



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	v
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 PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Analisis Data	3
III Keadaan Umum Perusahaan	5
3.1 Sejarah	5
3.2 Kegiatan Perusahaan	6
3.3 Struktur Organisasi	6
3.4 Visi dan Misi Perusahaan	6
IV ASPEK PRODUKSI	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan baku	8
4.3 Bahan Pendukung	10
4.4 Bahan Tambahan Pangan	11
4.5 Proses Produksi	11
V ANALISIS FAKTOR PENYEBAB <i>REJECT</i> KUE DAN ROTI	18
5.1 Pengumpulan Data <i>Reject</i>	18
5.2 Analisis Data <i>Reject</i> dengan Bagan Kendali U	18
5.3 Analisis Data <i>Reject</i> dengan Diagram Pareto	20
5.4 Analisis Data <i>Reject</i> dengan Diagram <i>Ishikawa</i>	21
5.5 Usulan Tindakan Perbaikan	25
VI SIMPULAN DAN SARAN	29
6.1 Simpulan	29
6.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30

- 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.

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.

DAFTAR TABEL

1	Data total produk <i>reject suisse roll cake</i> Lyly Bakery	20
2	Data total produk <i>reject roti boy</i> Carni's Bakery	21
3	Usulan tindakan perbaikan <i>reject suisse roll cake</i> Lyly Bakery	25
4	Usulan tindakan perbaikan <i>reject topping</i> tidak rata roti <i>boy</i> Carni's Bakery	27
5	Usulan tindakan perbaikan <i>reject</i> ukuran besar roti <i>boy</i> Carni's Bakery	28

DAFTAR GAMBAR

1	Logo perusahaan Lyly Bakery	5
2	Logo perusahaan Carni's Bakery	5
3	Produk <i>suisse roll cake</i> Lyly Bakery	7
4	Produk roti <i>boy</i> Carni's Bakery	7
5	Penerimaan bahan baku	12
6	Mesin <i>mixer</i>	12
7	Penimbangan adonan	13
8	Mesin oven	13
9	Rak pendingin	14
10	Alat pemotong adonan roti	16
11	Mesin <i>proofer</i>	16
12	Bagan kendali u <i>reject suisse roll cake</i> Lyly Bakery	19
13	Bagan kendali u <i>reject</i> roti <i>boy</i> Carni's Bakery	19
14	Diagram pareto produk <i>reject suisse roll cake</i> Lyly Bakery	20
15	Diagram pareto produk <i>reject</i> roti <i>boy</i> Carni's Bakery	21
16	Diagram <i>ishikawa reject</i> permukaan retak produk <i>suisse roll cake</i>	22
17	Diagram <i>ishikawa reject topping</i> tidak rata produk roti <i>boy</i>	23
18	Diagram <i>ishikawa reject</i> ukuran besar pada produk roti <i>boy</i>	24

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi Lyly Bakery	33
2	Struktur organisasi Carni's Bakery	34
3	Diagram alir proses produksi <i>suisse roll cake</i>	34
4	Diagram alir proses produksi roti <i>boy</i>	36
5	Data <i>reject</i> produk akhir <i>suisse roll cake</i>	37
6	Data <i>reject</i> produk akhir roti <i>boy</i>	38
7	Delapan tipe <i>special cause</i>	39
8	Hasil analisis bagan kendali u <i>reject suisse roll cake</i> Lyly Bakery	40
9	Data analisis bagan kendali u <i>reject</i> roti <i>boy</i> Carni's Bakery	41