

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
1.4 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Manajemen Mutu	3
2.2 Sistem Manajemen Mutu	4
2.3 Pengendalian Mutu <i>Input, Process, Output</i>	5
2.4 Gugus Kendali Mutu	6
2.5 Alat Pengendali Kualitas	7
III TATA LAKSANA PRAKTIK KERJA LAPANGAN	13
3.1 Kerangka Kerja Praktik Kerja Lapang	13
3.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	14
3.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan	14
3.4 Kebutuhan Data dan Informasi	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Keadaan Umum Perusahaan	16
4.2 Struktur Organisasi	17
4.3 Jenis Hasil Produksi	18
4.4 Proses Produksi	19
4.5 Identifikasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu	21
4.6 Evaluasi Pengendalian Kualitas Produk <i>Yogurt 250ml</i>	36
4.7 Identifikasi Masalah dan Alternatif Solusi Aspek Pengendalian Mutu	45
4.8 Laporan <i>Project</i> Praktik Kerja Lapangan	46
V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Simpulan	49
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	52
RIWAYAT HIDUP	83



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR TABEL

1	Lembar Periksa (<i>Cheek sheet</i>)	7
2	Data dan Informasi yang dibutuhkan	14
3	Acuan GMP Cimory	22
4	KPI <i>Quality Control</i>	26
5	KPI <i>Quality Assurance</i>	26
6	Pengecekan Penerimaan <i>Fresh Milk</i>	28
7	Identifikasi <i>Reject</i>	37
8	Stratifikasi CYD 250ml	39
9	Stratifikasi <i>Reject Shrink Bundle</i>	40
10	Biaya Estimasi Kerusakan	41
11	Presentase <i>Reject</i> Tahunan CYD 250ml	41
12	Data pemeriksaan total <i>reject</i>	43
13	Identifikasi Masalah dan Solusi	46

DAFTAR GAMBAR

1	Siklus PDCA	4
2	Stratifikasi	8
3	Histogram	9
4	<i>Scatter Diagram</i>	9
5	Diagram Pareto	10
6	Bagan Kendali	12
7	Diagram Sebab-Akibat	12
8	Kerangka Tujuan Aspek Khusus	13
9	Logo Cimory	16
10	Struktur Organisasi QA	17
11	Struktur Organisasi QC	18
12	Cimory <i>Yogurt Drink</i> (CYD) 250ml	19
13	Proses Produksi CYD 250ml	19
14	Pelatihan Manajemen Mutu	27
15	Pengendalian Mutu <i>Input</i>	30
16	Pengendalian Mutu Kemasan	31
17	Pengendalian Mutu <i>input Raw Material</i>	32
18	Diagram Pareto CYD 250ml	42
19	Bagan Kendali CYD 250ml	44
20	Pengendalian Mutu <i>Process</i>	66



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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kinerja Praktik Kerja Lapang	53
2	Struktur Organisasi PT Cisarua Mountain Diary	54
3	Sertifikasi ISO 22000:2005	55
4	Form Personal <i>Hygine</i>	56
5	Sertifikat SNI CAC/RCP-2011- HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)	57
6	Sertifikat Ketetapan Halal	58
7	Sertifikat Sistem Jaminan Halal	59
8	Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV)	60
9	<i>Check Sheet</i> CYD 250ml	61
10	Diagram Sebab-Akibat	62
11	<i>Why - Why Analysis</i> Kadar <i>Brix</i> Menurun	63
12	<i>Why - Why Analysis</i> Botol tidak terisi penuh	64
13	<i>Why - Why Analysis reject shrink bundle</i> meningkat	65
14	Pengendalian mutu proses <i>yogurt</i> 250ml	66
15	Rencana perbaikan permasalahan diagram sebab-akibat	67
16	<i>Production Quality Point</i> Cimory <i>Yogurt Drink</i> (CYD) kemasan 250ml	68
17	<i>Production Quality Point</i> Cimory <i>Yogurt Drink</i> AMD 70ml	69
18	<i>Production Quality Point</i> Cimory <i>Yogurt Drink</i> AMD 200ml	70
19	<i>Production Quality Point</i> Produk ESL <i>Plan</i>	71
20	<i>Production Quality Point</i> Produk ESL <i>Choco</i>	72
21	<i>Production Quality Point</i> Produk ESL <i>Non Choco</i>	73
22	<i>Production Quality Point</i> Produk UHT <i>Plan</i>	74
23	<i>Production Quality Point</i> Produk UHT <i>Choco</i>	75
24	<i>Production Quality Point</i> Produk UHT <i>Non Choco</i>	76
25	Manajemen <i>Visual</i> HACCP OPRP	77
26	Manajemen <i>Visual</i> HACCP CCP	78
27	Form <i>Relase</i> <i>Fresh Milk</i>	79
28	Surat Penolakan Susu Segar	80
29	Form Catatan <i>Reject</i> CAP	81
30	Form <i>Reject</i> CYD 250ml	82



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.