

TUGAS AKHIR

ANALISIS BEBAN KERJA BAGIAN PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL TIME EQUIVALENT (FTE) DI UD DAPUR TEK TEK

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memenuhi Gelar Sarjana Teknik Industri
pada Jurusan Teknik Industri Universitas Bung Hatta

Oleh:

NOVRIMAN HADI
NPM: 1910017311022



**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2026**

LEMBAR PENGESAHAN
TUGAS AKHIR

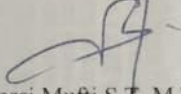
ANALISIS BEBAN KERJA BAGIAN PRODUKSI MENGGUNAKAN
METODE FULL TIME EQUIVALENT (FTE) DI UD DAPUR TEK TEK

Oleh :

NOVRIMAN HADI
NPM : 1910017311022

Disetujui Oleh:

Pembimbing


(Dessi Mufti S.T., M.T.)
NIK: 200900471

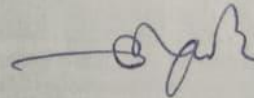
Diketahui Oleh:

Fakultas Teknologi Industri
Dekan,

Jurusan Teknik Industri
Ketua,



(Prof. Dr. Eng. Reny Desmiarti, S.T., M.T.)
NIK : 990500496



(Ir. Ayu Bidiawati JR, S.T.Eng.)
NIK : 1025116801

BIODATA



DATA PRIBADI

Nama Lengkap : Novriman Hadi
NPM : 1910017311022
Tempat/Tanggal Lahir : Ujung gading, 11- 11- 2000
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Alamat Tetap : Jalan Flores
Telp. : 08139722916
E-mail : Novrimanhadi1977@gmail.com
Nama Orang Tua : As`Adi
Pekerjaan : Wirausaha
Alamat : Jalan Flores

PENDIDIKAN

Sekolah Dasar : SDN 12 LEMBAH MELINTANG
SMP : MTSN 02 PASAMAN BARAT
SMA : SMKN 01 LEMBAH MELINTANG
Perguruan Tinggi : UNIVERSITAS BUNG HATTA

KERJA PRAKTEK

Judul : Identifikasi Potensi Terjadinya Kecelakaan Kerja pada Produksi PT. Semen Padang dengan Metode *Hazard Identification Risk Assessment and Determining Control (HIRADC)*
Tempat Kerja Praktek : PT. Semen Padang, Kel. Indarung, Kec. Lubuk Kilangan, Kota Padang, Sumatera Barat
Tanggal Kerja Praktek :
Tanggal Seminar :

TUGAS AKHIR

Judul :“Analisis Beban Kerja Bagian Produksi
Menggunakan Metode Full Time Equivalent Di
UD Dapur Tek tek “

Tempat Penelitian :Ujung Gading

Tanggal Seminar Hasil : 6 Maret 2026

Padang, Agustus 2026

Novriman Hadi
1910017311022

PERNYATAAN PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Pembimbing :

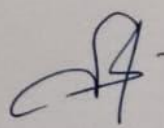
Nama : Dessi Mufti, S.T.,M.T.

NIDN : 200900471

Menyatakan bahwa Kami telah membaca Tugas Akhir dengan judul “ **Analisis Beban Kerja Bagian Produksi Menggunakan Metode Full Time Equivalent Di UD Dapur Tek Tek** ”. Dalam penilaian Kami, Tugas Akhir ini telah memenuhi kelayakan dalam hal ruang lingkup dan kualitas untuk menjadi persyaratan dalam mendapatkan gelar Sarjana Teknik (ST).

Dinyatakan di : Padang

Tanggal : *Maret 2026*

<p>Pembimbing</p> <p>Nama : <u>Dessi Mufti, S.T.,M.T.</u></p> <p>NIK : 200900471</p>	
---	---

