

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Kerja Praktek	4
1.5 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Jahe.....	6
2.2 Pengendalian Mutu.....	7
2.3 Peta Kontrol	8
2.4 Diagram Pareto.....	10

2.5	Diagram Ishikawa	11
2.6	Kemasan.....	12
2.7	Bobot.....	14
BAB III METODOLOGI.....		16
3.1	Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kerja Praktik	16
3.2	Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data.....	16
3.3	Ruang Lingkup Kajian dan Tahapan Pelaksanaan.....	18
3.4	Pengolahan dan Analisis Data.....	20
HAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		24
4.1	Deskripsi Kecacatan Produk Jahe Wangi pada Tahapan Pengemasan	24
4.2	Analisa Tingkat Kecacatan pada Pengemasan Produk Jahe Wangi.....	27
4.3	Faktor Penyebab Kecacatan pada Pengemasan Jahe Wangi	41
4.4	Langkah Perbaikan pada Proses Pengemasan Jahe Wangi	45
BAB V PENUTUP.....		47
5.1	Kesimpulan.....	47
5.2	Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA		48
LAMPIRAN.....		50