

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
NASKAH SOAL TUGAS AKHIR	iv
INTISARI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR NOTASI DAN SINGKATAN	xvi

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang	1
1.1.1. Deskripsi Gula	2
1.1.2. Proses Produksi Gula	3
1.1.3. Proses Pengolahan Gula di PG.Madukismo	8
1.1.4. Stasiun Kristalisasi	8
1.1.4.1. Operasional Stasiun Masakan	10
1.2. Permasalahan Dasar	13
1.3. Rumusan dan Batasan Masalah	13
1.4. Tujuan Penelitian	14
1.5. Manfaat Penelitian	14

BAB II LANDASAN TEORI

2.1. Kualitas	15
2.1.1. Pengertian	15
2.1.2. Definisi dan Konsep Pengendalian Kualitas	17

2.2. Kaizen	19
2.2.1. Pengertian	19
2.2.2. Pendekatan Kaizen	21
2.2.3. Sistem Utama Kaizen	24
2.2.3.1. QC - Pengendalian Mutu	24
2.2.3.2. QA- Pemastian Mutu	25
2.2.3.3. <i>Total Quality Control / TotalQualityManagement</i>	25
2.2.3.4. Sistem Produksi <i>Just In Time</i>	27
2.2.3.5. <i>Total Productive Maintenance</i>	27
2.2.3.6. Penjabaran Kebijakan Perusahaan	27
2.2.3.7. Sistem Saran (<i>suggestion system</i>)	28
2.2.3.8. Kegiatan Kelompok Kecil	28
2.2.4. Arti Pentingnya Perbaikan Berkesinambungan	29
2.2.5. Pendekatan Perbaikan Berkesinambungan	30
2.2.6. Aktivitas Perbaikan Berkesinambungan	32
2.2.7. Aktivitas Kaizen Pada Beberapa Perusahaan Jepang	34
2.2.8. Alat-alat Implementasi Kaizen	37
2.2.9. Alat –alat Pemecahan Masalah dan Pengambilan Keputusan	39
2.2.9.1. Diagram Sebab-Akibat	40
2.2.9.2. <i>Check Sheet</i>	40
2.2.9.3. Diagram Pareto	41
2.2.9.4. <i>Run Chart</i> dan <i>Control Chart</i>	41
2.2.9.5. Histogram	42
2.2.9.6. Stratifikasi	42
2.2.9.7. <i>Scatter diagram</i>	43

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Obyek Penelitian	44
3.2. Pengumpulan Data	44
3.2.1. Sumber Data	44
3.2.2. Metode Pengumpulan Data	45

3.3. Tahapan penelitian	45
3.3.1. Studi Pendahuluan	45
3.3.2. Studi Literatur	45
3.3.3. Identifikasi Masalah	45
3.3.4. Perumusan Masalah	45
3.3.5. Penetapan Tujuan Masalah	46
3.3.6. Pengumpulan Data	46
3.3.7. Membuat Rencana Penanggulangan	46
3.3.8. Pengolahan Data	46
3.3.9. Analisis Data dan Pembahasan	50
3.3.10. Pelaksanaan Rencana Penanggulangan	50
3.3.11. Evaluasi Hasil	50
3.3.12. Kesimpulan dan Saran	50
3.4. Flow Chart	51

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

4.1. Pengumpulan Data	53
4.2. Pengolahan Data	53
4.2.1. Analisis Data Sebelum Metode 5S dan <i>Two Tools of Seven Tools</i>	54
4.2.1.1. Pendekatan Pertama	54
4.2.1.2. Pendekatan Kedua	57
4.2.2. Analisis <i>Fishbone Diagram</i>	60
4.2.3. Analisis Data Sesudah Metode 5S dan <i>Two Tools of Seven Tools</i>	62
4.2.3.1. Pendekatan Pertama	63
4.2.3.2. Pendekatan Kedua	66
4.3. Implementasi 5S	70
4.4. Hasil Perbandingan Jumlah Cacat dan Kuantitas Produksi Gula	74

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan	75
5.2. Saran	78

DAFTAR PUSTAKA	79
-----------------------	----

LAMPIRAN	82
-----------------	----