

**USULAN PERBAIKAN PRODUKTIVITAS
DI CAFE 'WARUNG LATAR' SALATIGA**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan

Mencapai Derajat Sarjana Teknik Industri



YUSUP MUKTI KAUTAMAN

16 06 08791

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Berjudul

USULAN PERBAIKAN PRODUKTIVITAS DI CAFE 'WARUNG LATAR' SALATIGA

yang disusun oleh

YUSUP MUKTI KAUTAMAN

160608791

dinyatakan telah memenuhi syarat pada tanggal 13 Juli 2021

		Keterangan
Dosen Pembimbing 1	: Ir. B. Kristyanto, M.Eng., PhD.	Telah menyetujui
Dosen Pembimbing 2	: Ir. B. Kristyanto, M.Eng., PhD.	Telah menyetujui
Tim Penguji		
Penguji 1	: Ir. B. Kristyanto, M.Eng., PhD.	Telah menyetujui
Penguji 2	: DM.Ratna Tungga Dewa, SSi., MT.	Telah menyetujui
Penguji 3	: Timothy Rey Laheba, S.T., M.Eng	Telah menyetujui

Yogyakarta, 13 Juli 2021

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Fakultas Teknologi Industri

Dekan

Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc

PERNYATAAN ORIGINALITAS

PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yusup Mukti Kautaman

NPM : 16 06 08791

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya yang berjudul "Analisis dan Perbaikan Produktivitas Di Cafe 'Warung Latar' Salatiga" merupakan hasil penelitian saya pada Tahun Akademik 2020/2021 yang bersifat original dan tidak mengandung plagiasi dari karya manapun.

Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku termasuk untuk dicabut gelar Sarjana yang telah diberikan Universitas Atma Jaya Yogyakarta kepada saya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, 15 Juni 2021

Yang menyatakan,



Yusup Mukti Kautaman

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul “Analisis dan Perbaikan Produktivitas Di Cafe ‘Warung Latar’ Salatiga” untuk memenuhi persyaratan kelulusan Sarjana Strata Satu (S1) Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Terselesaikannya laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan, motivasi, bimbingan, dan doa dari semua pihak baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Keluarga yang senantiasa memberikan dukungan dalam bentuk apapun.
2. Bapak Ir. B. Kristyanto, M.Eng., PhD selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing serta mengarahkan penulisan dalam Tugas Akhir dan penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Dr. A. Teguh Siswantoro, M.Sc selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
4. Ibu Ririn Diar Astanti, S.T., M.T., Dr. Eng. selaku Ketua Departemen Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
5. Ibu Lenny Halim, ST., M.Eng., selaku Kepala Program Studi Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
6. Seluruh Dosen Pengajar di Program Studi Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
7. Seluruh jajaran Staf serta para karyawan di Program Studi Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
8. Teman-teman Ndewoisme selaku teman baik penulis yang telah menemani, dan selalu memberikan semangat dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
9. Serta lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang juga telah membantu dan memberikan semangat selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis mengakui sepenuhnya bahwa pada laporan ini masih terdapat kekurangan baik dari segi teori maupun bahasa. Hal ini dikarenakan keterbatasan penulis baik dalam pengetahuan teoritis maupun pengalaman. Oleh karena itu, penulis dengan objektif akan menerima kritik dan saran yang bersifat membangun.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan sumbangan nyata bagi kemajuan Teknik Industri pada khususnya, dan bagi perkembangan dunia pendidikan.

Yogyakarta, Juni 2021

Penulis,



Yusup Mukti Kautaman

16 06 08791



DAFTAR ISI

BAB	JUDUL	HAL
	Halaman Judul	i
	Halaman Pengesahan	ii
	Pernyataan Originalitas	iii
	Kata Pengantar	iv
	Daftar Isi	vi
	Daftar Tabel	viii
	Daftar Gambar	x
	Intisari	xi
1	Pendahuluan	
	1.1. Latar Belakang	1
	1.2. Rumusan Masalah	2
	1.3. Tujuan Penelitian	3
	1.4. Batasan Masalah	3
2	Tinjauan Pustaka dan Dasar Teori	
	2.1. Tinjauan Pustaka	4
	2.2. Dasar Teori	6
	2.3. Produktivitas Model APC	18
3	Metodologi Penelitian	
	3.1. Objek Penelitian	24
	3.2. Tahapan Penelitian	24
4	Pengumpulan Data dan Pengolahan Data	
	4.1. Pengumpulan Data	29
	4.2. Pengolahan Data	34
5	Analisis dan Pembahasan	
	5.1. Analisis Indeks Produktivitas	41
	5.2. Analisis Indeks Profitabilitas	46
		vi

5.3.	Analisis Indeks Perbaikan Harga	50
5.4.	Evaluasi Produktivitas Keseluruhan	54
5.5.	Perencanaan Untuk Perbaikan Produktivitas	55
6	Kesimpulan dan Saran	
6.1.	Kesimpulan	72
6.2.	Saran	73
	Daftar Pustaka	74
	Lampiran	77



