

LAPORAN KERJA PRAKTEK

**“MENGURANGI REJECT COKLAT PADA PRODUK A
DENGAN METODE QCC DI PT. MYR”**

(Study Kasus : PT. Mayora Indah, tbk)

Diajukan Guna Melengkapi Sebagian Syarat Dalam Menggelar
Gelar Sarjana Strata Satu (S1)



Disusun Oleh :

Nama : RIYA ASTINI

NIM : 41611120106

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MERCUBUANA

JAKARTA

2016

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT atas selesainya laporan skripsi yang berjudul “*MENGURANGI REJECT COKLAT PADA PRODUK A DENGAN METODE QCC DI PT. MYR*” yang di ajukan sebagai syarat untuk mengambil tugas akhir Sarjana Stara Satu (S1).

Penulis menyadari bahwa Laporan ini jauh dari sempurna. Oleh karena itu sekiranya pembaca dapat memberikan masukan dan kritik kepada penulis sehingga dapat bermanfaat bagi penelitian selanjutnya baik penulis maupun pembaca. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar besarnya kepada :

1. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu mendukung dan member inspirasi untuk berjuang dan berkarya dalam kondisi apapun.
2. Direksi dan seluruh karyawan PT. MYR yang telah membantu dalam pengumpulan data penelitian.
3. Bapak Ir. Muhammad Kholil, MT selaku dosen pembimbing dan sebagai Kaprodi yang telah memberikan arahan demi terselesaikan laporan skripsi ini.
4. Teman-teman Teknik Industri angkatan 20 Universitas Mercu Buana.
5. Para Dosen dan Staff Universitas Mercu Buana.
6. Semua pihak yang membantu secara langsung maupun tidak langsung yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Semoga Allah SWT senantiasa memberkati dan memberikan segala yang terbaik untuk kita semua.

Jakarta, 15 Januari 2016

Penulis,

DAFTAR ISI

Lembar Pernyataan	ii
Lembar Pengesahan	iii
Abstrak	iv
Kata Pengantar.....	vi
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG MASALAH	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	3
1.3 BATASAN MASALAH	4
1.4 TUJUAN PENELITIAN.....	5
1.5 METODE PENELITIAN.....	5
1.6 SISTEMATIKA PENULISAN	6
BAB II.....	8
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	8
2.1 Profil Umum Perusahaan	8
2.2 Tanggung Jawab & Wewenang.....	9
2.3 Visi & Misi Perusahaan	11
2.4 Manajemen Sumber Daya Manusia.....	12
2.4.1 Hubungan Kerja	12
BAB III.....	13
LANDASAN TEORI.....	13
3.1. Definisi Produktivitas dan Pengukuran produktivitas	13
3.1.1. Produktivitas	13
3.1.2. Definisi Produktivitas.....	15
3.1.3. Pengukuran Produktivitas.....	18

3.2. Quality Control Circle (QCC)	19
3.2.1 Dfinisi QCC	19
3.2.2 Tujuan QCC	19
3.2.3 Ciri-Ciri Umum QCC	20
3.2.4 Prinsip-Prinsip QCC	21
3.2.5 Asas-Asas Pokok QCC	25
3.2.6 Delapan Langkah Pemecahan Masalah Dalam QCC	26
3.2.7 Tujuh Alat Pemecahan Masalah Dalam QCC	29
3.2.8. Pemakaian 7 Alat Statistik Pada Delapan Langkah QCC	47
3.3. Hubungan Produktivitas dan Quality Control Circle (QCC)	48
BAB IV	49
PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	49
4.1 Tahap Pengumpulan Data	49
4.1.1 Penentuan Objek Penelitian	49
4.1.2 Flow Proses Pembuatan Produk	49
4.2 Tahap Pengolahan Data	51
4.2.1 Penerapan metode QCC	51
BAB V	60
KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1 Kesimpulan	60
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Rencana Perbaikan	28
Tabel 3.2 Lembar Periksa (Check Sheet).....	32
Tabel 3.3 Delapan Langkah Dan Tujuh Alat Pemecahan Mutu.....	47
Tabel 4.1 Data Reject Coklat bulan Juli s/d September 2015	52
Tabel 4.2 Root Cause dari diagram fish bone	54
Tabel 4.3 Rencana Perbaikan	55
Tabel 4.4 Data Hasil Reject Coklat produk A Sebelum Perbaikan	56
Tabel 4.5 Data Hasil Reject Coklat produk A Sesudah Perbaikan.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Siklus Deming	23
Gambar 3.2 Diagram Stratifikasi.....	33
Gambar 3.3 Diagram Histogram	35
Gambar 3.4 Diagram Pareto	37
Gambar 3.5 Diagram Sebab Akibat	41
Gambar 3.6 Diagram Tebar	42
Gambar 3.7 Peta Kendali	46
Gambar 4.1 Diagram Fish Bone Mencari Penyebab Masalah	53
Gambar 4.2 Grafik Perbandingan Reject Coklat Sebelum dan Sesudah implementasi	57
Gambar 4.3 Grafik persentase pemakaian coklat bulan juli-oktober 2015.....	58
Gambar 4.4 Mesin Enrober Coklat setelah implementasi	59

LEMBAR PENGESAHAN

MENGURANGI REJECT COKLAT PADA PRODUK A DENGAN METODE QCC DI PT. MYR

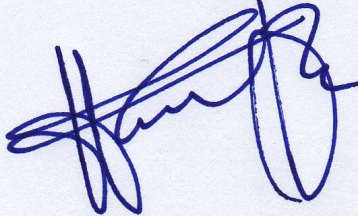
Disusun Oleh :

Nama : Riya Astini

NIM : 41611120106

Jurusan : Teknik Industri

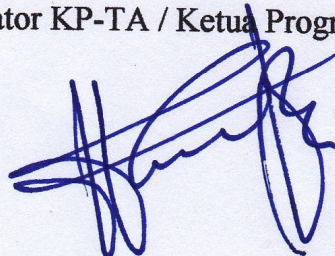
Pembimbing,



(Ir. Muhammad Kholil, MT)

Mengetahui,

Koordinator KP-TA / Ketua Program Studi



(Ir. Muhammad Kholil, MT)

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Riya Astini

NIM : 4161112016

Jurusan : Teknik Industri

Fakultas : Teknik

Judul KP : MENGURANGI REJECT COKLAT PADA PRODUK A
DENGAN METODE QCC DI PT. MYR

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Laporan Kerja Praktek yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulis Laporan Kerja Praktek ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggung jawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib di Universitas Mercubuana.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

Penulis,



Riya Astini



PT. MAYORA INDAH Tbk
WAFER DIVISION

Jl. Yos Sudarso KM 19 Daan Mogot, Batu Ceper – Tangerang 15124
Telephone : 021 5454987 / 54398347
Fax : 021 6192812



SURAT KETERANGAN
No. 012/MI/WD/XII/2015

Yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Riya Astini
NIM : 4161112016
Program Studi : Teknik Industri
Fakultas : Teknik
Mahasiswa : Universitas Mercu Buana

Adalah benar mahasiswa tersebut telah melaksanakan Kerja Praktek di PT. Mayora Indah, Tbk. Divisi Wafer, dengan tema “**MENGURANGI REJECT COKLAT PADA PRODUK A DENGAN METODE QCC**” yang dilaksanakan sejak tanggal 01 Juli 2015 sampai dengan tanggal 31 Oktober 2015.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Tangerang, 30 November 2015

Petrus Setiajied

Personalia & GA Manager