

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT KETERANGAN LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Batasan Penelitian.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
BAB III METODE PENELITIAN.....	11
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
4.1 Proses Produksi.....	18
4.1.1 Proses Produksi Kacang Garing Ori.....	18
4.1.2 Proses Produksi Kacang Sangrai.....	19
4.1.3 Proses Produksi Kacang garlic Nut.....	20
4.2 Syarat Mutu Kacang Garing.....	21
4.3 Deskripsi Jenis Kecacatan Produk Akhir.....	25
4.4 Analisis Kecacatan Produk Kacang Dua Kelinci Menggunakan Peta Kendali.....	28
4.5 Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Tabel FMEA.....	31
4.6 Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Diagram Ishikawa.....	36
4.7 Analisis Masalah Menggunakan Teknik Five Whys Analysis.....	41
BAB V PENUTUP.....	50
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	53