

DAFTAR ISI

JUDUL	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
1.6 Lingkup Penelitian.....	7
1.7 Sistematika Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	10
2.1 Nata de coco	10
2.2 Landasan Teori	17
2.2.1 Proses Produksi	17
2.2.2 Pengertian Kualitas	18
2.2.3 Pengendalian Kualitas.....	20
2.2.4 <i>Statistical Process Control</i>	22
2.3 Kajian Penelitian Terdahulu	30
2.4 Kerangka Penelitian	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1 Desain Penelitian	33



3.2 Metode Pengumpulan Data.....	35
3.2.1 Sumber Data.....	35
3.2.2 Pengumpulan Data	36
3.3 Instrumen Penelitian	38
3.4 Metode Analisis Data	38
3.4.1 Checksheet	38
3.4.2 Peta Kendali (<i>Control Chart</i>).....	39
3.4.3 Diagram Pareto	44
3.4.4 <i>Fishbone</i> Diagram.....	44
3.5 Profil Perusahaan.....	44
3.5.1 Visi dan Misi CV Agrindo Suprafood	45
3.5.2 Struktur Organisasi CV Agrindo Suprafood	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Deskripsi data.....	48
4.2 Proses Produksi Nata de coco	49
4.3 Standar Kualitas Produk <i>Nata de coco</i>	61
4.4 Analisis Pengendalian Kualitas	65
4.4.1 Tabel Checksheet Produk <i>Nata de coco</i>	65
4.4.2 Diagram Peta Kendali Produk <i>Nata de coco</i>	67
4.4.3 Diagram Pareto Produk <i>Nata de coco</i>	78
4.4.4 Diagram <i>fishbone</i> <i>Nata de coco</i>	79
4.4.5 Diagram <i>Fishbone</i> <i>Nata de coco</i> berjamur	81
4.5 Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V SIMPULAN	96
5.1 Simpulan	96
5.2 Implikasi Manajerial.....	97
5.3 Keterbatasan	98
5.4 Saran	98
DAFTAR PUSTAKA	100