



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Metode Pengujian	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah	5
3.2 Visi dan Misi	5
3.3 Lokasi dan Wilayah Perusahaan	6
3.4 Struktur Organisasi	6
IV ASPEK PRODUKSI	8
4.1 Deskripsi Produk	8
4.2 Bahan Baku	8
4.3 Bahan Pendukung	9
4.4 Proses Produksi	9
V HASIL DAN PEMBAHASAN	17
5.1 Pernyataan Masalah	17
5.2 Mengidentifikasi Kategori Penyebab Masalah	17
5.3 Menemukan Sebab-sebab Potensial	18
5.4 Menentukan Sebab-sebab yang Paling Mungkin	20
5.5 Menentukan Tindakan Perbaikan	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	33



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR TABEL

1	Jumlah karyawan PT. Maya Food Industries	7
2	Jadwal jam kerja karyawan PT Maya Food Industries	7
3	Produktifitas stasiun pemotongan ikan	11
4	Produktifitas stasiun pengisian ikan	12
5	Produktifitas mesin <i>exhaust</i>	13
6	Produktifitas stasiun pengepakan	16
7	Akar permasalahan <i>bottleneck</i>	18
8	Verifikasi penyebab <i>bottleneck</i> pada aliran produksi ikan kaleng	20
9	Tindakan perbaikan <i>bottleneck</i>	23

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram <i>Ishikawa</i> sebab potensial <i>bottleneck</i>	18
2	Stasiun pengisian ikan	21
3	Stasiun pemasakan awal	22
4	Stasiun pengepakan	22
5	<i>Conveyor belt</i>	23



Sekolah Vokasi
Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Layout</i> pabrik PT. Maya Food Industries	29
2	Struktur organisasi perusahaan	30
3	Diagram alir proses produksi ikan sarden	31
4	Standar sterilisasi PT Maya Food Industri	32

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPIB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.