

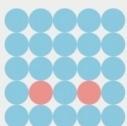


DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Permasalahan	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	8
2.1 Tinjauan Teoritis	8
2.1.1 Tanaman Tebu ((<i>Saccharum Officinarum L</i>).....	8
2.1.1.1 Rendemen Tanaman Tebu	8
2.1.1.2 Kemasakan Tanaman Tebu	11
2.1.2 Optimisasi	12
2.1.3. Goal Programming.....	14
2.1.4. Pengembangan Model.....	15
2.1.4.1. Penetapan Prioritas dan Target.....	17
2.1.4.2. Peubah dan Parameternya.....	18
2.1.4.3. Fungsi Kendala Model.....	18
2.1.5. Teori Efisiensi.....	19
2.1.6. Data Envelopment Analysis.....	20
2.2 Kajian Penelitian Terdahulu.....	22
2.3 Kerangka Pemikiran Penelitian.....	25
III. PROFIL DAN PERKEMBANGAN FAKTOR PRODUKSI PABRIK GULA CINTA MANIS.....	28
3.1 Sejarah Unit Usaha Cinta Manis.....	28
3.2 Kegiatan Unit Usaha Cinta Manis.....	28
3.3 Struktur Organisasi Unit Usaha Cinta manis.....	29
3.4 Sumber Daya Manusia.....	29
3.5 Kegiatan Produksi.....	30
3.6 Proses pengolahan Gula di Unit Usaha Cinta manis.....	32
3.6.1 Stasiun Gilingan	33
3.6.2 Stasiun Pemurnian.....	33
3.6.3 Stasiun penguapan.....	34
3.6.4 Stasiun Kristalisasi.....	34
3.6.5 Stasiun Puteran.....	35
3.7. Perkembangan Bahan Baku Tebu.....	36
3.8. Perkembangan Luas Lahan.....	38

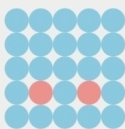
© Hak cipta milik IPB, tahun 2010

Hak cipta dilindungi Undang-Undang



MB-IPB
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



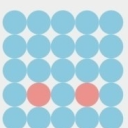
3.9. Perkembangan Varietas.....	39
3.10. Perkembangan Mutu Panen Bahan Baku.....	43
3.11. Perkembangan Jumlah Tenaga.....	45
3.12. Perkembangan Hari Giling dan Kapasitas Pabrik.....	46
3.13. Perkembangan Produksi Limbah Cair.....	47
3.14. Perkembangan Biaya Produksi dan Keuntungan.....	49
IV. METODE PENELITIAN	53
4.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	53
4.2 Pendekatan Penelitian	53
4.3 Jenis dan Sumber Data	53
4.4 Penyusunan Model dan Pengolahan Data	54
4.4.1 Kendala Tujuan Jumlah Tebu yang Digiling.....	56
4.4.2. Kendala Tujuan Kapasitas Pabrik.....	57
4.4.3. Kendala Tujuan Hari Giling.....	58
4.4.4. Kendala Tujuan kapasitas Lahan.....	59
4.4.5 Kendala Tujuan Biaya Produksi.....	60
4.4.6. Kendala Tujuan Keuntungan.....	61
4.4.7. Kendala Tujuan Jumlah Tenaga Tebang Tebu (Panen)	61
4.4.8 Kendala Tujuan Mutu Bahan Baku.....	62
4.4.9 Kendala Tujuan Varietas.....	63
4.4.10 Kendala Tujuan Limbah Pabrik.....	64
4.4.11 Kendala Pengendali.....	65
4.4.12 Formulasi Fungsi Tujuan.....	66
4.5 Analisa Postoptimal.....	68
4.6 Pengukuran Kinerja Pabrik Gula Cinta Manis.....	69
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	75
5.1. Model Goal Programming Produksi Gula dan tetes Di Pabrik Gula Cinta manis.....	76
5.1.1 Produksi Bahan Baku Tergiling Semua (Skenario I).....	76
5.1.2 Kapasitas Pabrik Terpenuhi (Skenario II).....	78
5.1.3 Hari Giling Terpenuhi (Skenario III).....	81
5.1.4 Biaya Produksi (Skenario IV).....	82
5.1.5 Keuntungan (Skenario V)	84
5.1.6 Penataan Varietas.....	86
5.1.7 Luas Lahan (Skenario VII).....	87
5.1.8 Skenario Terpilih Optimalisasi Produksi.....	89
5.2. Efisiensi Pabrik Gula Cinta Manis dibandingkan dengan Pabrik Gula di Indonesia	90
5.2.1 Analisis Potensi Peningkatan Efisiensi Pabrik Gula Cinta Manis	92
5.2.2 Peningkatan Efisiensi Variabel Input Pabrik Gula Cinta Manis	94
5.3 Kombinasi Optimalisasi Internal dengan Eksternal.....	94
5.4 Implikasi Manajerial.....	96

