

8. Mas armant dan keluarga di Cilacap yang memberikan dukungan dan motivasi dalam menyelesaikan tesis ini.
9. Sahabat-sahabatku : Yuli, Mas Ari dan Nisman, terima kasih untuk persahabatan dan berbagi penderitaan serta kesenangan dalam indahnya kebersamaan.
10. Semua teman-teman angkatan 30 : Mas Adji Ndut, Chece, Mas Josua, Mita, Joyce, Ririn, Mas Andi, Ridwan, Mba Bonti, Mba Indri&Mas Yudho, Mas Nanang, dll yang tidak bisa disebut semua.
11. Anak-anak kost Red House dan Tim Tim D6.
12. Semua orang yang selalu bertanya “udah sampai Bab berapa?” dan “kapan nih selesainya?”.

Semoga amal kebaikan yang telah diberikan mendapatkan imbalan dari Allah SWT.

Akhir kata, segenap kemampuan telah ditumpahkan meskipun demikian penulis menyadari bahwa tulisan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mohon maaf dan dengan keterbatasan ini semoga dapat bermanfaat bagi siapa saja yang memerlukan. Amien....

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Yogyakarta, September 2003

Penulis

Christine Dameyanti

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRAC	xii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	5
1.5. Manfaat Penelitian	5
1.6. Metodologi Penelitian	6
1.6.1. Metode Pengumpulan Data	6
1.6.2. Metode Penelitian	7
1.6.3. Metode Analisis	8
 BAB II LANDASAN TEORI	 11
2.1. Pengendalian Mutu Terpadu	11
2.1.1. Konsep Pengendalian Mutu Terpadu	11
2.1.2. Ruang Lingkup Kendali Mutu Terpadu	13
2.1.3. Arti dan Tujuan Pengendalian Mutu Terpadu	16
2.2. Standarisasi	18
2.3. Sampling Penerimaan (<i>Acceptance Sampling</i>)	19
2.4. Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Kualitas Produk	20
2.5. Teknik atau Alat-Alat Dalam Pengendalian Kualitas	21
2.5.1. Diagram Pareto	22
2.5.2. Diagram Sebab Akibat	22
2.5.3. Histogram	23
2.5.4. Diagram Pencar (Penyebaran)	24
2.5.5. Lembar Periksa	25
2.5.6. Diagram Proses	26
2.5.7. Peta Kendali	26
2.6. Delapan Langkah Pemecahan Masalah Pengendalian Mutu Terpadu	33
 BAB III PROFIL PERUSAHAAN	 36
3.1. Sejarah Perusahaan	36
3.2. Misi dan Tujuan Perusahaan	38
3.3. Hasil Produk dan Pemasaran	38
3.3.1. Produk-Produk PT. Great Giant Pineapple Co	38
3.3.2. Pemasaran Produk PT. Great Giant Pineapple Co ...	39
3.4. Lokasi dan Tata Letak Pabrik	40
3.5. Struktur Organisasi	43

3.6. Proses Produksi	46
3.6.1. Sistem Pengadaan Bahan Baku	46
3.6.2. Jenis-Jenis dan Sistem Perawatan Mesin	46
3.6.3. Pengendalian Mutu	47
3.6.4. Proses Pembuatan Produk	48
3.7. Pendidikan/Pelatihan Bagi Karyawan	52
3.8. Pengaturan Jumlah Hari dan Jam Kerja	54
3.9. Aspek-Aspek Kesejahteraan Pekerja	55
3.9.1. Kompensasi	55
3.9.2. Kesejahteraan	56
BAB IV ANALISIS DATA	60
4.1. Pengumpulan Data	60
4.2. Pengolahan Data	61
4.2.1. Data Hasil Penelitian Untuk Produk Cacat	61
4.2.2. Perhitungan Data Untuk Produk Cacat	61
4.2.3. Perhitungan Data Untuk Ketidaksesuaian Perunit ...	66
4.2.4. Data Hasil Penelitian Penyebab Cacat	69
4.2.5. Perhitungan Data Untuk Persentase Penyebab Cacat	69
4.3. Analisis Data Untuk Produk Cacat	70
4.3.1. Analisis Produk Cacat karena <i>Cooking</i>	71
4.3.2. Analisis Produk Cacat karena <i>Filling</i>	81
4.3.3. Upaya Peningkatan Mutu Yang Telah Dilakukan	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	91
5.1. Kesimpulan	91
5.2. Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN	95

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel II.1. Lembar Periksa	25
Tabel III.1. Luas Areal Perkebunan Nanas PT. GGPC	42
Tabel III.2. Sistem Perawatan <i>Triming Pineapple Conveyor Machine</i>	47
Tabel III.3. Perhitungan Lama Jam Kerja dalam Satu Hari	54
Tabel III.4. Pembagian Jam Dinas	55
Tabel IV.1. Data Sampel Produk Cacat	61
Tabel IV.2. Hasil Perhitungan Untuk Peta Kendali p (Pendekatan 1)	63
Tabel IV.3. Hasil Perhitungan Untuk Peta Kendali p (Pendekatan 2)	65
Tabel IV.4. Hasil Perhitungan Untuk Peta Kendali c	67
Tabel IV.5. Data Penyebab Cacat Produk Untuk Produksi 15 Hari	69
Tabel IV.6. Data Penyebab Afkir Produk Untuk Produksi 15 Hari.....	70
Tabel IV.7. Jenis Kerusakan	71
Tabel IV.8. Jenis Kontaminasi Produk Untuk Produksi 15 Hari	71
Tabel IV.9. Spesifikasi Mesin <i>Syruper and Seamer</i>	72
Tabel IV.10. Masa Kerja Operator <i>Cooking</i>	74
Tabel IV.11. Pembagian <i>Shift</i> Kerja	75
Tabel IV.12. Jenis Kontaminasi Produk Untuk Produksi 15 Hari	81
Tabel IV.13. Masa Kerja Operator <i>Filling</i>	82

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar II.1. Sirkuit Kualitas	13
Gambar II.2. Delapan Tahap Daur Ulang Industri	15
Gambar II.3. Contoh Diagram Pareto	22
Gambar II.4. Bentuk Diagram Sebab Akibat	23
Gambar II.5. Bentuk Histogram	24
Gambar II.6. Bentuk Diagram Pencar	25
Gambar II.7. Bentuk Diagram Proses	26
Gambar II.8. Bentuk Grafik Pengendali	27
Gambar III.1. Struktur Organisasi Perusahaan	44
Gambar III.2. Struktur Organisasi Divisi Produksi	45
Gambar III.3. Diagram Alir Proses Pengalengan Nanas	51
Gambar IV.1 Peta Kendali p (Pendekatan 1)	63
Gambar IV.2 Peta Kendali p (Pendekatan 2)	65
Gambar IV.3. Peta Kendali c	67
Gambar IV.4. Diagram Pareto untuk Afkir Produk	70
Gambar IV.5. Diagram Sebab Akibat Produk Cacat Karena Proses <i>Cooking</i> . ..	80
Gambar IV.6. Diagram Sebab Akibat Produk Cacat Karena Proses <i>Filling</i> ...	88

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Struktur Organisasi Perusahaan	96
Lampiran 2. Diagram Alir Proses Pengalengan Nanas.....	97
Lampiran 3. Tata Letak Mesin Proses Pabrik PT. GGPC.....	98
Lampiran 4. Tata Letak Pabrik Pengalengan Nanas PT. GGPC	99