ABSTRAK

UD Dapur Tek Tek merupakan usaha pengolahan makanan skala rumahan yang mengandalkan tenaga kerja manual dalam proses produksinya. Sistem kerja manual dengan kapasitas produksi 15 kg per hari atau ± 100 kg per minggu berpotensi menimbulkan ketidakseimbangan beban kerja apabila tidak didukung dengan pengukuran kerja yang tepat. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis waktu kerja, beban kerja tenaga kerja, serta menentukan kebutuhan tenaga kerja optimal menggunakan metode *Full Time Equivalent* (FTE). Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui Pengamatan langsung, pengukuran waktu kerja menggunakan stopwatch, wawancara dengan pekerja dan pemilik usaha, serta dokumentasi. Pengamatan dilakukan selama 5 hari kerja dengan 3 kali pengukuran pada setiap elemen kerja. Elemen kerja yang diamati meliputi persiapan bahan baku, penimbangan bahan, proses pengolahan, pengadukan, pendinginan, pengemasan, penyimpanan produk, dan pembersihan area kerja. Hasil pengukuran menunjukkan bahwa waktu kerja per hari adalah 540 menit dari total waktu kerja 9 jam. Waktu siklus diperoleh dari rata-rata hasil pengamatan setiap elemen kerja, kemudian disesuaikan menggunakan rating factor metode *Westinghouse* untuk mendapatkan waktu normal. Selanjutnya, waktu standar dihitung dengan menambahkan allowance sebesar 15% yang mencakup kebutuhan pribadi (5%), kelelahan kerja (6%), dan keterlambatan yang tidak dapat dihindari (4%). Penambahan allowance diperlukan karena aktivitas produksi bersifat manual dan melibatkan aktivitas fisik yang cukup tinggi. Hasil analisis menunjukkan bahwa total waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan target produksi harian berada dalam batas waktu kerja efektif. Perhitungan *Full Time Equivalent* (FTE) menunjukkan bahwa beban kerja tenaga kerja berada pada kategori optimal, sehingga jumlah tenaga kerja yang ada masih mampu memenuhi target produksi tanpa menimbulkan kelelahan kerja berlebih. Meskipun demikian, efisiensi kerja masih dapat ditingkatkan melalui perbaikan metode kerja, penataan alur proses produksi, dan pengaturan waktu istirahat yang lebih efektif. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengukuran waktu kerja dan analisis beban kerja menggunakan metode FTE sangat penting bagi usaha skala rumahan untuk memastikan keseimbangan beban kerja, meningkatkan efisiensi produksi, dan menjaga produktivitas tenaga kerja. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi pemilik usaha dalam pengambilan keputusan terkait pengelolaan tenaga kerja dan peningkatan produktivitas usaha.

Kata kunci: beban kerja, waktu standar, *allowance*, produktivitas, *Full Time Equivalent* (FTE), usaha skala rumahan.

ABSTRACT

UD Dapur Tek Tek is a home-scale food processing business that relies on manual labor in its production activities. With a production capacity of approximately 15 kg per day or 100 kg per week, the manual work system has the potential to create workload imbalance if work measurement is not properly conducted. Therefore, this study aims to analyze working time, labor workload, and determine the optimal workforce requirement using the method Full Time Equivalent (FTE) analysis. This research applies a quantitative descriptive approach. Data were collected through direct observation, stopwatch time measurement, interviews with workers and the business owner, and documentation. Observations were conducted over five working days with three measurements for each work element. The observed work elements included raw material preparation, weighing, processing, mixing, cooling, packaging, product storage, and workplace cleaning. The results indicate that effective working time is 540 minutes per day from a total of 9 working hours. Cycle time was obtained from the average observed time for each work element and adjusted using the Westinghouse rating factor to obtain normal time. Standard time was then calculated by adding a 15% allowance consisting of personal needs (5%), fatigue (6%), and unavoidable delays (4%). The allowance was necessary due to the manual nature of the work and moderate physical activity involved in production.

Keywords: workload analysis, work measurement, standard time, allowance, productivity, Full Time Equivalent (FTE), home industry.

KATA PENGANTAR



Segala puji bagi Allah, Tuhan yang membolak-balikkan hati dan menunjuki siapa yang di kehendaki ke jalan yang benar. Shalawat dan salam semoga senantiasa tercurahkan pada jujunngan kita Nabi Muhammad SAW, Allahumma sholli'ala syaidina Muhammad wa'ala alihi syaidina Muhammad.

Dengan izin dan pertolongan Allah sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Laporan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya. Dalam Laporan Tugas Akhir ini, penulis akan membahas tentang “ **Analisis Beban Kerja Bagian Produksi Menggunakan Metode Full Time Equivalent Di UD Dapur Tek Tek** ”.

Sesuai kata pepatah yang mengatakan “Tidak ada gading yang tak retak, tidak ada manusia yang tidak pernah bersalah”. Oleh karna itu penulis sangat menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka penulis sangat mengharapkan kritikan dan sarannya yang membangun untuk mencapai kesempurnaan Laporan Tugas Akhir.

Akhir kata penulis berharap agar laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan nilai tambah, khususnya bagi penulis serta semua pihak yang membaca laporan ini.

