

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Daftar Isi .....	iii
Daftar Tabel .....	vii
Daftar Gambar .....	viii
Daftar Lampiran.....	ix
Abstrak .....	x
<i>Abstract</i> .....	xi

### **BAB I. PENDAHULUAN**

1.1 Sejarah Singkat Perusahaan .....	I-1
1.2 Lokasi Perusahaan .....	I-3
1.3 Ketenagakerjaan.....	I-4
1.4 Visi dan Misi Perusahaan	
1.4.1 Visi Perusahaan .....	I-5
1.4.2 Misi Perusahaan.....	I-5
1.5 Waktu Kerja.....	I-5
1.6 Produk yang Dihasilkan .....	I-6

### **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 .....	II-2
2.4 Tahapan Pengolahan Limbah.....	II-7

### **BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN**

3.1 Bentuk-Bentuk Organisasi	
3.1.1 Organisasi Garis/Lini.....	III-1
3.1.2 Organisasi Garis dan Staf .....	III-1
3.1.3 Organisasi Fungsional .....	III-3

3.2 Organisasi Perusahaan .....	III-4
3.3 Pembagian Tugas dan Wewenang .....	III-6

#### **BAB IV. KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA (K3)**

4.1 Pasal-pasal yang Berkaitan dengan K3 (UU No.1 Tahun 1970)	
4.1.1 Pasal 1 .....	IV-1
4.1.2 Pasal 2 .....	IV-2
4.1.3 Pasal 3 .....	IV-4
4.1.4 Pasal 4 .....	IV-5
4.1.5 Pasal 5 .....	IV-6
4.1.6 Pasal 6 .....	IV-6
4.1.7 Pasal 7 .....	IV-6
4.1.8 Pasal 8 .....	IV-6
4.1.9 Pasal 9 .....	IV-7
4.1.10 Pasal 10 .....	IV-7
4.1.11 Pasal 11 .....	IV-8
4.1.12 Pasal 12 .....	IV-8
4.1.13 Pasal 13 .....	IV-9
4.1.14 Pasal 14 .....	IV-9
4.1.15 Pasal 15 .....	IV-9
4.1.16 Pasal 16 .....	IV-10
4.1.17 Pasal 17 .....	IV-10
4.1.18 Pasal 18 .....	IV-10
4.2 Penyakit yang Dianalisis Akibat Kerja	
4.2.1 Golongan Fisik .....	IV-10
4.2.2 Golongan Kimiawi .....	IV-11
4.2.3 Golongan Infeksi .....	IV-11
4.2.4 Golongan Fisiologis .....	IV-11
4.2.5 Golongan Mental Psikologis .....	IV-11
4.3 Alat-alat Proteksi Diri	
4.3.1 Alat Pelindung Diri yang Standar di Industri Pangan .....	IV-11

4.3.2	Alat Proteksi Pada Proses Produksi .....	IV-16
4.3.3	Alat Produksi Pada <i>Water Waste Treatment</i> .....	IV-18

## **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-4
5.1.5	Sistematika Laporan.....	V-4

### **5.2. LANDASAN TEORI**

5.2.1	Perawatan .....	V-5
5.2.2	Jenis – Jenis Perawatan .....	V-9
5.2.2.1	Perawatan Terencana .....	V-9
5.2.2.2	Perawatan Tak Terencana .....	V-15
5.2.2.3	<i>Reliability</i> dan <i>Maintenance</i> .....	V-15
5.2.3	<i>Total Productive Maintenance (TPM)</i> .....	V-16

### **5.3. METODE PENELITIAN**

5.3.1	Studi Lapangan.....	V-22
5.3.2	Identifikasi Masalah .....	V-22
5.3.3	Tujuan Penelitian.....	V-22
5.3.4	Studi Pustaka .....	V-23
5.3.5	Pengumpulan Data .....	V-23
5.3.6	Pengolahan Data.....	V-23
5.3.7	Pembahasan .....	V-23
5.3.8	Simpulan dan saran .....	V-23

### **5.4. PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

5.4.1	Pengumpulan Data .....	V-25
5.4.2	Pengolahan Data	

5.4.2.1	Perhitungan Nilai TPM dalam Satu Tahun .....	V-26
5.4.2.2	Perhitungan <i>Failure Frequency</i> .....	V-30
5.4.2.3	Perhitungan <i>Failure Saverity Rate</i> .....	V-30
5.4.2.4	Perhitungan <i>Emergency Maintenance Rate</i> .....	V-30
5.4.2.5	Perhitungan <i>Machine Time Between Failure</i> (MTBF) ..	V-30
5.4.2.6	Perhitungan <i>Mean Time to Repair</i> (MTTR) .....	V-30
5.4.2.7	Usulan Perbaikan .....	V-31

