

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR BAGAN.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI	
2.1. Tinjauan Pustaka	5
2.1.1. Penelitian Terdahulu	5
2.2. Landasan Teori.....	9
2.2.1. Definisi Mutu atau Kualitas.....	9
2.2.2. Dimensi Kualitas Produk	12
2.2.3. Pengendalian Kualitas Produk	13
2.2.4. Tujuan Pengendalian Kualitas Produk.....	14
2.2.5. Pengendalian Kualitas Secara Statistik	16
2.2.6. Definisi Variabilitas.....	18
2.2.7. Standarisasi Nasional Indonesia untuk Susu Bubuk	20
2.2.8. Proses Pembuatan Susu Bubuk	22
2.2.9. Alat Pengendalian Kualitas Proses Statistik	24
2.2.9.1. <i>Check Sheet</i> atau Lembar Pengecekan	24
2.2.9.2. Diagram Pareto.....	25
2.2.9.3. Diagram Sebab Akibat	26
2.2.9.4. Diagram Batang (Histogram).....	28
2.2.9.5. <i>Scatter Diagram</i>	30
2.2.9.6. <i>Control Chart</i> (Peta Kendali)	30
2.3. Kerangka Penelitian.....	35
2.4. Hipotesis.....	38
III. METODE PENELITIAN	
3.1. Metode Dasar	39
3.2. Metode Penentuan Lokasi Penelitian	39
3.3. Sumber Data	39
3.4. Teknik Pengumpulan Data	40
3.5. Metode Penentuan Jumlah Sampel	40
3.6. Metode Analisis Data dan Variabel Penelitian	41
3.7. Pengujian Hipotesis	47

IV. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1. Sejarah Perusahaan	49
4.2. Lokasi	50
4.3. Visi, Misi, dan Tujuan	50
4.4. Struktur Organisasi	51
4.5. Produksi, Penjualan, dan Pemasaran Produk	55
4.6. Mekanisme Pengadaan Bahan Baku	57

V. PEMBAHASAN

5.1. Standar Pengendalian Mutu Susu Kambing Bubuk Bumiku Hijau	59
5.2. Pengendalian Mutu Bahan Baku Produk	64
5.3. Pengendalian Mutu Pada Proses Pengolahan	68
5.3.1. Pengendalian Mutu Pada Proses Pembuatan Bakalan	68
5.4. Pengendalian Mutu Pada Produk Akhir	72
5.4.1. Penimbangan Ulang Produk Akhir Varian Rasa Coklat	72
5.4.2. Penimbangan Ulang Produk Akhir Varian Rasa Vanila	75
5.4.3. Penimbangan Ulang Produk Akhir Varian Rasa Original	77
5.5. Identifikasi Penyebab Kegagalan Produk Susu Kambing Bubuk Bumiku Hijau.....	79
5.5.1. Identifikasi Penyebab Kegagalan Bahan Baku Susu Kambing Bubuk Bumiku Hijau.....	79
5.5.2. Identifikasi Penyebab Kapabilitas Proses Rendah Pada Pengukuran Kadar Air Bakalan di Bumiku Hijau.....	81
5.5.3. Identifikasi Penyebab Kapabilitas Proses Rendah Pada Penimbangan Ulang Produk Akhir di Bumiku Hijau.....	83
5.5.4. Identifikasi Penyebab Kegagalan Produk Susu Kambing Bubuk Bumiku Hijau.....	83

