



## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Manajemen dan Pengendalian Mutu	4
2.2 Siklus Deming	4
2.3 Sistem Manajemen Mutu	5
2.4 Gugus Kendali Mutu	7
2.5 Alat Pengendalian Mutu	8
III TATA LAKSANA PRAKTIK KERJA LAPANGAN	14
3.1 Kerangka Kerja Praktik Lapangan	14
3.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	15
3.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan	15
3.4 Kebutuhan alat dan informasi	15
IV GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	16
4.1 Sejarah Perusahaan	16
4.2 Struktur Organisasi Perusahaan	17
4.3 Jenis Produk	17
V HASIL DAN PEMBAHASAN	20
5.1 Proses Produksi <i>Cocoa Extract</i>	20
5.2 Penerapan Sistem Manajemen Mutu	22
5.3 Identifikasi Masalah dan Alternatif Solusi Aspek Pengendalian Mutu	41
VI SIMPULAN DAN SARAN	43
6.1 Simpulan	43
6.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	45
RIWAYAT HIDUP	77



## DAFTAR TABEL

1	Contoh Stratifikasi	9
2	Data hasil ekstraksi <i>cocoa beans</i>	29
3	Data <i>moving range yield of cocoa extract</i>	32
4	Contoh susunan rencana perbaikan	39

## DAFTAR GAMBAR

1	Siklus PDCA	5
2	Diagram pareto	10
3	Diagram <i>fishbone</i>	13
4	Kerangka Praktik Kerja Lapangan	14
5	Filosofi nama PT Van Aroma	16
6	Logo PT Van Aroma	17
7	Struktur Organisasi PT Van Aroma	17
8	Contoh Produk <i>Pathcouli Oil</i>	19
9	Contoh produk <i>cocoa extract</i> dan <i>tobacco extract</i>	19
10	Diagram pareto <i>yield of cocoa extract</i>	31
11	Bagan kendali MR	33
12	Bagan kendali Xbar	34



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Rencana kegiatan pelaksanaan PKL	49
2	Kebutuhan data dan informasi aspek khusus	50
3	Kebutuhan data dan informasi aspek khusus (lanjutan)	51
4	Kebutuhan data dan informasi aspek khusus (lanjutan)	52
5	Sertifikasi FSSC 22000	53
6	Sertifikasi halal LPPOM MUI	54
7	Sertifikasi Kosher	55
8	Sertifikat member IFEAT	56
9	Peta Proses Operasi Produksi <i>Cocoa Extract</i>	57
10	Peta Aliran Proses Produksi <i>Cocoa Extract</i>	58
11	Alur proses <i>input</i> produk <i>cocoa extract</i>	59
12	Alur proses <i>output</i> produk <i>cocoa extract</i>	60
13	GMP checklist PT Van Aroma	61
14	<i>Cleaning mixing tank log sheet</i> PT Van Aroma	62
15	<i>Form input output</i> produk <i>cocoa extract</i>	63
16	<i>Cocoa extract physical information</i>	64
17	<i>Quality approval form before packing</i>	65



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

18	<i>Cleaning checklist</i> area produksi	66
19	Data persentase hasil ekstraksi <i>cocoa beans</i>	67
20	Identifikasi masalah dan alternatif solusi	68
21	<i>Why-why analysis yield of cocoa</i> rendah	69
22	<i>Why-why analysis</i> masalah kadar spesifikasi <i>cocoa extract</i>	70
23	<i>Why-why analysis</i> masalah penerapan TPM	71
24	<i>Why-why analysis</i> masalah performa mesin dewaxing	72
25	<i>Why-why analysis</i> masalah pembersihan <i>maceration tank</i>	73
26	Diagram <i>fishbone</i> masalah kadar spesifikasi <i>cocoa extract</i>	74
27	Diagram <i>fishbone</i> masalah <i>yield of cocoa</i> rendah	75
28	Tabel nilai konstanta A2,d2,D3,D4	76



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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.