



DAFTAR ISI

PRAKATA	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
1.4 Ruang Lingkup Aspek Khusus	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Manajemen dan Pengendalian Mutu	4
2.2 Sistem Manajemen Mutu	6
2.3 Kebijakan dan Sasaran Mutu	8
2.4 Gugus Kendali Mutu	9
2.5 Pengendalian Mutu <i>Input, Process, Output</i>	9
2.6 Teknik Pengendalian Mutu	10
III TATA LAKSANA PRAKTIK KERJA LAPANGAN	16
3.1 Kerangka Praktik Kerja Lapangan (PKL)	16
3.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	17
3.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan	17
3.4 Data dan Informasi yang Dibutuhkan	18
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Keadaan Umum Perusahaan	20
4.1.1 Sejarah Perusahaan	18
4.1.2 Struktur Organisasi	19
4.2 Proses Produksi dan Hasil Produksi	23
4.2.1 Peta Proses Operasi (PPO)	28
4.2.2 Peta Aliran Proses (PAP)	29
4.2.3 Diagram Alir	29
4.3 Identifikasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu	29
4.3.1 Pedoman Mutu	29
4.3.2 Kebijakan dan Sasaran Mutu	31
4.3.3 Gugus Kendali Mutu	33
4.3.4 Pelatihan Manajemen Mutu	34
4.3.5 Pengendalian Mutu Input, Proses, Output	35
4.4 Teknik Pengendalian Mutu	46
4.4.1 Lembar Periksa (<i>Check Sheet</i>)	46
4.4.2 Stratifikasi	48
4.4.3 Diagram Pareto	48

- 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.



4.4.4 Analisis Statistical Process Control	50
4.4.5 Diagram Sebab-Akibat	52
4.5 Identifikasi Masalah dan Alternatif Solusi	53
4.6 Laporan <i>Project</i> Praktik Kerja Lapangan	55
4.6.1 Project ke-1	55
4.6.2 Project ke-2	58
V SIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR TABEL

1. Data dan Informasi Kajian Aspek Khusus	31
2. Penerapan GMP di PT Cisarua Mountain Dairy	44
3. Target Key Performance Indicators	46
4. Kriteria Pengecekan Paper	48
5. Kriteria Pengecekan Strip	49
6. Jenis-jenis Inspeksi	51
7. Check Sheet Januari - April 2020	59
8. Persentase Kumulatif Januari - Desember 2020	60
9. Reject Kumulatif Januari - Desember 2020	62
10. Identifikasi Masalah dan Alternatif Solusi	66
11. Hasil Pengamatan TS pada Supplier	69
12. Persentase Kumulatif Kesalahan Uji Profisiensi	72

DAFTAR GAMBAR

1. Sistem pendekatan pada proses produksi	6
2. Siklus PDCA	7
3. Check Sheet	11
4. Stratifikasi	11
5. Diagram Pareto	12
6. Diagram Sebab-Akibat	13
7. Diagram Kontrol	14
8. Kerangka Praktik Kerja Lapangan (PKL)	16
9. Logo perusahaan	20
10. Struktur organisasi QA	21
11. Struktur organisasi QC	22
12. Proses produksi susu UHT 250ml	23

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.



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.

13. Susu UHT 250ml Choco-Series	26
14. Susu UHT 250ml Matcha	27
15. Susu UHT 250ml Strawberry	27
16. Susu UHT 250ml Blueberry	28
17. Susu UHT 250ml Banana	28
18. Susu UHT 250ml Full Cream	28
19. Alur pengecekan raw material	38
20. Alur pengecekan susu segar	41
21. Alur packaging integrity dengan Dissolving	45
22. Barang hold oleh QC	45
23. Sample Retain	46
24. Diagram pareto susu UHT 250ml	49
25. Diagram kontrol januari - desember 2020	51
26. Diagram sebab-akibat TS Full Cream	56
27. Hasil Penilaian Uji Profisiensi	59
28. Diagram Pareto Kesalahan Uji Profisiensi	60

DAFTAR LAMPIRAN

	
Sekolah Vokasi College of Vocational Studies	
1. Peta Proses Operasi Susu UHT 250ml	68
2. Peta Aliran Proses	69
3. Diagram Alir	70
4. ISO 22000:2018	71
5. SNI CAC/RCP 1:2011-HACCP	
6. LPPOM MUI Ketetapan Halal	73
7. Sertifikat NKV Usaha Pengolahan Susu	74
8. Display Penerapan GMP	75
9. Kebijakan Keamanan Pangan	76
10. Form QC In-Process Control	77
11. Contoh Informasi Hold pada Ms Office Excel	
12. Standar Spesifikasi Susu UHT 250ml Chocolate Seasalt	79
13. Check Sheet produk susu UHT 250ml	81
14. Stratifikasi Reject	84
15. <i>Root Cause Analysis Man</i>	87
16. <i>Why-Why Analysis</i>	88
17. <i>Why-Why Analysis</i>	89
18. <i>Why-Why Analysis</i>	90
19. Form Pembaruan TS Fresh Milk	91
20. Hasil Kuesioner Uji Profisiensi	92