Padang, 25 Februari 2026

(Novriman Hadi)

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dukungan dari berbagai pihak. Penulis secara khusus mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu. Penulis banyak menerima bimbingan, petunjuk dan bantuan serta dorongan dari berbagai pihak yang bersifat moral maupun material. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT, yang telah memberikan nikmat kemudahan dan kelancaran dalam melaksanakan penelitian dan pembuatan laporan Tugas Akhir.
2. Diri sendiri (Novriman Hadi) yang tak pernah patah semangat walaupun banyak rintangan yang dilalui.
3. Ke dua Orang Tua saya yang senantiasa memberikan do`a, motivasi dan semangat yang tiada hentinya, memberikan do`a dan semangat.
4. Ibu Ayu Bidiawati, S.T., M. Eng., selaku ketua Jurusan Teknik Industri Universitas Bung Hatta.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknik Industri Universitas Bung Hatta yang telah banyak memberikan ilmu kepada penulis selama jenjang perkuliahan.
6. Ibu Dessi Mufti, S.T., M.T. selaku pembimbing yang luar biasa dalam memberikan bimbingan, masukan serta ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis dalam penyusunan tugas akhir.
7. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penelitian Tugas Akhir.

Penulis juga menyampaikan permintaan maaf yang setulusnya apabila terdapat kesalahan baik disadari maupun yang tidak disadari kepada pihak-pihak yang belum tersbeutkan tetapi cukup berperan dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan laporan Tugas Akhir.

Semoga kebaikan dan bantuan yang diberikan mendapat balasan yang setimpal dari Allah SWT.

Padang, 25 Februari 2026

Penulis

Novriman Hadi
1910017311022

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERNYATAAN PEMBIMBING	
ABSTRAK	
<i>ABSTRACT</i>	
KATA PENGANTAR	
UCAPAN TERIMA KASIH	
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Batasan Masalah.....	4
1.5. Sistematika Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN LITERATUR	6
2.1. Beban Kerja.....	6
2.2. Pengukuran Beban Kerja.....	9
2.3. <i>Full Time Equivalent</i>	11
2.3.1. Waktu Siklus.....	12
2.3.2. Waktu Normal	13
2.3.3. Waktu Baku.....	13
2.3.4. Penyesuaian (<i>Perfomance Rating</i>).....	14
2.3.5. Kelonggaran (<i>Allowance</i>).....	15

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	17
3.1. Pengumpulan Data	17
3.1.1. Data UmumPerusahaan UD Dapur Tek Tek	17
3.1.2. Data Jumlah Karyawan Dan Waktu Siklus	18
3.2.1. Waktu Penelitian.....	18
3.2. Metode Analisis.....	19
3.3. Pembahasan.....	20
3.4. Penarikan Kesimpulan.....	20
3.5. Diagram Alir.....	21
 BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	 22
4.1. Pengumpulan Data	22
4.1.1. Pengamatan Langsung.....	22
4.1.2. Wawancara	33
4.2. Pengolahan Data.....	34
4.2.1. Pengolahan data waktu kerja.....	34
4.2.2. Perhitungan Waktu Siklus	35
4.2.3. Perhitungan <i>Rating Faktor</i>	36
4.2.4. Perhitungan Waktu Normal	39
4.2.5. Perhitungan <i>Allowance</i>	39
4.2.6. Perhitungan Waktu Standar	41
4.3. Perhitungan Beban Kerja Dengan Metode <i>Full Time Equivalent</i>	41
4.3.1. Data Dasar UD Dapur Tek Tek	41
4.3.2. Rumus Dan Perhitungan <i>Full Time Equivalent</i>	41
4.3.3. Kesimpulan Beban Kerja	42
 BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN	 43
5.1. Analisa Penggunaan Waktu Kerja	43
5.2. Analisa Waktu Siklus Produksi	43
5.3. Analisa Waktu Normal Dan Waktu Standar	44
5.4. Analisa Beban Kerja Tenaga Kerja.....	44

5.5. Analisa <i>Efisiensi</i> Proses Produksi	45
5.6. Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas.....	46
5.7. Hasil Penelitian	50
BAB VI KESIMPULAN.....	51
6.1. Kesimpulan.....	51
6.2. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Urutan alur proses produksi	22
Tabel 4.2. Elemen kerja produksi yang diukur	29
Tabel 4.3. Pengamatan Rekapitulas waktu siklus perminggu di hari senin	30
Tabel 4.4. Pengamatan Rekapitulas waktu siklus perminggu di hari selasa	30
Tabel 4.5. Pengamatan Rekapitulas waktu siklus perminggu di hari rabu.....	30
Tabel 4.6. Pengamatan Rekapitulas waktu siklus perminggu di hari kamis	31
Tabel 4.7. Pengamatan Rekapitulas waktu siklus perminggu di hari jumat.....	31
Tabel 4.8. Waktu produksi perminggu	31
Tabel 4.9. Waktu tidak produktif perminggu	32
Tabel 4.10. Pembagian Tugas Tenaga kerja	33
Tabel 4.11. Pengolahan waktu kerja produksi.....	34
Tabel 4.12. Hasil Nilai <i>Westinghouse</i>	37
Tabel 4.13. Penentuan <i>allowance</i>	40
Tabel 4.14. Hasil perhitungan <i>Full Time Equivalent</i>	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Mie Tek Tek.....	17
Gambar 3.2. <i>Diagram Alir</i>	21
Gambar 4.1. Persiapan Bahan Baku.....	25
Gambar 4.2. Proses memasak	26
Gambar 4.3. Proses Pendinginan Mie.....	27
Gambar 4.4. Proses Pengemasan Produk.....	28

