



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	4
2.4 Prosedur Kerja	4
III KEADAAN UMUM PT MULTI STAR RUKUN ABADI	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Produk PT Multi Star Rukun Abadi	5
3.3 Visi dan Misi Perusahaan	6
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan	6
IV PROSES PRODUKSI ROTI MANIS	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan	7
4.2.1 Bahan Baku	7
4.2.2 Bahan Pendukung	9
4.2.3 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	10
4.3 Proses Produksi	10
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku	11
4.3.2 Persiapan Bahan Baku	11
4.3.3 Pencampuran Bahan Baku (<i>Mixing</i>)	12
4.3.4 Pembentukan Adonan, Pengisian Selai dan Pematangan Adonan	12
4.3.5 Fermentasi (<i>Fermentation</i>)	13
4.3.6 Pemanggangan (<i>Baking</i>)	14
4.3.7 Pendinginan (<i>Cooling</i>)	15
4.3.8 Pengemasan (<i>Packaging</i>)	15
4.3.9 Pengecekan <i>Metal Detector</i>	16



- 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.

4.3.10 Pengepakan (<i>Packing</i>)	17
4.3.11 Penyimpanan Produk dan Distribusi	17
V FAKTOR PENYEBAB APKIR (<i>REJECT</i>) PADA PRODUK ROTI MANIS	18
5.1 Metode Analisis Faktor Penyebab Apkir (<i>Reject</i>) Roti Manis	18
5.2 <i>Control Chart</i> U Apkir (<i>Reject</i>) Roti Manis	19
5.3 Analisis Diagram <i>Pareto</i> Apkir (<i>Reject</i>) Roti Manis	20
5.4 Analisis Diagram <i>Ishikawa</i> Apkir (<i>Reject</i>) Roti Manis	21
5.4.1 Diagram <i>Ishikawa</i> Kategori <i>Waste</i>	21
5.4.2 Diagram <i>Ishikawa</i> Kategori Ukuran Tidak Sesuai	23
5.5 Tindakan Perbaikan	26
VI SIMPULAN DAN SARAN	28
6.1 Simpulan	28
6.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31





- 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 mengumumkan dan memperbarui sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1	Suhu internal proses pemanggangan roti	14
2	Analisis 5W faktor manusia sebagai penyebab terjadinya <i>waste</i>	22
3	Analisis 5W faktor mesin sebagai penyebab terjadinya <i>waste</i>	22
4	Analisis 5W faktor metode operasi sebagai penyebab terjadinya <i>waste</i>	23
5	Analisis 5W faktor kemasan sebagai penyebab terjadinya <i>waste</i>	23
6	Analisis 5W faktor manusia sebagai penyebab terjadinya ukuran tidak sesuai	24
7	Analisis 5W faktor mesin sebagai penyebab terjadinya ukuran tidak sesuai	25
8	Analisis 5W faktor metode operasi sebagai penyebab terjadinya ukuran tidak sesuai	25
9	Usulan tindakan perbaikan terhadap faktor penyebab <i>waste</i>	26
10	Usulan tindakan perbaikan terhadap faktor penyebab ukuran tidak sesuai	27

DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi pelaksanaan PKL	3
2	Produk PT Multi Star Rukun-Abadi	5
3	Gudang Bahan Baku (GBB)	11
4	Gudang Persiapan (GPR)	11
5	<i>Mixer spiral</i>	12
6	<i>Dough forming</i>	13
7	<i>Fermenting room (proofing)</i>	13
8	<i>Oven tunnel</i>	15
9	Spesifikasi dan standar warna roti	15
10	<i>Automatic packaging machine</i>	16
11	<i>Metal detector</i>	16
12	Jenis-jenis <i>reject; waste</i> (a), ukuran tidak sesuai (b), roti terpotong (c), roti hancur (d)	18
13	<i>Control chart U total reject</i> roti manis	19
14	Diagram <i>Pareto</i> apkir (<i>reject</i>) roti manis	20
15	Diagram <i>Ishikawa</i> penyebab <i>waste</i>	21
16	Diagram <i>Ishikawa</i> penyebab ukuran tidak sesuai	24



DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah dan layout PT Multi Star Rukun Abadi	32
2	Struktur organisasi PT Multi Star Rukun Abadi	33
3	Diagram alir proses produksi roti manis	34
4	Hasil pengumpulan data <i>reject</i> roti manis	35
5	Data total apkir (<i>reject</i>) produk roti manis	36
6	Formulir pendapatan <i>packing</i> roti manis	37

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.