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan	85
6.2. Saran	86

DAFTAR PUSTAKA	89
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	92
----------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Hasil Penelitian Kualitas Susu Kambing	7
2.2. Tindakan Pengendalian Produk dalam Beberapa Kendali	20
2.3. Syarat Mutu Susu Bubuk	21
3.1. Ukuran Sampel Menurut ANSI/ ASQC ZI.9 – 1993	41
3.2. Variabel Penelitian dan Alat Analisis Data	47
5.1. Jadwal Produksi Susu Kambing Bubuk di Bumiku Hijau.....	63
5.2. Syarat Mutu Susu Kambing Murni Bumiku Hijau	68
5.3. Jenis Penyebab Kegagalan Pada Pengujian Bahan Baku.....	70
5.4. Standar Mutu Kadar Air Pada Bakalan	72
5.5. Indeks Kapabilitas Proses Pengukuran Kadar Air Bakalan.....	75
5.6. Standar Mutu Berat Produk Akhir	77
5.7. Indeks Kapabilitas Proses Penimbangan Ulang Susu Kambing Bubuk Varian Rasa Coklat Januari – Mei 2018	78
5.8. Indeks Kapabilitas Proses Penimbangan Ulang Susu Kambing Bubuk Varian Rasa Vanila Januari – Mei 2018.....	79
5.9. Indeks Kapabilitas Proses Penimbangan Ulang Susu Kambing Bubuk Varian Rasa Original Januari – Mei 2018	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Pengendalian Kualitas Statistik	17
2.2. Diagram Alir Pembuatan Susu Bubuk	23
2.3. Bentuk Diagram Pareto.....	26
2.4. Struktur Diagram Sebab Akibat.....	27
2.5. Bentuk Histogram	29
2.6. Bentuk <i>Scatter Diagram</i>	30
3.1. Identifikasi Faktor Penyebab Dominan Kegagalan Dengan Diagram Sebab - Akibat	46
3.2. Kriteria Area Batas Kendali Statistik Pada Grafik Peta Kendali	48
4.1. Struktur Organisasi Bumiku Hijau	54
4.2. Alur Pengadaan Bahan Baku di Bumiku Hijau	58
5.1. Standar Proses Produksi Susu Kambing Bubuk Bumiku Hijau.....	64
5.2. Peta Kendali Atribut P (P-chart) Jumlah Kegagalan Bahan Baku.....	66
5.3. Histogram Jenis Penyebab Kegagalan Pengujian Bahan Baku	67
5.4. Peta Kendali \bar{X} dan R Kadar Air Bakalan Susu Kambing Bubuk	70
5.5. Peta Kendali \bar{X} dan R Penimbangan Ulang Produk Akhir Varian Rasa Coklat Januari – Mei 2018	73
5.6. Peta Kendali \bar{X} dan R Penimbangan Ulang Produk Akhir Varian Rasa Vanila Januari – Mei 2018.....	75
5.7. Peta Kendali \bar{X} dan R Penimbangan Ulang Produk Akhir Varian Rasa Original Januari – Mei 2018	77
5.8. Diagram Sebab Akibat Warna Susu Kambing Murni Keruh dan Aroma Tidak Segar Januari – Maret 2018	80
5.9. Diagram Sebab Akibat Variabilitas Pengukuran Kadar Air Bakalan	82
5.10. Diagram Sebab Akibat Variabilitas Penimbangan Ulang Produk Akhir.....	83
5.11. Diagram Sebab Akibat Kegagalan Produk di Bumiku Hijau.....	84

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
2.1. Kerangka Pemikiran Penelitian	37

DAFTAR LAMPIRAN

Tabel	Halaman
1. Jumlah kegagalan bahan baku di Bumiku Hijau, Januari 2018.....	94
2. Jumlah kegagalan bahan baku di Bumiku Hijau, Februari 2018	95
3. Jumlah kegagalan bahan baku di Bumiku Hijau, Maret 2018	96
4. Jumlah kegagalan bahan baku di Bumiku Hijau, April 2018	97
5. Jumlah kegagalan bahan baku di Bumiku Hijau, Mei 2018.....	98
6. Kadar air (%) bakalan susu kambing bubuk, Januari 2018	99
7. Kadar air (%) bakalan susu kambing bubuk, Februari 2018	100
8. Kadar air (%) bakalan susu kambing bubuk, Maret 2018.....	101
9. Kadar air (%) bakalan susu kambing bubuk, April 2018	102
10. Kadar air (%) bakalan susu kambing bubuk, Mei 2018.....	103
11. Penimbangan ulang produk akhir varian coklat, Januari 2018.....	104
12. Penimbangan ulang produk akhir varian coklat, Februari 2018	105
13. Penimbangan ulang produk akhir varian coklat, Maret 2018	106
14. Penimbangan ulang produk akhir varian coklat, April 2018	107
15. Penimbangan ulang produk akhir varian coklat, Mei 2018.....	108
16. Penimbangan ulang produk akhir varian vanila, Januari 2018.....	109
17. Penimbangan ulang produk akhir varian vanila, Februari 2018	111
18. Penimbangan ulang produk akhir varian vanila, Maret 2018	113
19. Penimbangan ulang produk akhir varian vanila, April 2018	115
20. Penimbangan ulang produk akhir varian vanila, Mei 2018.....	117
21. Penimbangan ulang produk akhir varian original, Januari 2018.....	119
22. Penimbangan ulang produk akhir varian original, Februari 2018	121
23. Penimbangan ulang produk akhir varian original, Maret 2018	123
24. Penimbangan ulang produk akhir varian original, April 2018	125
25. Penimbangan ulang produk akhir varian original, Mei 2018.....	127