

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGAJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>ABSTRACT</b> .....	xvi
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	4
C. Batasan Penelitian .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II. LANDASAN TEORI</b>	
A. Serbuk Minuman Rasa Buah .....	6
B. Kemasan .....	7
C. Kualitas .....	8
D. Pengendalian Kualitas Statistik .....	9
E. <i>Six Sigma</i> .....	11
F. Teknik Sampling .....	15
G. Validitas dan Reliabilitas .....	16
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Obyek Penelitian .....	21
B. Waktu Penelitian .....	21
C. Data yang Diperlukan .....	21
D. Metode Pengumpulan Data .....	22
E. Diagram Alir Penelitian .....	23
F. Tahapan Penelitian .....	24



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENERAPAN SIG SIXMA PADA PENGENDALIAN KUALITAS PROSES PENGEMASAN PRIMER  
PRODUK MINUMAN SERBUK RASA  
BUAH "MARIMAS"**

REZZA WAHYU UDIYANTO, Ir. Bambang Kartika; Dr. Ir. Maksum, M. Sc.; Jumeri, STP., M. Si.

Universitas Gadjah Mada, 2013. Ditemui pada <http://id.arpolis.org/ugm.ac.id/>

**BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Tahap Menetapkan ( <i>define</i> ) .....	27
B. Tahap Mengukur ( <i>measure</i> ) .....	35
C. Tahap Menganalisa ( <i>analyze</i> ) .....	63
D. Tahap Memperbaiki ( <i>improve</i> ) .....	72
E. Tahap Mengendalikan ( <i>control</i> ) .....	74

**BAB V. PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	86
B. Saran .....	87

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	88
-----------------------------	----

<b>LAMPIRAN</b> .....	89
-----------------------	----