## **5.5. ANALISIS HASIL PENELITIAN**

5.5.1	Analisis Perhitungan Ketersediaan ( <i>availability</i> ).....	V-37
5.5.2	Analisis Perhitungan Efektivitas Produksi (PE).....	V-38
5.5.3	Analisis Perhitungan Tingkat Kualitas (RQ) .....	V-38
5.5.4	Analisis Efektivitas Keseluruhan Peralatan dan Mesin (OEE) ...	V-39
5.5.5	Analisis <i>Failure Frequency</i> (Frekuensi Kerusakan) .....	V-39
5.5.6	Analisis <i>Failure Saverity Rate</i> .....	V-40
5.5.7	Analisis <i>Emergency Maintenance Rate</i> .....	V-40

## **5.6 SIMPULAN DAN SARAN**

5.6.1	Simpulan.....	V-41
5.6.2	Saran.....	V-41

Daftar Pustaka

Lampiran

## DAFTAR TABEL

Tabel I.1	Jumlah Varian Rasa yang Diproduksi .....	I-7
Tabel I.2	Jenis Varian Rasa yang Diproduksi .....	I-7
Tabel V.1	Data Jam Kerja, Jam Henti dan Waktu <i>Start</i> pada Mesin <i>Wrapper</i> Tahun 2018 .....	V-25
Tabel V.2	Data Kerusakan pada Mesin <i>Wrapper</i> Tahun 2018.....	V-26
Tabel V.3	Jadwal Perawatan Mesin <i>Wrapper</i> di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. ....	V-26
Tabel V.4	Perhitungan Nilai TPM ( <i>Total Productive Maintenance</i> ) Mesin <i>Wrapper</i> (Mesin <i>Packing</i> ) Tahun 2018 .....	V-30
Tabel V.5	Perhitungan Data Perawatan Mesin <i>Wrapper</i> (Mesin <i>Packing</i> ) Tahun 2018 .....	V-32
Tabel V.6	Usulan Penjadwalan Perawatan Pencegahan ( <i>Preventive Maintenance</i> ) Mesin <i>Wrapper</i> (Mesin <i>Packing</i> ) .....	V-33
Tabel V.7	Usulan Penjadwalan Perawatan Korektif ( <i>Corrective Maintenance</i> ) Mesin <i>Wrapper</i> (Mesin <i>Packing</i> ) .....	V-33

## DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1	Tampak Depan PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Cabang Palembang .....	I-3
Gambar I.2	Lokasi PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Cabang Palembang .....	I-3
Gambar I.3	Contoh Produk <i>Normal Noodle</i> .....	I-8
Gambar I.4	Contoh Produk <i>Jumbo Noodle</i> .....	I-8
Gambar I.5	Contoh Produk <i>Premium Noodle</i> .....	I-8
Gambar I.6	Contoh Produk <i>Cup Noodle</i> .....	I-9
Gambar I.7	Contoh Produk <i>Dried Noodle</i> .....	I-9
Gambar II.1	<i>Flowchart</i> Proses Produksi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. ....	II-7
Gambar II.2	Proses Pengolahan Limbah di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.....	II-9
Gambar III.1	Struktur Organisasi Formal PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Cabang Palembang.....	III-5
Gambar IV.1	Penerapan K3 di Setiap Bagian Perusahaan .....	IV-19
Gambar IV.2	Penerapan K3 di Gudang.....	IV-19
Gambar IV.3	Penerapan K3 di Gudang.....	IV-19
Gambar IV.4	Penerapan K3 di Lab. <i>Quality Control</i> .....	IV-20
Gambar IV.5	Penerapan K3 di Lab. <i>Quality Control</i> .....	IV-20
Gambar IV.6	Penerapan K3 di Lab. <i>Quality Control</i> .....	IV-20
Gambar IV.7	Penerapan APD K3 Pekerja Divisi Gudang .....	IV-21
Gambar IV.8	Penerapan APD K3 Pekerja Divisi <i>Quality Control</i> .....	IV-21
Gambar IV.9	Penerapan APD K3 Pekerja Divisi Produksi.....	IV-21
Gambar V.1	Pengendalian <i>Total Productive Maintenance (TPM)</i> .....	V-22
Gambar V.2	<i>Flowchart</i> Metodologi Penelitian.....	V-24

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Gambar Etiket Pembungkus <i>Normal Noodle</i>
Lampiran 2	Gambar Etiket Pembungkus <i>Normal Noodle</i> isi dua
Lampiran 3	Gambar Mesin Etiket
Lampiran 4	Gambar Mesin Etiket di PT. Indofood CBP Sukses Makmur
Lampiran 5	Daftar Hadir Kerja Praktik Mahasiswa
Lampiran 6	Nilai Hasil Kerja Praktik Mahasiswa
Lampiran 7	Informasi Kontak
Lampiran 8	Surat Keterangan Praktek Kerja Lapangan
Lampiran 9	Sertifiat Praktek Kerja Lapangan
Lampiran 10	Kartu Konsultasi Kerja Praktik Mahasiswa
Lampiran 11	Lembar Revisi Mahasiwa