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman telah membawa perubahan besar di berbagai sektor di dunia, termasuk di Indonesia. Sektor industri menjadi salah satu yang merasakan dampak paling signifikan dari kemajuan ini. Baik di bidang manufaktur maupun jasa, dunia industry saat ini berkembang dengan pesat. Seiring dengan pertumbuhan kebutuhan manusia yang terus meningkat, industri semakin maju dan perusahaan-perusahaan berlomba untuk bersaing secara kompetitif (Gunawan et al, 2023)

Sumber daya manusia adalah salah satu factor yang paling utama pada suatu perusahaan, dilihat dari factor – factor lainnya sebagai modal usaha. (M.T.E Hariandja, 2002). Daya manusia memiliki arti keahlian terpadu yang berasal dari daya piker serta daya fisik yang dimiliki oleh setiap orang. (Hasibuan, 2003). Menurut penjelasan yang disampaikan oleh Mary Parker Follet, manajemen sumber daya manusia memiliki arti suatu seni yang dilakukan dengan tujuan perusahaan tertentu melalui pengaturan pihak lain, dalam melaksanakan berbagai kegiatan/ pekerjaan yang dibutuhkan atau yang dilakukan berbagai pekerjaan itu sendiri.

Pengembangan sumber daya manusia (SDM) merupakan proses sistematis yang dirancang untuk meningkatkan kemampuan individu dalam organisasi, baik dari sisi pengetahuan, keterampilan, maupun kompetensi kerja. Dalam kondisi persaingan yang ditandai oleh kemajuan teknologi dan inovasi yang terus berkembang, organisasi dituntut untuk menempatkan pengembangan SDM sebagai elemen strategis dalam upaya mencapai pertumbuhan yang berkelanjutan. Melalui pelaksanaan kegiatan pelatihan, pendidikan, serta pemberian pengalaman kerja yang relevan, kualitas SDM dapat ditingkatkan sehingga karyawan memiliki kemampuan beradaptasi terhadap perubahan lingkungan kerja dan mampu berkontribusi secara optimal dalam mewujudkan tujuan perusahaan.

Cara dalam upaya untuk mendukung pengembangan sumber daya manusia yang efektif, perusahaan juga perlu memastikan kesesuaian antara jumlah tenaga kerja dan beban kerja yang ada. Ketidaktepatan dalam perencanaan kebutuhan tenaga kerja dapat menghambat optimalisasi kompetensi SDM yang telah dikembangkan. Oleh karena itu, diperlukan suatu metode analisis yang mampu mengukur kebutuhan tenaga kerja secara objektif dan terukur. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah metode *Full Time Equivalent* (FTE), yaitu pendekatan yang menghitung kebutuhan tenaga kerja berdasarkan total beban kerja dibandingkan dengan jam kerja standar tenaga kerja penuh waktu. Dengan penerapan metode FTE, perusahaan diharapkan mampu menentukan jumlah tenaga kerja yang ideal sehingga pengembangan SDM dapat berjalan selaras dengan efektivitas dan efisiensi operasional yang bagus.

UD Dapur Tek-tek merupakan sebuah perusahaan rumahan atau home industry yang bergerak di bidang makanan ringan. Perusahaan ini berdiri pada tahun 2019 yang berlokasi di Jalan Hutanagodang, Jorong Tanjung Damai Kecamatan Lembah Melintang Kabupaten Pasaman Barat. Produk yang dihasilkan adalah mie tek-tek, yang terbuat dari mie lidi.

Seiring dengan meningkatnya permintaan terhadap produk mie tek – tek, UD dapur tek – tek di tuntut untuk mampu menjaga konsistensi kualitas produk serta ketepatan waktu produksi. Kondisi tersebut menuntut pengelolaan sumber daya manusia yang efektif agar seluruh proses produksi dapat berjalan secara optimal. Namun, sebagai usaha berskala kecil, perusahaan masih menghadapi keterbatasan dalam perencanaan tenaga kerja, terutama terkait dengan pembagian beban kerja dan penentuan jumlah tenaga kerja yang ideal.

