

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGAJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	11
1.3    Batasan Penelitian.....	11
1.4    Tujuan Penelitian .....	12
1.5    Manfaat Penelitian.....	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	14
2.1    Teh Hitam .....	14
2.2    Klasifikasi Teh Hitam Ortodoks .....	16
2.3    Standar Warna Kualitas Teh Hitam.....	25
2.4    Organoleptik Warna .....	27
2.5    Alat <i>Testing</i> .....	27
2.6    Standar Deviasi .....	29
2.7    Risiko.....	31
2.8    ISO 31000 <i>Risk Management</i> .....	31
2.9    Peta Risiko.....	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	38

3.1	Objek Penelitian.....	38
3.2	Pelaksanaan Penelitian.....	38
3.3	Populasi dan Sampel .....	38
3.4	Data Penelitian .....	39
3.5	Metode Pengumpulan Data.....	40
3.6	Tahapan Pengolahan dan Analisis Data.....	41
3.7	Diagram Alir Penelitian .....	57
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>58</b>
4.1	Gambaran Umum Perusahaan .....	58
4.2	Penelitian Pendahuluan.....	65
4.3	Hasil Pengujian Warna Teh Hitam.....	70
4.4	Deviasi Antara <i>Tea Tester</i> dan <i>Alat Testing</i> .....	78
4.5	Evaluasi <i>Gap</i> Pengujian Antara <i>Tea Tester</i> dan <i>Alat Testing</i> .....	109
4.6	Pengembangan <i>Risk Map Matrix</i> .....	138
4.7	Pengembangan SOP Pengujian Warna Teh Hitam PT Pagilaran..	153
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>161</b>
5.1	Kesimpulan .....	161
4.1	Saran.....	162
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>163</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>168</b>