

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
RINGKASAN	xii
RESUME.....	xiii
BAB I PENGANTAR	1
1.1 PENDAHULUAN	1
1.2 WAKTU DAN TEMPAT MAGANG.....	4
1.3 TUJUAN MAGANG.....	5
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN.....	6
2.1 SISTEM PRODUKSI PERUSAHAAN	6
2.2 DESKRIPSI PEKERJAAN	10
2.3 KEGIATAN HARIAN	20
2.4 TEMUAN LAPANGAN DAN PERMASALAHAN	23
2.4.1 Relevansi Teori dan Praktik	23
2.4.2 Permasalahan.....	31
BAB III PENUTUP.....	46
3.1 KESIMPULAN	46
3.2 REKOMENDASI.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram Alir Proses Produksi Biskuit Kelapa.....	8
Gambar 2.2 <i>Vernier Caliper</i>	16
Gambar 2.3 <i>Moisture Analyzer Balance</i>	17
Gambar 2.4 Timbangan Digital.....	17
Gambar 2.5 <i>Vacuum Exicator</i>	18
Gambar 2.6 <i>Test Piece</i>	19
Gambar 2.7 Diagram Jumlah Pengamatan Aktivitas QC <i>Field</i> Biskuit Kelapa	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pembagian Jam Kerja PT XYZ	3
Tabel 2.1 Matrix Pekerjaan QC <i>Field</i> Biskuit Kelapa	12
Tabel 2.2 Ringkasan Perbandingan Teori dan Praktik di Lapangan	23
Tabel 2.3 Diagram Alir QC <i>Field</i> Proses Produksi Biskuit Kelapa	30
Tabel 2.4 Aktivitas Kegiatan QC <i>Field</i>	34
Tabel 2.5 Hasil Pengamatan QC <i>Field</i> Lini 10 Biskuit Kelapa	35

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Struktur Organisasi	47
LAMPIRAN 2. Data Pendukung	48
LAMPIRAN 3. <i>Logbook</i>	56
LAMPIRAN 4. Surat Selesai Magang dan Penilaian Pembimbing Lapangan	69
LAMPIRAN 5. <i>Curriculum Vitae</i> (CV)	71