

Daftar Isi

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Pernyataan Keaslian Karya Tulis Skripsi.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Pertanyaan Penelitian	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Motivasi Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
1.7 Kontribusi Penelitian	8
1.8 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	9
1.9 Sistematika Penelitian	10
BAB II LANDASAN TEORI	12
2.1 Kualitas.....	12
2.2 <i>Total Quality Management (TQM)</i>	12
2.3 <i>Six Sigma</i>	13
2.3.1 Sejarah	13
2.3.2 Definisi	13
2.3.3 Tujuan.....	14
2.3.4 Konsep Dasar.....	15
2.3.5 Metode Peningkatan <i>Six Sigma</i>	16
2.3.5.1 DMAIC.....	16
2.3.5.2 DMADV	16
2.3.6 Proses DMAIC dan DMADV	17
2.3.7 Istilah dalam <i>Six Sigma</i>	18

2.4	Alat-Alat Bantu <i>Six Sigma</i>	19
2.4.1	Diagram SIPOC	21
2.4.2	Diagram Pareto	22
2.4.3	Diagram Sebab Akibat.....	23
2.4.4	<i>Failure Mode and Effect Analysis</i> (FMEA)	25
2.4.5	<i>Brainstorming</i>	29
2.5	<i>Lean Operations</i>	29
2.5.1	<i>Kaizen</i>	29
2.5.2	5S / 5R	30
2.6	Penelitian Terdahulu.....	32
2.7	Kerangka Penelitian.....	37
BAB III METODE PENELITIAN		39
3.1	Desain Penelitian	39
3.2	Objek, Waktu, dan Tempat Penelitian.....	40
3.3	Jenis Data.....	40
3.3.1	Data Primer.....	40
3.3.2	Data Sekunder	41
3.4	Metode Pengumpulan Data	41
3.4.1	Metode Wawancara	42
3.5	Metode Analisis Data	46
3.5.1	Studi Pendahuluan	47
3.5.2	Perumusan Masalah dan Penetapan Tujuan	47
3.5.3	Tinjauan Pustaka	47
3.5.4	Tahap Pengambilan dan Pengolahan Data	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		55
4.1	Pendahuluan	55
4.1.1	Sejarah Perusahaan	55
4.1.2	Visi dan Misi	56
4.1.3	Logo dan Makna.....	56
4.1.4	Struktur Organisasi	57
4.1.5	Diversifikasi Jenis Produk.....	57
4.2	Pembahasan	60
4.2.1	<i>Define</i>	62
4.2.1.1	Proses Produksi	62

4.2.1.2 Produk Cacat	65
4.2.1.3 Pembuatan Diagram SIPOC	70
4.2.2 <i>Measure</i>	71
4.2.2.1 Pengukuran Nilai Sigma.....	71
4.2.3 <i>Analyze</i>	72
4.2.3.1 Pembuatan Diagram Pareto	73
4.2.3.2 Pembuatan Diagram Sebab Akibat.....	74
4.2.4 <i>Improve</i>	80
4.2.5 <i>Control</i>	84
BAB V SIMPULAN	87
5.1 Simpulan.....	87
5.2 Keterbatasan	89
5.3 Implikasi	90
5.4 Saran	90
Daftar Pustaka	92
Lampiran	96

Daftar Tabel

2. 1	Level sigma dan tingkat cacat per juta peluang	15
2. 2	Tahapan dan alat-alat <i>Six Sigma</i> DMAIC	19
2. 3	Lembar kerja FMEA	26
2. 4	Skala penilaian <i>severity</i> (S), <i>occurrence</i> (O), dan <i>detection</i> (D)	28
3. 1	Daftar pertanyaan wawancara	43
3. 2	Langkah-langkah perhitungan nilai sigma	49
4. 1	Struktur tim CPPOB di Geraldine Creamery	57
4. 2	Diagram SIPOC produksi puding Geraldine Creamery	70
4. 3	Perhitungan nilai sigma proses produksi puding	71
4. 4	Frekuensi kejadian produk cacat	73
4. 5	Lembar kerja FMEA proses produksi puding	82
4. 6	Usulan daftar periksa 5R	85

Daftar Gambar

2. 1	Penentuan proses <i>Six Sigma</i>	17
2. 2	Diagram SIPOC	22
2. 3	Diagram Pareto.....	23
2. 4	Diagram sebab akibat.....	24
2. 5	Kerangka penelitian	38
4. 1	Logo Geraldine Creamery	56
4. 2	Puding Mini Geraldine Creamery	58
4. 3	Puding Reguler Geraldine Creamery	59
4. 4	Puding Large Geraldine Creamery.....	59
4. 5	Puding Oreo Geraldine Creamery	60
4. 6	Kecacatan kemasan rusak	66
4. 7	Kecacatan puding rusak	67
4. 8	Kecacatan puding berjamur.....	68
4. 9	Kecacatan puding berair.....	69
4. 10	Diagram Pareto frekuensi kejadian produk cacat.....	73
4. 11	Diagram sebab akibat puding rusak	75
4. 12	Diagram sebab kemasan rusak	78

Daftar Lampiran

1	Rekap data produksi puding Geraldine Creamery	96
2	Rekap data retur puding Geraldine Creamery	96
3	Hasil wawancara manajer jaminan mutu	96
4	Hasil wawancara bagian pengirim dan belanja	101
5	Hasil wawancara bagian produksi	104
6	Tabel konversi DPMO ke nilai sigma	106