

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL I .....	i
HALAMAN JUDUL II.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PUISI .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan Masalah.....	4
C. Batasan Penelitian .....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
<b>Bab II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Nata de Coco .....	6
B. Definisi Mutu .....	7
C. Six Sigma.....	12
D. Kepuasan Konsumen .....	24
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
A. Obyek Penelitian .....	25
B. Metode Pengolahan Data.....	25
1. Data-data yang diperlukan.....	25
2. Cara pengumpulan data.....	26

C.	Teknik Pembuatan Kuesioner.....	26
D.	Pengolahan Data.....	27
1.	Pengujian Data .....	27
2.	Analisa Data .....	29
E.	Diagram Alir Tahapan Penelitian .....	32
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
A.	Proses Pembuatan Nata de Coco.....	34
B.	Spesifikasi Produk.....	35
C.	Analisa dengan metode Six Sigma.....	36
1.	Mendefinisikan ( <i>Define</i> ) .....	36
2.	Mengukur ( <i>Measure</i> ) .....	47
3.	Menganalisa ( <i>Analyze</i> ) .....	60
4.	Memperbaiki ( <i>Improve</i> ) .....	82
5.	Mengendalikan ( <i>Control</i> ).....	90
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN .....	108
A.	Kesimpulan.....	108
B.	Saran.....	109
	DAFTAR PUSTAKA.....	111
	LAMPIRAN .....	113
	UCAPAN TERIMA KASIH	