hasil	21
3.7 Kesimpulan dan Saran	21
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	
4.1 Data Umum perusahaan	23
4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan	23
4.1.2 Proses Produksi	24
4.2 Pengumpulan Data	26
4.2.1 Data Hasil Produksi Dan Daerah Pemasaran	26
4.2.2 Prospek Pasar Yang Tidak Terpenuhi	26
4.2.3 Peta Proses Operasi Gula Merah	27
4.2.4 Data Jam Kerja Pabrik	28
4.2.5 Rata-Rata Waktu Pengerjaan	29
4.2.6 Data Pengamatan Pada Proses Produksi	30
4.2.7 Data Kalori Makanan Dan Masukan Kalori Pekerja	30
4.3 Pengolahan Data	
4.3.1 Perhitungan Produktivitas, Waktu Siklus, Waktu Normal, Waktu Baku	32
4.3.2 Perhitungan Beban Kerja	33
4.3.3 Perhitungan Kalori	35
4.3.4 Pemberian <i>Treatment</i> Bekerja	36
4.3.5 Integrasi Hasil <i>Treatment</i> Yang Dilakukan	38

4.3.6 Perhitungan Beban Kerja Setelah <i>Treatment</i>	40
--	----

4.3.7 Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kerja	41
--	----

BAB V ANALISIS

5.1 Analisis Perhitungan Produktivitas, Waktu Siklus, Waktu Normal, Waktu Baku	43
---	----

5.2 Analisa Beban Kerja	44
-------------------------------	----

5.3 Analisa Kalori	44
--------------------------	----

5.4 Analisa Pemberian <i>Treatment</i>	45
--	----

5.5 Analisa Hasil <i>Treatment</i>	46
--	----

5.6 Analisa Kebutuhan Pekerja	46
-------------------------------------	----

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan	47
----------------------	----

6.2 Saran	47
-----------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Diagram Alir Penelitian	22
Gambar 2 Proses Pembuatan Gula Merah.....	25
Gambar 3 Peta Proses Operasi Gula Merah	27
Gambar 4 Grafik Produksi Sebelum <i>Treatment</i>	31
Gambar 5 Grafik Produksi Sesudah <i>Treatment</i>	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kategori Beban Kerja Berdasarkan Denyut Jantung.....	9
Tabel 2 Kategori Beban Kerja Berdasarkan Energi	17
Tabel 3 Data Hasil Produksi	26
Tabel 4 Permintaan Yang Tidak Terpenuhi	26
Tabel 5 Jam Kerja Industri Rumah Tangga Gula Merah.....	28
Tabel 6 Rata-Rata Waktu Pengerjaan	30
Tabel 7 Data Pengamatan Proses Produksi	30
Tabel 8 Data Kalori Makanan	30
Tabel 9 Denyut Nadi Pekerja (10 Denyut).....	33
Tabel 10 Denyut Nadi/Menit	35
Tabel 11 Kalori Pada Nutrisi Tambahan.....	36
Tabel 12 <i>Treatment</i> Jam Kerja	36
Tabel 13 <i>Treatment</i> Jam Istirahat	37
Tabel 14 <i>Treatment</i> Pemberian Nutrisi	37
Tabel 15 Hasil <i>Treatment</i> Jam Kerja	38
Tabel 16 Hasil <i>Treatment</i> Jam Istirahat	38
Tabel 17 Hasil <i>Treatment</i> Pemberian Nutrisi	39
Tabel 18 Denyut Nadi Pekerja (10 Denyut).....	40
Tabel 19 Denyut Nadi/Menit	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian

Lampiran 2 Tabel Penyesuaian *Westinghouse*

Lampiran 3 Tabel Penyesuaian *Allowance*