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB, tahun 2010



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

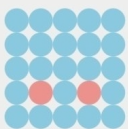
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	101
6.1 Kesimpulan	101
6.2 Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN.....	107

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB, tahun 2010



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1 Kerangka Pemikiran Konseptual.....	26
2 Alur Kegiatan Produksi Gula.....	32
3 Grafik Perkembangan Luas Lahan.....	38
4 Grafik Skor Efisiensi.....	92

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

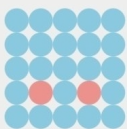


DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1 Realisasi Produksi Pabrik Gula Cinta Manis.....	4
2 Tenaga Kerja Unit Usaha Cinta Manis Sesuai Tugas.....	30
3 Tenaga Kerja Harian Unit Usaha Cinta Manis.....	30
4 Tenaga Kerja Menurut Pendidikan.....	30
5 Luas Lahan, Produktivitas tebu, Produksi Hablur dan tetes Pabrik Gula Cinta Manis 2003 – 2009.....	36
6 Rata-Rata Rendemen Pabrik Gula Cinta Manis.....	37
7 Luas Lahan, Jumlah Hablur, Jumlah Tetes, Hablur/Ha, Tetes/Ha...	39
8 Komposisi Varietas Berdasarkan Sifat Kemasakan.....	41
9 Prosentase Penyimpangan Varietas.....	42
10 Prosentase Penyimpangan Varietas dan Rendemen.....	43
11 Prosentase Trash.....	44
12 Perkembangan Jumlah tenaga Tebang.....	45
13 Perkembangan Kapasitas Pabrik dan Hari Giling.....	46
14 Hasil Analisis Limbah Cair.....	48
15 Hubungan Antara Debit Limbah dengan Produksi Gula.....	49
16 Biaya Produksi	50
17 Harga lelang Gula Putih.....	51
18 Persamaan Linier dari Kendala.....	66
19 Ringkasan hasil keluaran optimasi produksi gula dan tetes.....	76
20 Hasil Keluaran Model <i>Goal Programming</i> Skenario II.....	79
21 Hasil Optimalisasi Skenario III.....	81
22 Hasil keluaran Optimalisasi Skenario Biaya Produksi.....	83
23 Keluaran Model <i>Goal Programming</i> Skenario V.....	84
24 Hasil Keluaran Model <i>Goal Programming</i> Skenario VI.....	86
25 Hasil Keluaran Model <i>Goal Programming</i> Skenario VII.....	88
26 Faktor Input dan Output Untuk Pengukuran Efisiensi.....	91
27 Skor Efisiensi dari Sampel Pabrik Gula.....	91
28 <i>Efficient Peer and Weight</i>	93
29 Target, actual dan Efisiensi yang dicapai pabrik gula Cinta Manis.	94

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

Tidak diperjualbelikan



MB-IPB
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

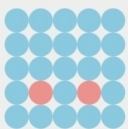


DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Skenario I (produksi bahan baku tergiling semua).....	110
2. Skenario II (Kapasitas pabrik terpenuhi).....	113
3. Skenario III(Hari giling terpenuhi).....	116
4. Skenario IV (Biaya Produksi).....	119
5. Skenario V (Keuntungan).....	122
6. Skenario VI (Penataan varietas).....	125
7. Skenario VII (Lahan).....	128
8. Alur Proses Pembuatan Gula di Pabrik.....	131
9. Virtual Input.....	132
10. Virtual Output.....	133
11. Faktor Input Dan Output Pabrik Gula.....	134

© Hak cipta milik IPB, tahun 2010

Hak cipta dilindungi Undang-Undang



MB-IPB
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.