

## LAMPIRAN

### Form Produksi Biji Kopi Robusta Arjuno

Type Coffee : Fine Robusta Arjuno  
 Attitude : 1200Mdp  
 Process : Natural

Periode (Hari)	Jenis Defect					Jumlah Produk Defect (gr)	Jumlah Produksi (gr)
	Baked (gr)	Sourching (gr)	Quacker (gr)	Black Bean (gr)	Sour Bean (gr)		
10/02/2023	45	12	8	16	11	92	3000
11/02/2023	19	7	4	14	7	51	2000
13/02/2023	21	12	6	9	12	60	2000
14/02/2023	28	17	7	11	16	79	3000
15/02/2023	49	19	13	15	21	117	4000
16/02/2023	46	15	10	18	21	110	3000
17/02/2023	28	16	6	15	13	78	2000
18/02/2023	29	13	7	13	15	72	3000
20/02/2023	27	15	6	16	19	73	3000
21/02/2023	21	17	8	16	13	75	2000
22/02/2023	59	18	12	17	15	111	4000
23/02/2023	42	16	8	18	19	98	3000
24/02/2023	38	15	6	15	17	91	3000
25/02/2023	42	21	10	20	16	109	3000
27/02/2023	36	16	8	17	15	92	4000
28/02/2023	32	15	7	14	11	79	2000
01/03/2023	28	18	10	17	12	85	3000
02/03/2023	42	16	8	15	17	98	4000
03/03/2023	52	15	10	12	15	104	4000
04/03/2023	23	14	8	12	17	74	3000
06/03/2023	43	21	7	18	16	105	4000
07/03/2023	54	23	9	15	20	121	4000
08/03/2023	42	19	8	21	23	113	3000
09/03/2023	36	16	7	18	15	92	3000
10/03/2023	45	15	10	16	14	100	4000
11/03/2023	32	16	8	17	13	86	3000
13/03/2023	39	19	7	14	19	98	3000
14/03/2023	58	21	10	18	17	124	4000
15/03/2023	32	18	8	17	16	91	3000
16/03/2023	48	27	12	18	21	126	4000

Mengetahui, Owner

*Endy Lukito*  
 (Endy Lukito)

**Lampran 1 Form produksi biji kopi robusta arjuno sebelum perbaikan**

### Form Produksi Biji Kopi Robusta Arjuno

Type Coffee : Fine Robusta Arjuno  
 Attitude : 1200Mdpi  
 Process : Natural

Periode (Hari)	Jenis Defect					Jumlah Produk Defect (gr)	Jumlah Produksi (gr)
	Baked (gr)	Sourching (gr)	Quacker (gr)	Black Bean (gr)	Sour Bean (gr)		
21/03/2023	25	15	8	14	15	77	4000
22/03/2023	27	6	2	9	13	57	3000
23/03/2023	21	12	6	9	10	58	3000
24/03/2023	19	11	6	6	12	54	3000
25/03/2023	25	13	10	12	17	77	4000
27/03/2023	17	8	4	9	13	51	3000
28/03/2023	19	11	6	12	9	57	3000
29/03/2023	18	9	4	14	13	58	3000
30/03/2023	20	11	5	12	10	58	3000
31/03/2023	24	16	8	16	13	77	4000
01/04/2023	23	18	7	13	12	73	4000
03/04/2023	16	10	5	12	9	52	3000
04/04/2023	20	9	6	11	8	54	3000
05/04/2023	23	11	4	9	7	54	3000
06/04/2023	24	16	8	13	15	76	4000
07/04/2023	19	8	6	11	9	53	3000
08/04/2023	23	16	7	13	8	67	4000
10/04/2023	24	16	8	15	14	75	4000
11/04/2023	19	13	10	12	15	69	4000
12/04/2023	23	10	4	7	11	55	2000
13/04/2023	22	16	4	18	16	77	4000
14/04/2023	19	12	9	15	20	73	4000
15/04/2023	18	12	5	13	10	58	3000
17/04/2023	25	8	4	9	11	57	3000
18/04/2023	23	14	10	13	11	71	4000
19/04/2023	19	11	4	12	6	52	3000
20/04/2023	22	10	4	8	9	53	3000
21/04/2023	18	13	16	18	17	76	4000
25/04/2023	21	10	6	8	10	55	3000
26/04/2023	24	18	3	13	14	77	4000

