

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Pertanyaan Penelitian	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.6 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.7 Sistematika Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Produksi	7
2.1.2 Kualitas	9
2.1.3 Pengendalian Kualitas	14
2.1.4 Inspeksi	18
2.1.5 Produk Cacat.....	19
2.1.6 <i>Total Quality Management</i>	20
2.1.7 <i>Seven Tools of Quality Control</i>	25
2.2 Kajian Penelitian Terdahulu	32
BAB III METODE PENELITIAN	35
3.1 Desain Penelitian	35
3.2 Jenis dan Sumber Data	36
3.3 Metode Pengumpulan Data	37
3.4 Instrumen Penelitian	37
3.5 Metode Pengambilan Data	38
3.6 Gambaran Umum Perusahaan	42
3.6.1 Profil Perusahaan	42
3.6.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	43
3.6.3 Struktur Organisasi	43
3.6.4 Produk Perusahaan.....	45
3.6.5 Peralatan Perusahaan	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
4.1 Kegiatan Produksi Bakpia 716 Annur	50

4.2 Alur Proses Produksi	52
4.2.1 Pembuatan Kulit Bakpia	53
4.2.2 Memasak Bakpia	53
4.2.3 Mendinginkan Bakpia.....	53
4.2.4 <i>Quality Control</i> Bakpia	54
4.2.5 Mengemas Bakpia	54
4.3 Penyebab Terjadinya Cacat Produksi.....	54
4.4 Implementasi <i>DMAIC</i>	55
4.5 Pengumpulan Data	57
4.5.1 <i>Check sheet</i>	57
4.5.2 <i>Histogram</i>	58
4.5.3 Analisis Peta Kendali P/ <i>Control Chart</i>	59
4.5.4 Uji Kecukupan Data	60
4.5.5 <i>Pareto Diagram</i>	61
4.5.6 <i>Fishbone Diagram</i>	62
4.5.7 <i>Scatter Diagram</i>	67
4.6 Saran Tindakan Perbaikan	68
BAB V KESIMPULAN.....	70
5.1 Kesimpulan.....	70
5.2 Implikasi	72
5.2.1 Implikasi Teoretis	72
5.2.2 Implikasi Praktis	72
5.2.3 Implikasi Bagi Perusahaan Sejenis	73
5.3 Keterbatasan Penelitian	73
5.4 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	77