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Data Output Cafe “Warung Latar” Salatiga Tahun 2017	30
Tabel 4.2. Data Input Bahan Baku Tahun 2017	31
Tabel 4.3. Data Input Karyawan Tahun 2017	32
Tabel 4.4. Data Input Energi Cafe Tahun 2017	33
Tabel 4.5. Biaya Modal Tahun 2017	34
Tabel 4.6. Input Modal dan Total Input Cafe Tahun 2017	34
Tabel 4.7. Perhitungan Output-Input Indeks Produktivitas 2017-2020	36
Tabel 4.8. Perhitungan Output-Input Indeks Profitabilitas 2017-2020	38
Tabel 4.9. Perhitungan Output-Input Indeks Perbaikan Harga	40
Tabel 5.1. Perubahan Indeks Produktivitas dan Kuantitas Ouput-Input Tahun 2018 Terhadap Tahun 2017 (Periode Dasar)	42
Tabel 5.2. Perubahan Indeks Produktivitas dan Kuantitas Ouput-Input Tahun 2019 Terhadap Tahun 2017 (Periode Dasar)	43
Tabel 5.3. Perubahan Indeks Produktivitas dan Kuantitas Ouput-Input Tahun 2020 Terhadap Tahun 2017 (Periode Dasar)	45
Tabel 5.4. Perubahan Indeks Profitabilitas dan Kuantitas Ouput-Input Tahun 2018 Terhadap Tahun 2017 (Periode Dasar)	47
Tabel 5.5. Perubahan Indeks Profitabilitas dan Kuantitas Ouput-Input Tahun 2019 Terhadap Tahun 2017 (Periode Dasar)	48
Tabel 5.6. Perubahan Indeks Profitabilitas dan Kuantitas Ouput-Input Tahun 2020 Terhadap Tahun 2017 (Periode Dasar)	49
Tabel 5.7. Indeks Produktivitas, Indeks Profitabilitas dan Indeks Perbaikan Harga Tahun 2018	52
Tabel 5.8. Indeks Produktivitas, Indeks Profitabilitas dan Indeks Perbaikan Harga Tahun 2019	53

Tabel 5.9. Indeks Produktivitas, Indeks Profitabilitas dan Indeks Perbaikan Harga Tahun 2020	54
Tabel 5.10. Tabel Contoh Menu Paket 300 Kkal	66
Tabel 5.11. Tabel Contoh Menu Paket 375 Kkal	67
Tabel 5.12. Tabel Contoh Menu Paket 425 Kkal	67
Tabel 5.13. Tabel Contoh Menu Paket 475 Kkal	68
Tabel 5.14. Tabel Menu Ramuan Sehat	69



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Bentuk Umum Diagram Sebab-Akibat	11
Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian	24
Gambar 5.1. Grafik Indeks Produktivitas Tahun 2017 - 2020	41
Gambar 5.2. Grafik Indeks Profitabilitas Tahun 2017 – 2020	46
Gambar 5.3. Grafik Indeks Perbaikan Harga Tahun 2017 - 2018	51
Gambar 5.4. Diagram Sebab-Akibat Rendahnya Produktivitas Tenaga Kerja	56
Gambar 5.5. Diagram Sebab-Akibat Rendahnya Produktivitas Material	58
Gambar 5.6. Diagram Sebab-Akibat Rendahnya Produktivitas Modal	60
Gambar 5.7. Diagram Sebab-Akibat Rendahnya Produktivitas Energi	61
Gambar 5.8. Kerangka Kerja Empat Langkah	63
Gambar 5.9. Poster Promosi Healthy Cafe	71

INTISARI

Dalam lingkup industri manufaktur ataupun jasa, belum banyak perusahaan yang mencermati tentang pentingnya produktivitas serta banyak yang belum paham metode pengukuran produktivitas. Cafe “Warung Latar” termasuk salah satu bagiannya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana cara mengukur produktivitas yang tepat di Cafe “Warung Latar” sehingga dengan hasil yang sudah didapat, selanjutnya dapat dievaluasi dan dilakukan perbaikan terhadap produktivitas yang mengalami penurunan.

Penelitian ini dilakukan dengan metode pengukuran *American Productivity Center* (APC). Data yang akan dianalisis diambil dari tahun 2017 sebagai periode dasar sampai dengan tahun 2020. Data yang dibutuhkan adalah output dan input perusahaan dimana input meliputi tenaga kerja, energi, modal dan bahan baku. Data yang sudah dikumpulkan akan diolah menjadi indeks produktivitas, indeks profitabilitas, dan indeks perbaikan harga untuk setiap tahunnya. Setelah mengetahui masing-masing tingkat indeks produktivitas, maka langkah selanjutnya akan dilakukan analisis serta evaluasi secara keseluruhan agar hasil yang didapat bisa dijadikan acuan untuk perbaikan produktivitas.

Hasil analisis telah dilakukan dan didapat tingkat produktivitas yang dialami oleh Cafe “Warung Latar” mengalami penurunan sebesar 3,65% pada tahun 2018, peningkatan sebesar 6,88% dan juga penurunan sebesar 46,54% pada tahun 2020. Hal yang membuat produktivitas dan profitabilitas menurun jauh di tahun 2020 ialah karena cafe “Warung Latar” belum bisa beradaptasi dengan situasi dan kondisi pandemi pada saat ini. Sehingga ini berdampak buruk pada jumlah output perusahaan yang akhirnya mempengaruhi faktor-faktor produktivitas seperti modal, energi, tenaga kerja dan juga material. Perencanaan untuk perbaikan produktivitas dilakukan disetiap faktor meliputi faktor material, modal, tenaga kerja, dan juga energi. Perencanaan untuk perbaikan produktivitas dengan menerapkan konsep bisnis “*Healthy Cafe*” diharapkan juga mampu meningkatkan penjualan sehingga dapat mendongkrak produktivitas serta profitabilitas perusahaan.

Kata Kunci: Produktivitas, Profitabilitas, Indeks Perbaikan Harga, Metode APC (*American Productivity Center*), Cafe “Warung Latar”.