

2.6.3 Pengukuran Waktu Rata-rata	18
2.6.4 Penentuan Waktu Normal	19
2.6.5 Penentuan Waktu Baku (Standart)	19
2.7 Penelitian Terdahulu	20
BAB III METEDOLOGI PERANCANGAN	22
3.1 Metodologi Penelitian Secar Operasional	22
3.2 Instrumen Penclitian.....	23
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.4 Diagram Alir Perancangan	24
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	20
4.1 Pengumpulan Data	25
4.1.1 Data Kondisi Awal Penelitian Pembuatan Minuman Kopi secara Manual..	25
4.1.2 Data Antropometri yang Berhubungan dengan Perancangan Alat.	29
4.2 Pengolahan Data.....	30
4.2.1 Data Antropometri.....	30
4.3 Hasil Seluruh Perhitungan Data Antropometri	36
4.4 Analisa Kebutuhan Pengguna	37
4.4.1 Posisi Kerja	37
4.4.2 Spesifikasi Perancangan Alat Baru.	38
4.4.3 Antropometri	38
4.5 Perancangan Alat	40
4.6 Hasil Perancangan Alat	42
4.7 Perhitungan Waktu Kerja dengan Menggunakan Mesin Baru.....	43
4.8 Perbedaan Waktu Normal dan Waktu Baku.	47
4.9 Perbedaan Posisi Kerja Alat Lama dan Alat Baru.	47
BAB V PENUTUP.....	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran.....	49