

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan	6
1.5 Manfaat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Susu.....	7
2.2 Susu Pasteurisasi	8
2.3 Proses Produksi	9
2.4 Kemasan Dan Pengemasan	10
2.5 Mutu Dan Pengendalian Mutu	13
2.6 Alat Pengendalian Mutu.....	14
2.6.1 Check sheet	14
2.6.2 Diagram Pareto	15
2.6.3 Peta Kendali	16
2.6.4 Diagram Ishikawa	18

BAB III METODOLOGI	21
3.1 Tempat dan Waktu Kerja Praktek	21
3.2 Ruang Lingkup Kajian	21
3.3 Tahap Pelaksanaan	21
1. Pengumpulan Data	21
2. Alur Pelaksanaan	24
3.4 Metode Analisa	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Objek Penelitian	29
4.2 Identifikasi Kerusakan Kemasan Susu Rasa Coklat Kemasan Cup 150 mL	34
4.2.1 Lembar Kerja (<i>CheckSheet</i>)	38
4.2.2 Diagram Pareto	39
4.2.3 Peta kendali	41
4.2.4 Diagram Ishikawa	43
4.3 Dampak Akibat Kerusakan Pada Kemasan.....	52
4.4 Perbaikan Untuk Mengurangi Kerusakan Produk.....	53
BAB V PENUTUP.....	56
5.1 Kesimpulan	56
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 <i>Quality and product Standard</i> produk setengah jadi dan produk akhir susu pasteurisasi dan homogenisasi	30
Tabel 4.2 Data Kuantitas Jumlah Produksi dan Jumlah Kecacatan	38
Tabel 4.3 jenis Kecacatan Kemasan Susu Rasa Coklat Kemasan Cup 150 mL	39
Tabel 4.4 Analisa 5 Whys Parameter Mesin Penyebab Terjadinya Kecacatan Pada Kemasan Produk Akhir Susu Rasa Coklat Kemasan 150 mL	45
Tabel 4.5 Analisa 5 Whys Parameter Manusia Penyebab Terjadinya Kecacatan Pada Kemasan Produk Akhir Susu Rasa Coklat Kemasan 150 mL	46
Tabel 4.6 Analisa 5 Whys Parameter Metode Penyebab Terjadinya Kecacatan Pada Kemasan Produk Akhir Susu Rasa Coklat Kemasan 150 mL	46
Tabel 4.7 Analisa Faktor-Faktor Penyebab Terjadinya Kecacatan Sealing pada Kemasan Produk Akhir Susu Rasa Coklat Kemasan Cup 150 mL.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram Sebab Akibat	19
Gambar 3.1 Tahapan Pelaksanaan Penelitian	24
Gambar 4.1 Peta Proses Operasi Susu Rasa Coklat	32
Gambar 4.2 Peta Proses Operasi Susu Rasa Coklat (Lanjutan)	33
Gambar 4.3 Klasifikasi Jenis Kecacatan	36
Gambar 4.4 Diagram Pareto Susu Coklat Kemasan Cup 150 mL	40
Gambar 4.5 Peta Kendali P chart Reject Seal pada Kemasan Cup Susu Coklat 150 mL	42
Gambar 4.6 Diagram Ishikawa	48
Gambar 4.7 Komponen <i>Thermocontrol</i>	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Kuantitas Jumlah dan Jenis Kecacatan Kemasan Primer	60
Lampiran 2 : Perhitunga Diagram Pareto	61
Lampiran 3 : Perhitungan UCL, CL, LCL, dan Proporsi Kecacatan Utama.....	64
Lampiran 4 : Syarat Mutu Produk Susu Pasteurisasi SNI 01-3951-1995	67
Lampiran 5 : Standard Operasional Prosedur Indtruksi Kerja Mesin Pengemas CV. Cita Nasional	68