

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Tujuan.....	3
1.5 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Susu	4
2.2 Susu Pasteurisasi	5
2.3 Es Krim	6
2.4 Gula	7
2.5 Perasa Makanan.....	8
2.6 Pewarna Makanan	8
2.7 Pengendalian Mutu.....	9
2.7.1. <i>Check Sheet</i>	9

2.7.2.	Peta Kendali	9
2.7.3.	Diagram Pareto.....	10
2.7.4.	Diagram Ishikawa	11
2.7.5.	<i>Scatter Diagram</i> (Diagram Tebar).....	12
2.7.6.	Stratifikasi	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		14
3.1	Tempat dan Waktu Pengambilan data.....	14
3.2	Ruang Lingkup Kajian	14
3.3	Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data.....	14
3.4	Tahapan Pelaksanaan	16
3.5	Metode Analisis.....	17
3.5.1	<i>Check sheet</i> (Lembar Periksa).....	17
3.5.2	Peta kendali	18
3.5.3	Diagram pareto.....	19
3.5.4	Diagram ishikawa.....	20
3.5.5	<i>Scatter Diagram</i>	22
3.5.6	Stratifikasi	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		23
4.1.	Objek Pengamatan.....	23
4.2.	Pengendalian Mutu Es Krim cup 90 ml	25
4.3.	Standar Perusahaan <i>Ice Cream Sweet Sundae Cup</i> 90 ml.....	26
4.4.	Identifikasi Kecacatan Produk Pada Kemasan cup 90 ml Ice Cream Sweet Sundae	28
4.4.1.	Checksheet	29
4.4.2.	Stratifikasi	30
4.4.3.	Diagram Tebar (<i>Scatter diagram</i>)	31
4.4.4.	Diagram Pareto.....	32
4.4.5.	Peta Kendali	34
4.4.6.	Diagram Ishikawa	36
4.5.	Langkah-Langkah Pencegahan Untuk Mengurangi Kecacatan	41



BAB V PENUTUP	44
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	49