

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Bakso	4
B. Bahan Baku Bakso	5
C. Pengendalian mutu	9
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Tempat dan Waktu Penelitian	17
B. Ruang Lingkup Kajian	17
C. Pengumpulan Data	17
D. Tahapan Pelaksanaan	19
E. Pengolahan Data dan Analisis	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Objek Penelitian	24
B. Pengendalian Mutu Bakso	25



C. Proses Pembuatan Bakso	27
D. Kategori Kecacatan Produk Bakso.....	30
E. Identifikasi Kecacatan Produk Bakso	32
1. <i>Checksheet</i> (Lembar Periksa)	32
2. Stratifikasi	33
3. Histogram	35
4. Diagram penyebaran (<i>Scatter diagram</i>)	36
5. Diagram Pareto	38
6. Peta Kendali	40
7. Diagram Ishikawa.....	44
F. Langkah-Langkah Pencegahan Untuk Mengurangi Kecacatan	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	57