



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
1 PENDAHULUAN	1
1 Latar Belakang	1
2 Tujuan	2
3 Manfaat	2
4 Ruang Lingkup	2
2 METODE KERJA	2
1 Tempat dan Waktu PKL	2
2 Metode Pengumpulan Data	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
1 Sejarah	3
2 Kebijakan Mutu	4
2 Visi Misi Perusahaan	4
3 Lokasi Perusahaan	5
4 Struktur Organisasi	5
4 PRODUKSI TORTILLA CHIPS	5
1 Bahan Baku	6
4.1.1 Bahan Utama	6
4.1.2 Air	6
4.2 Bahan Penunjang	6
4.3 Bahan Pengemas	6
4.4 Mesin dan Peralatan Produksi	7
4.4.1 Mesin Sortasi	7
4.4.2 Timbangan Digital	7
4.4.3 Tangki Pemasakan	7
4.4.4 Tangki Perendaman	8
4.4.5 <i>Corn Washer</i>	8
4.4.6 <i>Corn Mill</i>	9
4.4.7 <i>Masa Pump</i>	9
4.4.8 <i>Tortilla Chips Sheeter</i>	9
4.4.9 <i>Toaster Oven</i>	10
4.4.10 <i>Conveyor Equilibrating</i>	10
4.4.11 <i>Horizontal Conveyor</i>	11
4.4.12 <i>Fryer</i>	11
4.4.13 <i>Ambient Air Cooler</i>	11
4.4.14 <i>Seasoning Tumbler</i>	12
4.4.15 <i>Vertical Conveyor</i>	12
4.4.16 Mesin Pengemas Otomatis	12
4.4.17 Segel Karton	13



4.5	Proses Produksi <i>Tortilla Chips</i>	13
5	Analisis <i>Downtime</i> Menggunakan Metode <i>DMAIC</i>	15
5.1	Penerapan <i>DMAIC</i> pada Proses Produksi <i>Tortilla Chips</i>	15
5.1.1	<i>Define</i> (Merumuskan)	16
5.1.2	<i>Measure</i> (Mengukur)	16
5.1.3	<i>Analyze</i> (Menganalisa)	17
5.1.4	<i>Improve</i> (Meningkatkan)	19
5.1.5	<i>Control</i> (Mengendalikan)	19
5.2	Kelebihan dan Kekurangan dari <i>DMAIC</i>	20
6	SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1	Simpulan	21
6.2	Saran	21
	DAFTAR PUSTAKA	21
	LAMPIRAN	1

## DAFTAR TABEL

1	Hasil pengolahan data <i>downtime</i> berdasarkan waktu (menit)	17
2	Hasil pengolahan data <i>downtime</i> berdasarkan persentase (%)	16

## DAFTAR GAMBAR

1	Tangki pemasakan	8
2	<i>Corn washer</i>	9
3	<i>Corn mill</i>	9
4	<i>Massa pump</i>	10
5	<i>Tortilla chips sheeter</i>	10
6	<i>Toaster oven</i>	10
7	<i>Conveyor equilibrating</i>	10
8	<i>Horizontal conveyor</i>	11
9	<i>Fryer</i>	11
10	<i>Ambient air cooler</i>	12
11	<i>Seasoning tumbler</i>	12
12	Segel karton semi otomatis	13
13	Diagram pareto total waktu penyebab <i>downtime</i>	19

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.





## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Anugrah Cita Era Food	3
2	Data aktivitas <i>downtime</i> periode 16 Maret sampai 10 April 2020	25
3	Konversi jenis <i>downtime</i> dengan kode alfabet	30

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

### 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.