

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
RIWAYAT HIDUP .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
ABSTRAK .....	xii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiii
BAB I <u>P</u> ENDAHULUAN .....	14
1.1 Latar Belakang .....	14
1.2 Rumusan Masalah .....	15
1.3 Batasan Penelitian .....	16
1.4 Tujuan Penelitian .....	16
1.5 Manfaat Penelitian .....	16
BAB II <u>T</u> INJAUAN PUSTAKA .....	17
2.1 Kacang Polong ( <i>Pisum Sativum</i> ).....	17
2.2 Teknologi Proses.....	21
2.3 <i>Continuous Frying</i> .....	23
2.4 <i>Total Productive Maintenance (TPM)</i> .....	25
2.5 <i>Overall Equipment Effectiveness (OEE)</i> .....	27
2.6 <i>Seven Tools</i> .....	31
BAB III <u>M</u> ETODE PENELITIAN .....	33
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	33
3.2 Peralatan Penelitian .....	33
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	33
3.4 Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian.....	34
3.5 Analisis Data.....	35

3.5.1 Uji Data .....	35
3.5.2 Penentuan <i>Availability, Performance, dan Quality</i> .....	36
3.5.3 Penentuan OEE.....	37
3.5.4 Penentuan <i>Six Big Losses</i> .....	37
3.5.5 Penentuan faktor dan rumusan perbaikan .....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
4.1 Profil Industri.....	41
4.2 Uji Kecukupan Data .....	44
4.3 Hasil Penentuan <i>Availability, Performance, dan Quality</i> .....	45
4.4 Hasil Penentuan OEE .....	49
4.5 Hasil Penentuan <i>Six big losses</i> .....	50
4.6 Penentuan Faktor dan Rumusan Perbaikan .....	51
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>57</b>
5.1 Kesimpulan .....	57
5.2 Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>61</b>