

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	
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	
2.1 Susu.....	8
2.2 Yoghurt	9
2.3 Proses Produksi.....	9
2.4 Parameter Pembuatan Yoghurt yang Baik dan Benar	10
2.5 Kemasan dan Kemasan Cacat.....	11
2.6 Pengemasan dan Alat Pengemasan.....	11
2.7 Mutu dan Pengendalian Mutu.....	12
2.8 Alat Pengendalian Mutu	14
2.11.1 <i>Check Sheet</i>	15
2.11.2 Diagram Pareto	16
2.11.3 Peta Kontrol	16
2.11.4 Diagram Ishikawa	18

BAB III METODOLOGI

3.1 Tempat dan Waktu Kerja Praktik	19
3.2 Ruang Lingkup Kajian.....	19
3.3 Tahap Pelaksanaan.....	21
3.4 Metode Analisa	22

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan	25
4.1.1 Visi dan Misi.....	26
4.1.2 Lokasi Perusahaan	26
4.1.3 Ketenagakerjaan.....	27
4.1.4 Struktur Organisasi	28
4.2 Objek Penelitian.....	30
4.3 Pengukuran Mutu Kemasan Rusak Yoghurt Ukuran <i>Cup</i> 150 ml.....	35
4.4 Identifikasi Kerusakan Kemasan Yoghurt Ukuran <i>Cup</i> 150 ml.....	37
4.4.1 Lembar Periksa (<i>CheckSheet</i>).....	41
4.4.2 Diagram Pareto	43
4.4.3 Peta Kontrol	45
4.4.3.1 Peta Kontrol <i>P chart</i>	47
4.4.4 Diagram Ishikawa	52
4.5 Dampak Akibat Penyimpangan Dalam Pengemasan.....	62
4.6 Perbaikan Untuk Mengurangi Kecacatan Dalam Pengemasan.....	64

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan	66
5.2 Saran	67

DAFTAR PUSTAKA	68
-----------------------------	----

LAMPIRAN	70
-----------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Penggunaan Peta Kontrol	17
Gambar 2. Tahapan Pelaksanaan Tugas Akhir	21
Gambar 3. Diagram Pareto	23
Gambar 4. Diagram Ishikawa	24
Gambar 5. Struktur Organisasi Rumah Yoghurt.....	29
Gambar 6. Minuman Yoghurt Kemasan <i>Cup</i> 150 ml	31
Gambar 7. PPO Pembuatan Yoghurt <i>Plain</i>	32
Gambar 7.1 PPO Pembuatan Yoghurt <i>Drink</i>	33
Gambar 8. Diagram Pareto Minuman Yoghurt <i>Cup</i> 150 ml.....	44
Gambar 9. Peta Kendali Untuk Seluruh Pengamatan	74
Gambar 9.1 Peta Kendali <i>P chart</i> Ketidaksesuaian Pengemasan yang Dilakukan Lebih Dari Satu Kali Pada Yoghurt <i>Drink</i> Kemasan <i>Cup</i> Berukuran 150 ml	49
Gambar 10 Diagram <i>Ishikawa</i> Jenis Cacat Pengemasan atau Pengpresan yang Dilakukan Lebih Dari Sekali	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Daftar Karyawan Rumah Yoghurt	29
Tabel 2 Perhitungan UCL, CL, LCL, dan Proporsi Cacat Setiap Pengamatan.....	47
Tabel 3 Analisa Faktor-Faktor Penyebab Terjadinya Pengepresan yang Dilakukan Lebih dari Satu Kali pada Pengemasan Yoghurt <i>Drink</i> Kemasan <i>Cup</i> 150 ml.....	55
Tabel 4 Analisa Lima <i>Why</i> Terhadap Akar Permasalahan Proses Pengemasan Minuman Yoghurt Kemasan <i>Cup</i> 150 ml di UKM Rumah Yoghurt	61
Tabel 4.1 Data Kuantitas Jumlah Produksi dan Jumlah Kecacatan.....	41
Tabel 4.2 Jenis Kecacatan Sistem Pengemasan Minuman Yoghurt <i>Cup</i> 150 ml..	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuantitas Produksi dan Cacat Setiap Jenis Kecacatan.....	71
Lampiran 2 Perhitungan UCL, CL, LCL, dan Proporsi Seluruh Pengamatan.....	72
Lampiran 2.1 Perhitungan UCL, CL, LCL, dan Proporsi Kecacatan Utama	75
Lampiran 3 Denah Rumah Yoghurt.....	79
Lampiran 4 Layout Rumah Yoghurt.....	80
Lampiran 5 Foto Ruang Produksi Rumah Yoghurt	81
Lampiran 6 Perhitungan Diagram Pareto.....	82
Lampiran 7 Surat Keterangan Kerja Praktik.....	86