

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	ii
PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Batasan Masalah.....	4
1.5. Sistematika Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Konsep dan Teori	6
2.1.1 Definisi Kualitas	6
2.1.2 Pengertian Pengendalian Kualitas (<i>Quality Control</i>).....	7
2.1.3 Tujuan Pengendalian Kualitas	8
2.1.4 Dimensi Kualitas Produk.....	8
2.1.5 Kemasan (<i>Packaging</i>).....	9
2.1.6 Kemasan Fleksibel (<i>Flexible Packaging</i>).....	12
2.1.7 <i>Failure Mode and Effect Analysis</i> (FMEA).....	13
2.1.8 Diagram Pareto	19
2.1.9 Diagram Sebab - Akibat	20
2.1.10 <i>Critical To Quality</i> (CTQ).....	22
2.2 Perbandingan dengan Penelitian Lain	23
2.3 Penelitian Terdahulu.....	30
2.4 Kerangka Pemikiran	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
3.1 Jenis Penelitian	36
3.2 Subjek dan Objek Penelitian.....	36
3.3 Metode Pengumpulan Data	36
3.4 Metode Pengolahan Data.....	36
3.5 <i>Flow Chart</i> Metode Penelitian	40
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	41
4.1 Pengumpulan Data.....	41

4.1.1	Sejarah Singkat Perusahaan.....	41
4.1.2	Visi Misi	42
4.1.3	Tata Letak dan Lokasi Perusahaan	43
4.1.4	Produk Perusahaan.....	44
4.1.5	Proses Produksi.....	46
4.1.6	Mesin dan Peralatan.....	47
4.1.7	<i>Packaging Material (PM)</i>	53
4.1.8	Proses <i>Packaging Wafer</i>	55
4.1.9	<i>Flow Process Primary Packaging</i>	57
4.1.10	Identifikasi Cacat Kemasan pada Produk Wafello Chocoblast 135 gram	58
4.2	Pengolahan Data	59
4.2.1	Pengolahan Data dengan Diagram Pareto	59
4.2.2	Pengolahan Data dengan Diagram <i>Fishbone</i>	61
4.2.3	Analisa Faktor Dominan Penyebab Cacat Nginjek dengan <i>Critical To Quality (CTQ)</i>	64
4.2.4	Tahap Analisa dan <i>Improve</i> dengan Metode FMEA (<i>Failure Mode and Effect Analysis</i>).....	66
BAB V ANALISA DATA		68
5.1	Analisa Data	68
5.1.1	Analisa Data Diagram Pareto	68
5.1.2	Analisa Data Diagram <i>Fishbone</i>	68
5.1.3	Analisa Faktor Dominan Penyebab Cacat Nginjek dengan <i>Critical To Quality (CTQ)</i>	69
5.2	Pembahasan	69
5.2.1	<i>Improve</i> dengan Metode FMEA (<i>Failure Mode and Effect Analysis</i>)	69
5.2.2	<i>Design</i> Usulan Perbaikan Faktor Penyebab Cacat dengan Nilai RPN Tertinggi.....	72
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		73
6.1	Kesimpulan.....	73
6.2	Saran	73
DAFTAR PUSTAKA		74
LAMPIRAN.....		76

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 2.1 Skala Peringkat <i>Severity</i>	15
Tabel 2.2 Skala Peringkat <i>Occurrence</i>	16
Tabel 2.3 Skala Peringkat <i>Detection</i>	17
Tabel 2.4 Contoh Tabel Desain FMEA (<i>Failure Mode and Effect Analysis</i>)	19
Tabel 2.5 Penelitian Terdahulu Jurnal Internasional.....	30
Tabel 2.6 Penelitian Terdahulu Jurnal Nasional.....	32
Tabel 4.1 Produk Perusahaan Secara Umum	44
Tabel 4.2 Produk Divisi Wafer Pabrik Jatake 1	45
Tabel 4.3 Data <i>Reject</i> Kemasan Produk Wafello Chocoblast 135 gram.....	58
Tabel 4.4 Perhitungan untuk Diagram Pareto	59
Tabel 4.5 Rekapitulasi Hasil Wawancara Penentuan Faktor Dominan Penyebab Nginjek.....	65
Tabel 4.6 Hasil Rekapitulasi Pengisian Kuesioner <i>Failure Mode and Effect Analysis</i> (FMEA).....	67
Tabel 5.1 Hasil Analisa Diagram <i>Fishbone</i>	68
Tabel 5.2 Hasil Analisa Metode FMEA (<i>Failure Mode and Effect Analysis</i>)	70

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1.1 Diagram Batang Cacat Kemasan Wafer Berdasarkan Produk Periode Semester 1 (Januari – Juni 2023)	2
Gambar 1.2 Diagram Batang Cacat Kemasan Wafer Berdasarkan Ukuran Periode Semester 1 (Januari – Juni 2023)	3
Gambar 2.1 Contoh Diagram Pareto	20
Gambar 2.2 Contoh Diagram <i>Fishbone</i>	22
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran Penelitian	35
Gambar 3.1 <i>Flow Chart</i> Pengolahan Data	37
Gambar 3.2 <i>Flow Chart</i> Metode Penelitian	40
Gambar 4.1 Peta Lokasi PT. Mayora Indah Jatake 1	43
Gambar 4.2 Tata Letak PT. XYZ	43
Gambar 4.3 Alur Proses Produksi Wafer	46
Gambar 4.4 <i>Mixer</i> Adonan	47
Gambar 4.5 <i> Holding Tank</i>	48
Gambar 4.6 <i>Ballmill</i>	48
Gambar 4.7 Tangki <i>Storage Cream</i>	49
Gambar 4.8 Oven	49
Gambar 4.9 <i>Arch Cooler</i>	50
Gambar 4.10 <i>Spreading</i>	50
Gambar 4.11 <i>Cooling Box</i>	51
Gambar 4.12 Mesin <i>Cutting</i>	51
Gambar 4.13 <i>Metal Detector</i>	52
Gambar 4.14 Mesin <i>Packing</i>	52
Gambar 4.15 Mesin <i>Packing Tertier</i>	53
Gambar 4.16 <i>Primary Packaging Cellophane</i>	53
Gambar 4.17 <i>Secondary Packaging Banded</i>	53
Gambar 4.18 <i>Tertiary Packaging</i> Karton	54
Gambar 4.19 <i>Flow Process Primary Packaging</i>	57
Gambar 4.20 Diagram Batang <i>Variance</i> PM Wafello Chocoblast 135 gram Periode Semester 1 (Januari – Juni 2023)	58
Gambar 4.21 Diagram Pareto Kategori <i>Reject Cellophane</i> Wafello Chocoblast 135 gram Periode Semester 1 (Januari – Juni 2023)	59
Gambar 4.22 <i>Reject</i> Nginjek	60
Gambar 4.23 <i>Reject</i> Melipat	60
Gambar 4.24 <i>Reject</i> Jebol	60
Gambar 4.25 <i>Reject</i> Potongan Acak	61
Gambar 4.26 <i>Reject</i> Lecet	61
Gambar 4.27 Diagram Sebab - Akibat Cacat Nginjek	62
Gambar 5.1 Penanda / <i>Gauge</i> Lebar <i>Guide Jalur Finger</i>	72