

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRACT	xi
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Sejarah Singkat Perusahaan	I-1
1.2 Lokasi Perusahaan dan Luas Lahan	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
 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-2
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	IV-1
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 Psikologi	IV-12
4.3 Alat Proteksi Diri	
4.3.1 Alat Proteksi Diri yang standar di industri pangan.....	IV-12
4.3.2 Alat Proteksi Diri di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.....	IV-17

BAB V TUGAS KHUSUS

5.1 PENDAHULUAN

5.1.1 Latar Belakang Masalah	V-1
5.1.2 Rumusan Masalah.....	V-2
5.1.3 Tujuan Penelitian	V-2
5.1.4 Ruang Lingkup Masalah	V-2
5.1.5 Sistematika Laporan	V-3

5.2 LANDASAN TEORI

5.2.1 Pengertian Kualitas	V-4
5.2.2 Pengertian Pengendalian Kualitas	V-5
5.2.3 Faktor-Faktor Pengendalian Kualitas	V-6
5.2.4 Pengertian Gugus Kendali Mutu (GKM).....	V-7
5.2.5 <i>Statistical Process Control</i> (SPC).....	V-9
5.2.6 Diagram Sebab Akibat (<i>Fishbone Chart</i>).....	V-10
5.2.7 Diagram Pareto	V-11
5.2.8 <i>Control Chart</i>	V-12

5.3 METODE PENELITIAN

5.3.1 Studi Lapangan	V-16
5.3.2 Identifikasi Masalah.....	V-17
5.3.3 Tujuan Penelitian	V-17
5.3.1 Studi Pustaka.....	V-17
5.3.1 Pengumpulan Data	V-17
5.3.1 Pengolahan Data	V-17
5.3.1 Pembahasan	V-18
5.3.1 Simpulan dan Saran	V-18

5.4 PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

5.4.1 Pengumpulan Data	V-20
5.4.2 Pengolahan Data	V-21

5.5 ANALISIS HASIL PENELITIAN

V-38

5.6 SIMPULAN DAN SARAN

5.6.1. Simpulan	V-41
5.6.2. Saran	V-42

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel I-1	Jenis Mie Instan Yang Diproduksi.....	I-7
Tabel V-1	Data Produksi Mie Instan Periode Maret 2019	V-20
Tabel V-2	Hasil Pengolahan Data Produksi Produk Cacat	V-21
Tabel V-3	Hasil Pengolahan Eliminasi	V-23
Tabel V-4	Stratifikasi Penyebab Cacat Kotor	V-26
Tabel V-5	Stratifikasi Penyebab Cacat Hancur Patah.....	V-27
Tabel V-6	Stratifikasi Penyebab Cacat Gosong	V-28
Tabel V-7	Rencana Perbaikan Produk Cacat Kotor	V-30
Tabel V-8	Rencana Perbaikan Produk Cacat Hancur Patah.....	V-30
Tabel V-9	Rencana Perbaikan Produk Cacat Gosong.....	V-31

DAFTAR GAMBAR

Gambar I-1	Tampak Depan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang.....	I-3
Gambar I-2	Peta Lokasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang.....	I-3
Gambar I-3	Beberapa Varian Rasa Indomie PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang	I-7
Gambar I-4	Beberapa Varian Rasa Sarimi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang	I-8
Gambar I-5	Beberapa Varian Rasa Supermi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang	I-8
Gambar I-6	Mie Sakura PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang	I-9
Gambar I-7	Mie Telur Cap 3 Ayam PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang	I-9
Gambar I-8	Intermi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang	I-10
Gambar I-9	Beberapa Varian Rasa Pop Mie PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang	I-10
Gambar II-1	<i>Flow Chart</i> Proses Produksi Di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Palembang	II-7
Gambar II-2	Proses Pengolahan Limbah Di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Palembang	II-9
Gambar III-1	Struktur Organisasi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cab Palembang.....	III-5
Gambar IV-1	Kelengkapan APD Bagi Pekerja Gudang	IV-19
Gambar IV-2	Kelengkapan APD Bagi Pekerja di Laboratorium QC	IV-20
Gambar IV-3	Rambu-Rambu Peringatan K3 Pada Mesin Penyimpanan Larutan	IV-20
Gambar IV-4	Rambu Jalur Evakuasi.....	IV-21

Gambar IV-5	Rambu-Rambu Peringatan K3 Pada Alat Pemanas Larutan	IV-22
Gambar IV-6	Rambu-Rambu Peringatan K3 Di Depan Ruang Kerja	IV-22
Gambar IV-7	Matrik Tingkat Keparahan K3 Pekerja	IV-23
Gambar IV-8	Alat Pemadam Api di Setiap Tempat Kerja.....	IV-23
Gambar IV-9	Ruang Khusus Limbah B3	IV-24
Gambar IV-10	Rumah <i>Hydrant</i>	IV-24
Gambar IV-11	Rambu Peringatan K3 di Area Gudang.....	IV-25
Gambar V-1	Contoh Diagram Sebab Akibat	V-11
Gambar V-2	Bagan <i>Flowchart</i> Metode PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk	V-19
Gambar V-3	Peta Kendali-p Produk Mie Instan	V-22
Gambar V-4	Peta Kendali-p Produk Mie Instan	V-24
Gambar V-5	<i>Fishbone Diagram</i> Untuk Produk Cacat Kotor	V-24
Gambar V-6	<i>Fishbone Diagram</i> Untuk Produk Cacat Hancur Patah	V-25
Gambar V-7	<i>Fishbone Diagram</i> Untuk Produk Cacat Gosong	V-25
Gambar V-8	Diagram Pareto Untuk Produk Cacat Kotor.....	V-27
Gambar V-9	Diagram Pareto Untuk Produk Cacat Hancur Patah	V-28
Gambar V-10	Diagram Pareto Untuk Produk Cacat Gosong	V-29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Mie Instan <i>Reject</i>	L-1
Lampiran 2	Mie Instan Cacat Kotor	L-1
Lampiran 3	Mie Instan Cacat Hancur Patah.....	L-1
Lampiran 4	Mie Instan Cacat Gosong.....	L-2
Lampiran 5	Instruksi Kerja Pengecekan Bumbu dan Minyak.....	L-2
Lampiran 6	Instruksi Kerja Pemilihan Bumbu dan Minyak.....	L-2
Lampiran 7	Instruksi Kerja Perawatan Mesin	L-3
Lampiran 8	Instruksi Kerja Pembersihan Ruangan	L-3
Lampiran 9	Instruksi Kerja Pengecekan Bahan Baku	L-3
Lampiran 10	Instruksi Kerja Mengatur Kecepatan Mesin	L-3
Lampiran 11	Instruksi Kerja Perawatan <i>Exhaust Fan</i>	L-4
Lampiran 12	Instruksi Kerja Pengecekan Mengatur Suhu Mesin.....	L-4
Lampiran 13	Instruksi Kerja Waktu Penggorengan	L-4
Lampiran 14	Surat Keterangan Prakter Kerja Lapangan.....	L-5
Lampiran 15	Nilai Hasil Kerja Praktik Mahasiswa.....	L-6
Lampiran 16	Daftar Hadir Kerja Praktik Mahasiswa	L-7
Lampiran 17	Informasi Kontak	L-9
Lampiran 18	Kartu Konsultasi Kerja Praktik Mahasiswa	L-10
Lampiran 19	Lembar Revisi	L-11
Lampiran 20	Lembar Revisi	L-12