

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Lampiran.....	ix

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Sejarah Singkat Perusahaan	I-1
1.2 Lokasi Perusahaan dan Luas Lahan.....	I-2
1.3 Ketenagakerjaan.....	I-4
1.4 Jam Tenaga Kerja	I-4
1.5 Visi dan Misi Perusahaan.....	I-5

BAB II. PROSES PRODUKSI

2.1 Bahan Baku dan Bahan Pembantu	II-1
2.2 Produsen Pengadaan Bahan Baku.....	II-2
2.3 Tahapan Proses Produksi	
2.3.1 Tahapan Proses Pembuatan Wafer Krim	II-3
2.3.2 Tahapan Proses Pembuatan Biskuit	II-5
2.3.3 Tahapan Proses Pembuatan Selai Nanas.....	II-7

BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN

3.1 Bentuk-Bentuk Organisasi	
3.1.1 Struktur Organisasi Garis.....	III-1
3.1.2 Struktur Organisasi Fungsional.....	III-2
3.1.3 Organisasi Garis dan Staff	III-3
3.1.4 Organisasi Garis, Fungsional, dan Staff	III-5

3.2 Struktur Organisasi PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i>	III-5
3.3 Pembagian Tugas dan Wewenang	III-6

BAB IV. KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA (K3)

4.1. Pasal-Pasal Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Perusahaan	IV-1
4.2. Penyakit yang Dianalisis Akibat Kerja	IV-6
4.3. Alat-Alat Proteksi Diri	IV-7

BAB V. TUGAS KHUSUS

5.1. PENDAHULUAN

5.1.1 Latar Belakang Masalah	V-1
5.1.2 Rumusan Masalah	V-3
5.1.3 Tujuan Penelitian	V-3
5.1.4 Ruang Lingkup Masalah	V-3
5.1.5 Sistematika Laporan	V-3

5.2. LANDASAN TEORI

5.2.1 Pengertian Kualitas	V-5
5.2.2 Pengertian Pengendalian Kualitas	V-5
5.2.3 Tujuan Pengendalian Kualitas	V-6
5.2.4 GKM (Gugus Kendali Mutu)	V-7
5.2.5 Alat Penunjang dalam Pengendalian Kualitas	
5.2.5.1 Diagram Sebab Akibat (<i>Fishbone Diagram</i>)	V-9
5.2.5.2 <i>Check Sheet</i> (Lembar Pengecekan)	V-11
5.2.5.3 Diagram Pareto	V-11
5.2.5.4 Diagram Penyebaran	V-13
5.2.5.5 Histogram	V-13
5.2.5.6 Diagram Alur	V-14
5.2.5.7 <i>Control Chart</i>	V-15

5.3. METODE PENELITIAN	V-19
-------------------------------------	------

5.4. PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	
5.4.1. Pengumpulan Data	V-22
5.4.2. Pengolahan Data	V-25
5.5. ANALISIS HASIL PENELITIAN	V-44
5.6. SIMPULAN DAN SARAN	
5.6.1. Simpulan	V-46
5.6.2. Saran	V-46
Daftar Pustaka.....	x
Lampiran	L-1

DAFTAR TABEL

Tabel I.1	Pembagian Lahan PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i>	I-2
Tabel I.2	Jumlah Tenaga Kerja PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i> ..	I-4
Tabel II.1	Daftar Pemasok Bahan Baku PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i>	II-3
Tabel II.2	Daftar Biskuit Hasil Produksi PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i>	II-8
Tabel V.1	Data Produksi Wafer pada Bulan April 2017	V-23
Tabel V.2	Data Produk Cacat dan <i>Scrap</i> Wafer pada Bulan April 2017	V-24
Tabel V.3	Pengolahan Data Produksi Wafer pada Bulan April 2017...	V-25
Tabel V.4	Pengolahan Data Produk Cacat dan <i>Scrap</i> Wafer pada Bulan April 2017	V-27
Tabel V.5	Stratifikasi Penyebab Cacat pada Kulit Wafer.....	V-32
Tabel V.6	Stratifikasi Penyebab Cacat pada Mesin Bungkus.....	V-33
Tabel V.7	Rencana Perbaikan Produk Cacat pada Kulit Wafer.....	V-36
Tabel V.8	Rencana Perbaikan Produk Cacat pada Mesin Bungkus.....	V-37
Tabel V.9	Pelaksanaan Perbaikan Produk Cacat pada Kulit Wafer.....	V-39
Tabel V.10	Pelaksanaan Perbaikan Produk Cacat pada Mesin Bungkus	V-40
Tabel V.11	Data Produksi Wafer dan Data Produk Cacat pada Bulan Mei 2017	V-41
Tabel V.12	Perbandingan Proporsi Produk Cacat antara Bulan April dan Mei 2017	V-42

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1	Lokasi PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i>	I-2
Gambar I.2	<i>Layout</i> PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i>	I-3
Gambar II.1	Blok Diagram Proses Pembuatan Biskuit PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i>	II-9
Gambar II.2	Blok Diagram Proses Pembuatan Wafer PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i>	II-10
Gambar III.1	Contoh Organisasi Garis	III-1
Gambar III.2	Contoh Organisasi Fungsional	III-2
Gambar III.3	Contoh Organisasi Garis dan Staff.....	III-4
Gambar III.4	Struktur Organisasi PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i> ...	III-6
Gambar V.1	Contoh Diagram Sebab Akibat	V-10
Gambar V.2	Diagram Penyebaran	V-13
Gambar V.3	Bagan <i>Flowchart</i> Tahap-Tahap Penelitian di PT Interbis Sejahtera <i>Food Industry</i>	V-21
Gambar V.4	Diagram Pareto Proporsi Produk Wafer yang Cacat pada Bulan April 2017 per <i>Shift</i> Kerja	V-26
Gambar V.5	Diagram Sebab Akibat Produk Cacat pada Kulit Wafer.....	V-30
Gambar V.6	Diagram Sebab Akibat Produk Cacat pada Mesin Bungkus	V-31
Gambar V.7	Diagram Pareto Penyebab Cacat pada Kulit Wafer	V-33
Gambar V.8	Diagram Pareto Penyebab Cacat pada Mesin Bungkus.....	V-34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Struktur Organisasi Bagian <i>Quality Control</i> PT Interbis Sejahtera Food Industry	L-1
Lampiran 2	Tim GKM.....	L-1
Lampiran 3	Produk Wafer Choco Cream 480 Badut.....	L-2
Lampiran 4	Produk Baik Kulit Wafer	L-2
Lampiran 5	Produk Cacat Kulit Wafer	L-3
Lampiran 6	Produk Baik Mesin Bungkus	L-3
Lampiran 7	Produk Cacat Mesin Bungkus.....	L-3
Lampiran 8	<i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) Produksi Wafer PT Interbis Sejahtera Food Industry	L-4
Lampiran 9	Instruksi Kerja Setup Mesin Pemanggang (Oven).....	L-6
Lampiran 10	Instruksi Kerja Produk Wafer	L-6
Lampiran 11	Instruksi Kerja Pengambilan Kulit Wafer.....	L-7
Lampiran 12	Instruksi Kerja Pengecekan Bahan Baku	L-7
Lampiran 13	Instruksi Kerja Perawatan <i>Exhaust Fan</i>	L-8
Lampiran 14	Instruksi Kerja Bagian Pengemasan Wafer PT Interbis Sejahtera Food Industry	L-9
Lampiran 15	<i>Check Sheet</i> Bahan Baku	L-11