Mengetahui, Owner

*Endy Lukito*  
 ( Endy Lukito )

**Lampiran 2 Form produksi biji kopi robusta arjuno sesudah perbaikan**



**JURNAL BIMBINGAN TUGAS AKHIR**  
**PRODI TEKNIK INDUSTRI**  
**SEMESTER GENAP 2022/2023**

Nama : Andreas Edo Wibowo  
 NBI : 1911900219  
 Judul Penelitian : "MEMINIMALISIR TINGKAT KECACATAN BJJ KOP  
ROBUJA ARJUNO PADA PROSES PRODUKSI GUNA MENINGKATKAN  
KUALITAS PRODUK" (STUDI KASUS : KODIWA ROASTERY COFFEE)  
 Dosen Pembimbing: Siti Muhiatul Kharoh, ST., MT



No.	Tanggal	Materi Bimbingan	Catatan Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	08/03/2023	Bab I	- Penambahan Data kecacatan pada produk	
2	09/03/2023	Bab I. III	- Keterangan pada bukti permasalahan. - Lanjutan Bab II	
3	10/03/2023	Bab II	- Referensi Buku sebagai acuan penelitian	
4	14/03/2023	Bab II	- Lanjutan pendisian Bab II	
5	15/03/2023	Bab II	- Perbaikan rumus - rumus pada Bab II	
6	16/03/2023	Bab II	- Penambahan tabel penelitian terdahulu.	
7	03/04/2023	Bab III	- Data check sheet selama observasi	
8	04/04/2023	Bab III	- Bimbingan data selama 30 hari	
9	10/05/2023	Bab III	- Bimbingan metode yang dipakai pada bab II	
10	15/05/2023	Bab III	- Bimbingan terhadap metode statistical quality	
11	19/05/2023	Bab III	- pengolahan data akibat menguralkan persentase	
12	23/05/2023	Bab III	- Diagram Sebab akibat (Fish bone diagram)	
13	25/05/2023	Bab IV	- Bimbingan metode PDCA (Plan, Do, Check, Action)	
14	26/05/2023	Bab IV	- perubahan data sebelum PDCA dan sesudah.	
15	29/05/2023	Bab IV	- Bimbingan kesimpulan dan saran yg digunakan	
16	30/05/2023	Bab IV - II	- Bimbingan penulisan tugas akhir	

**Lampiran 3 Lembar Bimbingan Tugas Akhir**

UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

**REVISI SIDANG TUGAS AKHIR**

N A M A : Andreas Edo Wibowo

N B I : 1411900214

J U D U L : MEMINIMALISIR TINGKAT KECACATAN BIII KOPI ROBUSTA ARJUNO PADA PROSES PRODUKSI GUNA MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK

(STUDI KASUS: HOME INDUSTRY KOPIKULA ROASTERY COFEE)

BATAS BIMBINGAN REVISI : 1 Minggu setelah Sidang

NO	URAIAN	BAB	HALAMAN	NO	URAIAN	BAB	HALAMAN
①	Obs hrs ada Sumber.						
②	urapan pengujian masalah c3 con Loudanya				gela dpa atp pms g		13/6/22 S

Telah Direvisi,  
Dosen Penguji 1,

Dr. Ir. Muslimin Abdulrahim, M.Sc

Dosen Penguji 2,

Ir. Siti Mundari, ST., MT

Surabaya, 09 Juni 2023

Mengetahui  
Dosen Pembimbing,

Siti Muhiatul Khoriah ST., MT

Scanned by TapScanner

**Lampiran 4 Lembar Revisi Tugas Akhir**

## BIOGRAFI



Andreas Edo Wibowo, lahir di Sidoarjo, 17 Oktober 2000. Anak pertama dari 4 bersaudara, anak dari pasangan Teguh Wibowo dan Nurul Hidayati. Peneliti bertempat tinggal di desa Bareng Krajan, Kecamatan Krian, Kabupaten Sidoarjo. peneliti memiliki Riwayat Pendidikan di Sekolah Dasar Negeri 1 Bareng Krajan pada tahun 2013, SMPN 1 Krian pada tahun 2016, SMAN 1 Wonoayu pada tahun 2019, dan pada tahun 2019 peneliti melanjutkan Pendidikan di Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, peneliti mengambil jurusan pada Fakultas Teknik di program Studi Teknik Industri.