

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
LEMBAR KETERANGAN PERUSAHAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Tujuan .....	3
1.3    Metode Kerja Praktek .....	3
1.4    Jadwal Pelaksanaan.....	5
1.5    Sistematika Penulisan .....	7
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	8
2.1    Sejarah Perusahaan .....	8
2.2    Profil Perusahaan.....	9
2.3    Visi, Misi, dan Nilai Perusahaan .....	10
2.4    Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	11
2.5    Struktur Organisasi .....	12
2.6    Ketenagakerjaan .....	14
2.6.1    Klarifikasi Karyawan .....	14
2.6.2    Pendidikan .....	16
2.6.3    Rekrutmen .....	17
2.6.4    Fasilitas Pekerja .....	17
2.6.5    Sistem Penggajian.....	18
2.6.6    Cuti dan Izin Meninggalkan Pekerjaan .....	18
2.6.7    Bantuan dan Sarana Tenaga Kerja .....	19
2.6.8    Program Jaminan Kesehatan Pekerja .....	19
2.7    Produk dan Distribusi .....	20
2.8    Proses Pembuatan <i>Cup Noodle</i> .....	21

2.8.1	Pengayakan ( <i>Screwing</i> ) .....	21
2.8.2	Pengadukan ( <i>Mixing</i> ) .....	23
2.8.3	Pengepresan ( <i>Pressing</i> ) .....	24
2.8.4	Pembentukan ( <i>Slitting</i> ).....	25
2.8.5	Pengukusan ( <i>Steaming</i> ) .....	25
2.8.6	Pemotongan ( <i>Cutting</i> ).....	26
2.8.7	Penggorengan ( <i>Frying</i> ) .....	27
2.8.8	Pendinginan ( <i>Cooling</i> ) .....	28
2.8.9	Pembungkusan ( <i>Wrapping</i> ).....	28
<b>BAB III TINJAUAN PUSTAKA .....</b>		<b>30</b>
3.1	Definisi Kualitas .....	30
3.2	Pengendalian Kualitas.....	31
3.3	Dimensi Kualitas .....	32
3.4	Permasalahan Kualitas .....	34
3.5	Prinsip Manajemen Kualitas .....	36
3.6	Pengendalian Kualitas Statistik ( <i>Statistical Process Control</i> ).....	37
3.6.1	Definisi Tentang Data Dalam Konteks <i>Statistical Process Control</i>	39
3.6.2	Pembagian Pengendalian Kualitas Statistik ( <i>Statistical Process Control</i> ).....	40
3.6.3	Keuntungan Pengendalian Kualitas Statistik ( <i>Statistical Process Control</i> ).....	41
3.6.4	7 Alat Pengendalian Kualitas Statistik .....	43
<b>BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....</b>		<b>69</b>
4.1	Pengumpulan Data .....	69
4.2	Pengolahan Data.....	72
4.2.1	Flow Chart Proses Produksi Cup Noodle .....	72
4.2.2	Check Sheet Scrap Produk Cup Noodle .....	73
4.2.3	Pengolahan Data Menggunakan Peta Kendali P .....	74
4.2.4	Pengolahan Data Menggunakan Diagram Pareto .....	79
4.2.5	Pengolahan Data Menggunakan Diagram Fishbone .....	80
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>84</b>
5.1	Kesimpulan .....	84

5.2	Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA .....		86
LAMPIRAN .....		87
Lampiran 1. Tata Letak Pabrik .....		87
Lampiran 2. Alur Produksi .....		88
Lampiran 3. Struktur Organisasi .....		89
Lampiran 4. Data Produksi Periode Oktober-November 2018.....		90
Lampiran 5. Data <i>Scrap</i> Periode Oktober-November 2018.....		91
Lampiran 6. Kartu Asistensi Kerja Praktek .....		92
Lampiran 7. Kartu Absensi Pelaksanaan Kerja Praktek .....		94

