



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Prosedur Analisis Data	3
2.3.1 Pengumpulan Data <i>Reject</i>	3
2.3.2 Pembuatan <i>Control Chart</i>	3
2.3.3 Pembuatan Diagram Pareto	4
2.3.4 Pembuatan Diagram Ishikawa	4
2.3.5 Pembuatan Tindakan Perbaikan	4
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
3.2 Kegiatan Lembaga	5
3.3 Struktur Organisasi	6
3.4 Visi dan Misi Perusahaan	6
IV PROSES PRODUKSI ROTI MANIS ROTTE <i>BAKERY</i>	7
4.1 Bahan Baku Utama dan Bahan Penunjang	7
4.1.1 Bahan Baku Utama	7
4.1.2 Bahan Penunjang	9
4.2 Tahapan Proses Produksi	10
4.2.1 Pencampuran (<i>Mixing</i>)	10
4.2.2 Fermentasi I	11
4.2.3 <i>Dough Breaking</i>	11

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.



4.2.4 <i>Dividing</i> dan <i>Rounding</i>	12
4.2.5 Fermentasi II	12
4.2.6 Pembentukan dan Pengisian	12
4.2.7 <i>Moulding</i>	13
4.2.8 Fermentasi Akhir	13
4.2.9 Pemberian <i>Topping</i>	14
4.2.10 Pemanggangan	14
4.2.11 Pendinginan	15
4.2.12 Pengemasan dan Sortasi	15

V ANALISIS FAKTOR *REJECT* PRODUK ROTI MANIS PADA BEBERAPA
OUTLET ROTTE BAKERY 16

5.1 Metode Analisis Faktor <i>Reject</i> Produk Roti Manis	16
5.2 <i>Control Chart</i> Produk <i>Reject</i>	16
5.2.1 <i>Outlet</i> Kartama	17
5.2.2 <i>Outlet</i> Soekarno Hatta	17
5.2.3 <i>Outlet</i> Marpoyan	18
5.3 Analisis Diagram Pareto	18
5.3.1 <i>Outlet</i> Kartama	19
5.3.2 <i>Outlet</i> Soekarno Hatta	20
5.3.3 <i>Outlet</i> Marpoyan	21
5.4 Analisis Diagram Ishikawa	22
5.4.1 <i>Outlet</i> Kartama	22
5.4.2 <i>Outlet</i> Soekarno Hatta	25
5.4.3 <i>Outlet</i> Marpoyan	27
5.5 Usulan Tindakan Perbaikan	30
5.5.1 <i>Outlet</i> Kartama	30
5.5.2 <i>Outlet</i> Soekarno Hatta	31
5.5.3 <i>Outlet</i> Marpoyan	32

VI SIMPULAN DAN SARAN 34

6.1 Simpulan	34
6.2 Saran	34

DAFTAR PUSTAKA 35

LAMPIRAN 37

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

Institut Perikanan Rogor
 Sekolah Vokasi
 College of Vocational Studies
 BrgorAgricultural University



DAFTAR TABEL

1	Data total produk <i>reject</i> roti manis <i>outlet</i> Kartama	19
2	Data total produk <i>reject</i> roti manis <i>outlet</i> Soekarno Hatta	20
3	Data total produk <i>reject</i> roti manis <i>outlet</i> Marpoyan	21

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Rotte Ragam Rasa (Rotte Bakery)	5
2	Spiral <i>mixer</i> (<i>mixer</i> roti spiral)	11
3	Cetakan <i>dough divider</i>	11
4	Alat <i>dough divider</i>	12
5	Ruang <i>proofing</i> PT Rotte Ragam Rasa (Rotte Bakery)	13
6	Oven PT Rotte Ragam Rasa (Rotte Bakery)	14
7	<i>Control chart outlet</i> Kartama	17
8	<i>Control chart outlet</i> Soekarno Hatta	17
9	<i>Control chart outlet</i> Marpoyan	18
10	Diagram pareto <i>outlet</i> Kartama	19
11	Diagram pareto <i>outlet</i> Soekarno Hatta	20
12	Diagram pareto <i>outlet</i> Marpoyan	21
13	Diagram ishikawa <i>reject</i> ukuran kecil <i>outlet</i> Kartama	22
14	Diagram ishikawa <i>reject</i> gosong <i>outlet</i> Kartama	24
15	Diagram ishikawa <i>Reject</i> kempis <i>outlet</i> Soekarno Hatta	25
16	Diagram ishikawa <i>reject</i> ukuran kecil <i>outlet</i> Soekarno Hatta	26
17	Diagram ishikawa <i>reject</i> gosong <i>outlet</i> Marpoyan	27
18	Diagram ishikawa <i>reject topping</i> tidak rata <i>outlet</i> Marpoyan	28
19	Diagram ishikawa <i>reject</i> ukuran kecil <i>outlet</i> Marpoyan	29

DAFTAR LAMPIRAN

1	Data buku <i>planning outlet</i> Kartama, Soekarno Hatta, dan Marpoyan	38
2	Struktur organisasi PT Rotte Ragam Rasa	41
3	Produk roti manis Rotte Bakery	42
4	Data <i>reject</i> produk roti manis <i>outlet</i> Kartama (Februari), Soekarno Hatta (Maret), dan Marpoyan (April)	46
5	Tabel semua jenis <i>reject</i> dari <i>outlet</i> Kartama, Soekarno Hatta, dan Marpoyan	49
6	Hasil analisis <i>control chart</i> data <i>reject outlet</i> Kartama	51
7	Hasil analisis <i>control chart</i> data <i>reject outlet</i> Soekarno Hatta	52
8	Hasil analisis <i>control chart</i> data <i>reject outlet</i> Marpoyan	53