Dengan adanya UD dapur tek – tek ini, maka diperlukan beberapa tenaga kerja yang siap untuk membantu jalannya operasional usaha tersebut. Jumlah tenaga kerja pada saat sekarang ini adalah 5 orang. Adapun produk yang dihasilkan selama seminggu yaitu 100 Kg mie tek – tek, maksimal jam kerja 9 jam/ hari.

Perusahaan dalam era persaingan saat ini di tuntut untuk mengelola sumber daya manusia secara efektif dan efisien agar mampu mencapai tujuan

organisasi. Salah satu aspek penting dalam pengelolaan sumber daya manusia adalah perhitungan kebutuhan tenaga kerja yang tepat sesuai dengan beban kerja yang ada. Perhitungan yang tidak akurat dapat menyebabkan ketidakseimbangan antara jumlah tenaga kerja dan volume pekerjaan, sehingga berdampak pada kinerja perusahaan.

Seiring dengan meningkatnya kebutuhan produk, aktifitas produksi, pengemasan, pemasaran juga mengalami peningkatan. Namun, hingga saat ini, pembagian dan jumlah tenaga kerja di UD Dapat tek – tek belum bisa didasarkan pada perhitungan beban kerja yang sistematis, melainkan masih bersifat dan kebiasaan dan pengalaman semata.

Kondisi tersebut berpotensi menimbulkan berbagai permasalahan, oleh karena itu diperlukan suatu metode yang mampu membantu perusahaan dalam menganalisis kebutuhan tenaga kerja secara objektif dan terukur. Metode FTE dapat digunakan untuk menghitung kebutuhan tenaga kerja berdasarkan beban kerja yang ada, sehingga perusahaan dapat mengetahui apakah jumlah tenaga kerja yang tersedia sudah sesuai atau masih kurang. Penerapan metode FTE diharapkan dapat membantu UD dapat tek – tek dalam meningkatkan efisiensi kerja, produktivitas karyawan, serta mendukung pencapaian tujuan perusahaan secara berkelanjutan.

1.2. Rumusan Masalah

Perhitungan beban kerja pada karyawan sangatlah penting untuk mengatur jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam menyelesaikan sebuah pekerjaan dalam perusahaan. Penelitian ini dalam mengukur perhitungan beban kerja menggunakan metode FTE. Metode FTE dapat mengidentifikasi penyebab serta juga cara perbaikannya agar para pekerja divisi produksi tidak merasakan beban kerja berlebih. Adapun rumusan masalah yaitu : “ Berapa besar tingkat beban kerja jika diukur berdasarkan metode FTE, sehingga dapat diketahui apakah beban kerja yang ada berada pada kategori underload, normal, atau overload .

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, berikut ini merupakan tujuan pada penelitian ini :

1. Mengidentifikasi aktivitas kerja dan beban kerja pada setiap tahapan proses produksi mie tek – tek
2. Bagaimana menghitung kebutuhan tenaga kerja berdasarkan waktu kerja standar menggunakan Full Time Equivalen (FTE) ?
3. Mengevaluasi tingkat efisiensi penggunaan tenaga kerja pada system produksi yang berjalan
4. Memberikan usulan perbaikan sitem kerja terkait perencanaan tenaga kerja

1.4. Batasan Masalah

Agar penelitian tidak menyimpang dari tujuan yang telah ditetapkan, maka Batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian dilakukan pada UD Dapur Tek – tek sebagai usaha produksi makanan ringan mie tek – tek
2. Fokus penelitian adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi
3. Analisis dibatasi pada beban kerja dan jam kerja normal tanpa mempertimbangkan lembur

1.5. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dibuat agar laporan penelitian ini lebih terarah dan sistematis, Adapun sistematika penulisan laporan tugas akhir ini sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab I ini, berisikan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab II ini berisikan tentang literatur atau teori pendukung yang berkaitan dengan topik permasalahan yang di bahas pada penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab III ini berisikan tentang metode atau langkah-langkah dalam melakukan penelitian agar laporan penelitian dapat dibuat secara terarah dan sistematis.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini berisikan tentang pengumpulan data yang diperlukan dalam melakukan penelitian, data ini didapatkan dari pengamatan dan wawancara di UD Dapur Tek tek.

BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini berisi tentang analisa dan pembahasan dari pengolahan data yang telah dibuat pada bab sebelumnya.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dari penelitian yang dilakukan serta saran direkomendasikan untuk perbaikan proses pengujian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN