

**ANALISIS PEGARUH METODE KERJA, BAHAN BAKU DAN  
PERALATAN TERHADAP MUTU PRODUK EMPIRE  
CIKARANG**

**SKRIPSI**



**OLEH:**  
**AFNAN KHOIRI**  
**NIM: 112011247**

**PROGRAM STUDI SARJANA MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS PELITA BANGSA  
BEKASI  
2024**

**ANALISIS PEGARUH METODE KERJA, BAHAN BAKU DAN  
PERALATAN TERHADAP MUTU PRODUK EMPIRE  
CIKARANG**

Diajukan Kepada Universitas Pelita Bangsa  
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam  
Menyelesaikan Program Sarjana Manajemen

**SKRIPSI**



**OLEH:**  
**AFNAN KHOIRI**  
**NIM: 112011247**

**PROGRAM STUDI SARJANA MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS PELITA BANGSA  
BEKASI  
2024**

## **PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing Skripsi:

Nama Mahasiswa : Afnan Khoiri

NIM : 12011247

Judul Skripsi : Analisis Pengaruh Metode Kerja, Bahan Baku Dan Peralatan Terhadap Mutu produk Kafe Empire Cikarang

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti ujian tugas skripsi pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pelita Bangsa.

Bekasi, 21 Agustus 2024

Pembimbing,



Nasrun Baldah, S.E., M.M

NIDN: 0403118304

SKRIPSI

*ANALISIS PEGARUH METODE KERJA, BAHAN BAKU DAN  
PERALATAN TERHADAP MUTU PRODUK EMPIRE  
CIKARANG*

Dipersiapkan dan disusun oleh:

Afnan Khoiri

112011247

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji Skripsi pada hari Kamis, tanggal 22, bulan Agustus, tahun 2024, dan dinyatakan telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen.

SUSUNAN DEWAN PENGUJI SKRIPSI

Ketua Pengaji

Wachid Hasyim, S.E., M.M

NIDN: 0411118901

Tanda Tangan



Anggota Pengaji

Edy Saptono, S.H., M.B.A

NIDN: 0412118305

Tanda Tangan



Ka. Prodi Manajemen



Dr. Yunita Ramadhani RDS, S.E., M.Sc.

NIDN: 0406068402

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan  
Bisnis



Dr. Preatmi Nurastuti, S.E., M.M.

NIDN: 0404046508

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Afnan Khoiri  
NIM : 112011247  
Program Studi : Manajemen  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa proposal skripsi yang saya susun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen Universitas Pelita Bangsa seluruhnya merupakan hasil karya saya sendiri.

Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan proposal skripsi yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah.

Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian proposal skripsi ini bukan hasil karya sendiri atau adanya plagiat dalam bagian-bagian tertentu, saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya sandang dan sanksi-sanksi lainnya sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku.

Bekasi, 21 Agustus 2024



Afnan Khoiri

NIM : 112011247

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

"Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain, dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap (Al-Insyirah, 6-8).

"Hanya pendidikan yang bisa menyelamatkan masa depan, tanpa pendidikan indonesia tak mungkin bertahan." - Najwa Shihab

*"Yesterday is history, tomorrow is a mystery, but today is a gift"*

Dengan penuh rasa syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT yang telah memberikan kemudahan kepada penulis, sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Dan juga sholawat serta salam tak lupa penulis curahkan kepada junjungan Nabi Besar Muhammad SAW yang telah memberikan cahaya dalam kehidupan di dunia ini, semoga syaafa'at Beliau selalu menyertai penulis, aamiin. Skripsi ini penulis persembahkan dengan penuh cinta kasih kepada:

1. Dengan rasa syukur Saya persembahkan skripsi ini untuk Ayah dan Ibu yang selalu menjadi sumber kekuatan dalam setiap langkah perjalanan hidup Saya.
2. Adik dan saudara- saudara yang selalu memberi semangat dan doa.
3. Dosen Pembimbing Bapak Nasrun Baldah., SE., M.M. dan Bapak/Ibu Dosen yang telah memberikan bimbingan serta ilmu yang sangat berharga.
4. Sahabat seperjuangan yang selalu memberi motivasi nasihat, serta dukungan dalam pengerajan tugas akhir.

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi yang berjudul " Pengaruh Metode, Peralatan, Bahan Baku terhadap Mutu Produk Kafe Empre Cikarang". Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Strata Satu Sarjana Manajemen (S.M) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pelita Bangsa.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini dapat diselesaikan berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat :

1. Bapak Nasrun Baldah selaku Pembimbing Utama yang telah membimbing, meluangkan waktu, memberikan masukan, keteladanan serta motivasi kepada penulis untuk menyelesaikan Skripsi.
2. Ibu Yunita Ramadhani RDS, S.E., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEBIS) Universitas Pelita Bangsa.
3. Ibu Dr. Preatmi Nurastuti, S.E.,M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEBIS) Universitas Pelita Bangsa.
4. Bapak Dr. Hamzah Muhammad Mardi Putra, S.K.M, M.M., D.B.A sebagai Rektor Universitas Pelita Bangsa.
5. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEBIS) Universitas Pelita Bangsa yang telah membimbing, mengarahkan, menasehati dan membagi ilmu bagi penulis.
6. Kedua orang tua tercinta, yang selalu memberikan dukungan moral, materi, dan doa yang tiada henti.
7. Teman-teman angkatan 2020 yang selalu memberikan motivasi dan bantuan selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.
8. Seluruh staff Administrasi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pelita Bangsa yang selalu memberikan kemudahan dan membantu dalam layanan adminitrasi perkuliahan maupun dalam proses penyelesaian skripsi ini.

9. Seluruh pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan dalam bentuk apapun.

Penulis menyadari penyusuan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu sangat diharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Aamiin.

Bekasi, 21 Agustus 2024

Penulis,

Afnan Khoiri

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Sistematika Penulisan .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>7</b>
2.1 Kajian Pustaka .....	7
2.1.1 Metode Kerja dan Perbaikan Metode Kerja .....	7
2.1.1.1 Hubungan Analisis Komponen Metode Kerja.....	7
2.1.2 Standar Operasional Prosedur (SOP).....	8
2.1.2.1 Definisi Standar Operasional Prcedur.....	8
2.1.2.2 Tujuan dan Fungsi Pembuatan SOP .....	10
2.1.2.3 Hubungan Faktor-Faktor Standar Operasional Prosedur (SOP) .....	11
2.1.2.4 Indikator Standar Operasional Procedur (SOP) ....	11
2.1.3 Peralatan/Mesin dan Tata Letak Interior Kafe.....	13
2.1.3.1 Definisi Peralatan/Mesin dan Tata Letak Interiror Kafe.....	13
2.1.3.2 Peralatan Kopi (Coffe).....	14
2.1.3.3 Dapur/Kitchen.....	15
2.1.3.4 Indikator.....	16
2.1.3.5 Hubungan Perawatan Mesin dengan Kualitas .....	17
2.1.4 Bahan Baku.....	17
2.1.4.1 Definisi Bahan Baku .....	17
2.1.4.2 Hubungan Jenis-Jenis Bahan Baku dengan Kualitas Produk .....	19
2.1.4.3 Indikator Bahan Baku .....	19
2.1.5 Mutu Produk .....	20
2.1.5.1 Definisi Mutu Produk .....	20

2.1.5.2 Indikator Mutu Produk.....	22
2.2 Penelitian Terdahulu.....	22
2.3 Hipotesis dan Model Penelitian.....	25
2.3.1 Hipotesis .....	25
2.3.2 Model Penelitian .....	27
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
3.1 Jenis dan Desain Penelitian .....	29
3.1.1 Jenis Penelitian .....	29
3.1.2 Tempat dan Waktu Penilitian .....	29
3.1.3 Desain Penilitian .....	29
3.2 Definisi Operasional Variabel .....	31
3.3 Populasi Dan Sampel.....	34
3.1.1 Populasi.....	34
3.1.2 Sampel Penelitian .....	34
3.4 Jenis, Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data.....	34
3.4.1 Jenis dan Sumber Data.....	34
3.4.2 Teknik Pengumpulan Data.....	35
3.5 Metode Analisis.....	36
3.5.1 Model Pengukuran Outer Model .....	37
3.5.2 Model Struktural Inner Model .....	38
3.5.3 Uji Hipotesis .....	39
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	40
4.1.1 Gambaran Umum Empire Cikarang .....	40
4.1.2 Karakteristik Penelitaian.....	40
4.2 Analisis data .....	41
4.2.1 Uji Validitas .....	41
4.2.2 Content Validity.....	42
4.2.3 Convergent Validity.....	42
4.2.4 Average Variance Extrated (AVE) .....	43
4.2.5 Discriminant Validity .....	44
4.2.6 Uji Reabilitas .....	45
4.2.7 Model Struktural atau Inner Model.....	45
4.2.7.1 R-Square .....	45
4.2.7.2 Q-Square .....	46
4.2.7.3 Uji Hipotesis (Uji t) .....	47
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	48
4.3.1 Pengaruh Metode terhadap Mutu Produk .....	48
4.3.2 Pengaruh Bahan Baku terhadap Mutu Produk .....	48
4.3.3 Pengaruh Peralatan terhadap Mutu Produk .....	48
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>50</b>
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>51</b>

**LAMPIRAN..... 54**

## **DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel 1. 1 Kafe sekitar Jababeka Cikarang 2024.....	3
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel.....	31
Tabel 3. 2 Pengukuran Skala Likert.....	36
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	40
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja .....	41
Tabel 4. 3 Outer loadings .....	43
Tabel 4. 4 Construct Reliability and Validity .....	44
Tabel 4. 5 Cross Loadings.....	44
Tabel 4. 6 Construct reliability and validity.....	45
Tabel 4. 7 R-Square.....	46
Tabel 4. 8 LV prediction summary .....	46
Tabel 4. 9 Bootstrapping Uji Hipotesis.....	47

## **DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
Gambar 2. 1 Interaksi Indikator Produksi dalam Analisis Metode Kerja .....	8
Gambar 2. 2 Model Penelitian .....	28
Gambar 3. 1 Desain Penelitian.....	30
Gambar 4. 1 Outer Loading .....	42

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	Halaman
Lampiran 1 Lembar Kuisioner .....	55
Lampiran 2 Daftar Riwayat Hidup.....	61

S

## ***Analysis Of The Effect Of Work Methods, Raw Materials And Equipment On The Quality Of Empire Cikarang Products***

Afnan Khoiri<sup>1)</sup>

Nasrun Baldah, S.E., M.M<sup>2)</sup>

### **Abstract**

*Cafe is a business that operates in the field of products and services to meet consumer needs. Currently it has developed and can meet the needs of consumers. Customers range from workers to students, teenagers to adults who need entertainment or nuances that can refresh their minds. Therefore, many cafes have appeared in each region. This research aims to determine the influence of methods on product quality, the influence of equipment on product quality, the influence of raw materials on the product quality of Empire Cikarang Cafe. This research is quantitative with a sample of 100 respondents, namely buyers at the Empire Cikarang cafe. According to Sugiyono (2018) the sample is a large part of the number and characteristics of the population. The sampling technique in this research uses a non-probability sampling method, purposive sampling type. According to Sugiyono (2018) purposive sampling is a technique for sampling data sources with certain considerations. The types and sources of data used in this research are primary and secondary data. The population in this study were visitors to the Empire Cikarang cafe with a total of 100 people. Researchers used simple random sampling for the sampling technique. The results of this research show that the method used in product processing at the Empire Cikarang Cafe has a significant influence on product quality. The right method can increase production efficiency and quality of final results, which in turn can increase customer satisfaction. Effect of Equipment on Product Quality: The equipment used in the production process also has a significant impact on product quality. Modern, well-maintained equipment will help produce consistent, high-quality products. Influence of Raw Materials on Product Quality: The quality of raw materials greatly determines the quality of the final product. High quality raw materials will produce products with superior taste and quality, which is important for maintaining customer trust and loyalty*

*Keywords: Methods, Raw Material Equipment And Product Quality*

<sup>1)</sup> Student

<sup>2)</sup> Supervisor

## **ANALISIS PEGARUH METODE KERJA, BAHAN BAKU DAN PERALATAN TERHADAP MUTU PRODUK EMPIRE CIKARANG**

Afnan Khoiri <sup>1)</sup>  
Nasrun Baldah, S.E., M.M <sup>2)</sup>

### **ABSTRAK**

Kafe merupakan salah satu bisnis yang bergerak di bidang produk dan jasa untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Saat ini telah berkembang dan dapat memenuhi kebutuhan para konsumen. Pelanggannya dari pekerja hingga pelajar dari remaja hingga orang dewasa yang membutuhkan hiburan ataupun nuansa yang dapat menyegarkan pikiran mereka. Oleh karena itu, banyak muncul kafe di tiap daerah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode terhadap mutu produk, pengaruh peralatan terhadap mutu produk pengaruh bahan baku terhadap mutu produk kafe empire cikarang. Penelitian ini bersifat kuantitatif dengan sampel berjumlah 100 responden yakni pembeli pada kafe empire Cikarang. Menurut Sugiyono (2018) sampel adalah bagian besar dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Adapun teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode nonprobability sampling jenis purposive sampling. Menurut Sugiyono (2018) purposive sampling adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu, pertimbangan tertentu. Jenis dan sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Populasi dalam penelitian ini adalah pengunjung di kafe empire cikarang dengan jumlah 100 orang. Peneliti menggunakan simple random sampling untuk teknik pengambilan sampel. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa metode yang digunakan dalam pengolahan produk di Kafe Empire Cikarang memiliki pengaruh yang signifikan terhadap mutu produk. Metode yang tepat dapat meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas hasil akhir, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kepuasan pelanggan. Pengaruh Peralatan terhadap Mutu Produk: Peralatan yang digunakan dalam proses produksi juga berdampak signifikan terhadap mutu produk. Peralatan yang modern dan terawat dengan baik akan membantu menghasilkan produk yang konsisten dan berkualitas tinggi. Pengaruh Bahan Baku terhadap Mutu Produk: Kualitas bahan baku sangat menentukan mutu produk akhir. Bahan baku yang berkualitas tinggi akan menghasilkan produk dengan cita rasa dan kualitas yang unggul, yang penting untuk menjaga kepercayaan dan loyalitas pelanggan

Kata Kunci: Metode, Peralatan Bahan Baku Dan Mutu Produk