

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kakao dan Produk Cokelat.....	4
2.2 Pengendalian Mutu.....	8
2.3 <i>Six Sigma</i>	11
2.3.1 <i>Define</i>	12
2.3.2 <i>Measure</i>	13
2.3.3 <i>Analyze</i>	13
2.3.4 <i>Improve</i>	21
2.3.5 <i>Control</i>	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi Penelitian Tugas Akhir.....	26
3.2 Ruang Lingkup dan Kajian.....	26

3.2.1 Pengumpulan Data	26
3.2.2 Tahap Penelitian.....	27
3.3 Prosedur dan Analisis Data	27
3.3.1 <i>Define</i>	27
3.3.2 <i>Measure</i>	27
3.3.3 <i>Analyze</i>	28
3.3.4 <i>Improve</i>	28
3.3.5 <i>Control</i>	29
3.4 Diagram Alir Penelitian	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Deskripsi Objek Penelitian.....	31
4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	31
4.1.2 Sistem Kerja.....	32
4.1.3 Kegiatan Produksi	33
4.1.4 Peta Proses Operasi	36
4.2 Hasil Penelitian	38
4.2.1 <i>Define</i>	38
4.2.2 <i>Measure</i>	42
4.2.3 <i>Analyze</i>	45
4.2.4 <i>Improve</i>	72
4.2.5 <i>Control</i>	76
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
5.1 Kesimpulan	79
5.2 Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN.....	83

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Diagram Pareto.....	14
Gambar 2.2 Diagram Kontrol	16
Gambar 2.3 <i>Diagram Ishikawa</i>	20
Gambar 3.1 Tahapan Pelaksanaan Penelitian	30
Gambar 4.1 Bagan Proses Produksi Coklat	35
Gambar 4.2 PPO Proses Pembuatan Cokelat Pralin <i>Original</i>	36
Gambar 4.3 Diagram Pareto Kerusakan Produk Cokelat Pralin	46
Gambar 4.4 Peta <i>Control C-Chart</i> Cokelat Pralin.....	55
Gambar 4.5 Perbandingan Data <i>In Control</i> dan <i>Out Control</i> UCL-LCL	56
Gambar 4.6 <i>Flow Chart 5 Why's</i> Faktor Mesin.....	61
Gambar 4.7 <i>Flow Chart 5 Why's</i> Faktor Pekerja.....	62
Gambar 4.8 <i>Flow Chart 5 Why's</i> Faktor Lingkungan.....	63
Gambar 4.9 <i>Flow Chart 5 Why's</i> Faktor Metode.....	64
Gambar 4.10 <i>Flow Chart 5 Why's</i> Faktor Material	65
Gambar 4.11 <i>Diagram Ishikawa</i> Cacat Cokelat Pralin	66
Gambar 4.12 Mesin <i>Filling</i> Cokelat.....	65

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu Cokelat dan Produk-Produk Cokelat SNI 7934-2014....	7
Tabel 2.3 Langkah Perhitungan DPMO dan Level Sigma	18
Tabel 2.4 Nilai <i>Severity</i>	23
Tabel 2.5 Nilai <i>Occurance</i>	24
Tabel 2.6 Nilai <i>Detection</i>	24
Tabel 4.1 Produksi Cokelat Pralin Agustus 2016-Juli 2017	39
Tabel 4.2 Standar Mutu Produk Olahan Cokelat di PT Kampung Cokelat	40
Tabel 4.3 Jumlah Produksi dan Jumlah Cacat Cokelat Pralin PT Kampung Cokelat Blitar	43
Tabel 4.4 Frekuensi Jenis Kecacatan Cokelat Pralin PT Kampung Cokelat Blitar.....	46
Tabel 4.5 Perhitungan Nilai Sigma dan DPMO Cokelat Pralin.....	49
Tabel 4.6 Langkah Perhitungan DPMO dan Level Sigma.....	50
Tabel 4.7 Perhitungan Pembuatan Peta <i>Control C-Chart</i>	54
Tabel 4.8 Akar Masalah Penyebab Cacat Produk	72
Tabel 4.9 <i>Failure Mode and Effect Analysis</i>	74

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Tabel FMEA (<i>Failure Mode and Effect Analysis</i>).....	83
Lampiran 2. Proses Produksi Cokelat Pralin	84
Lampiran 3. Mesin dan Peralatan Produksi	85
Lampiran 4. Jenis Cacat Cokelat Pralin	86
Lampiran 5. Perhitungan Nilai UCL, CL dan LCL pada <i>Control Chart</i>	87
Lampiran 6. Perhitungan Nilai Data Cacat Pada <i>Control Chart</i>	89
Lampiran 7. Perhitungan Nilai DPO	91
Lampiran 8. Perhitungan Nilai DPMO	93
Lampiran 9. Tata Letak Pabrik Aliran Pekerja dan Ruang Produksi Pralin.....	95
Lampiran 10. Kapasitas Alat Mesin PT Kampung Coklat Blitar	96
Lampiran 11. Nama Pekerja yang Masuk Periode 2-31 Juli 2017.....	97
Lampiran 12. Tabel Jumlah Kecacatan Setiap Pekerja.....	98
Lampiran 13. Grafik Jumlah Cacat Produk yang Dihasilkan Pekerja	106
Lampiran 14. Modifikasi Mesin dan Alat	107
Lampiran 15. Tabel Konversi Nilai DPMO ke Nilai Sigma.....	108
Lampiran 16. Tugas Khusus	111