

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	4
1.3 Batasan Masalah .....	5
1.4 Tujuan .....	5
1.5 Manfaat .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Roti .....	8
2.2 Roti Manis .....	8
2.3 Proses Produksi .....	9
2.4. Mutu dan Pengendalian Mutu .....	9
2.5 Statistical Quality Control .....	10
2.6 Diagram Pareto .....	11
2.7 Control Chart .....	13
2.8 Diagram Ishikawa .....	16
<b>BAB III METODOLOGI</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Kerja Praktik .....	17
3.2 Ruang Lingkup Kajian dan Tahapan Pelaksanaan .....	17
3.3 Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data .....	18
3.4 Tahapan Pelaksanaan .....	20
3.5 Metode Analisis .....	21

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Deskripsi Jenis Kecacatan Produk Akhir Roti Pisang Cokelat pada Proses Pendiaman Setelah Pengovenan .....	28
4.2 Analisis Tingkat Kecacatan Menggunakan Diagram Pareto .....	33
4.3 Analisis Tingkat Kecacatan Menggunakan Peta Kendali .....	36
4.4 Analisis Tingkat Kecacatan Menggunakan Diagram Ishikawa .....	46
4.5 Usulan Perbaikan Untuk Mengurangi Jumlah Produk Cacat .....	57

## **BAB V PENUTUP**

5.1 Kesimpulan .....	59
5.2 Saran.....	60

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>63</b>
----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Data Produk Cacat .....	32
Tabel 4.2 Lembar Data Perhitungan Cacat .....	33
Table 4.3 Data Persentase Produk Cacat .....	40
Tabel 4.4 Data Perhitungan Batas Kendali .....	42
Tabel 4.5 Analisis 5 <i>Why</i> Cacat Warna Permukaan Roti Tidak Seragam (Faktor Mesin) .....	48
Tabel 4.6 Analisis 5 <i>Whys</i> Cacat Warna Permukaan Roti Tidak Seragam (Faktor Manusia) .....	49
Tabel 4.7 Analisis 5 <i>Whys</i> Cacat Warna Permukaan Roti Tidak Seragam (Faktor Metode) .....	50
Tabel 4.8 Faktor-Faktor Penyebab Terjadinya Cacat Warna Permukaan Tidak Seragam .....	56

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data survei dari 35 mahasiswa UGM tentang frekuensi konsumsi roti manis dalam seminggu .....	2
Gambar 2.1 Diagram Alir Penggunaan Peta Kontrol .....	14
Gambar 3.1 Tahapan Pelaksanaan Kerja Praktik .....	20
Gambar 3.2 Contoh Diagram Pareto .....	23
Gambar 3.3 Contoh Peta Kendali .....	24
Gambar 3.4 Contoh Diagram Ishikawa .....	26
Gambar 4.1 Warna Permukaan Tidak Seragam dan Warna Permukaan Seragam.	29
Gambar 4.2 Permukaan Tidak Mengkilap dan Permukaan Mengkilap .....	29
Gambar 4.3 Isian Keluar .....	30
Gambar 4.4 Warna Bagian Bawah Tidak Seragam, Warna Bagian Bawah Seragam, Permukaan Tidak Ulet, dan Permukaan Ulet.....	31
Gambar 4.5 Diagram Pareto Produk Akhir Roti Pisang Cokelat.....	35
Gambar 4.6 Peta Kendali P-chart Seluruh Pengamatan .....	43
Gambar 4.7 Diagram Ishikawa Jenis Cacat Warna Permukaan Tidak Seragam dengan 5 Parameter .....	52
Gambar 4.8 Diagram Ishikawa Jenis Cacat Warna Permukaan Tidak Seragam dengan 3 Parameter .....	52
Gambar 4.9 Diagram Ishikawa Jenis Cacat Warna Permukaan Tidak Seragam dengan 2 Parameter .....	53
Gambar 4.10 Bagian Pengapian Oven <i>Rotary</i> Tidak Bekerja Sempurna.....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Wawancara .....	64
----------------------------------	----