

DAFTAR ISI

ABSTRAK	2
ABSTRACT	3
LEMBAR PENGESAHAN	4
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	5
KATA PENGANTAR	6
DAFTAR ISI	8
DAFTAR GAMBAR	11
DAFTAR TABEL	12
DAFTAR ISTILAH	13
DAFTAR LAMPIRAN	14
BAB I PENDAHULUAN	15
I.1 Latar Belakang	15
I.2 Perumusan Masalah	18
I.3 Tujuan Tugas Akhir	18
I.4 Manfaat Tugas Akhir	18
I.5 Batasan dan Asumsi	19
I.6 Sistematika Laporan	19
BAB II LANDASAN TEORI	21
II.1 Teori/Konsep Umum	21
II.1.1 Sistem Manufaktur	21
II.1.2 Kualitas Produk	21
II.2 Pemilihan Teori	22
II.2.1 Define, Measure, Analyze, Improve, Control (DMAIC)	23
II.2.2 Tahap Define	23
II.2.3 Tahap Measure	24

II.2.4 Tahap Analyze	27
II.2.5 Tahap Improve	28
II.2.6 Tahap Control.....	30
II.2.7 Failure Mode and Effect Analysis (FMEA).....	30
II.2.8 Kelebihan dan Kelemahan metode DMAIC	32
II.3 Perbandingan Metode Pengendalian Kualitas	32
BAB III METODOLOGI PENYELESAIAN MASALAH	34
III.1 Sistematika Perancangan	34
III.1.1 Tahap Pengumpulan Data	35
III.1.2 Tahap Pengolahan Data.....	36
III.1.3 Tahap Perancangan	38
III.1.4 Tahap Verifikasi, Validasi	39
III.1.5 Kesimpulan dan Saran.....	39
BAB IV PENYELESAIAN MASALAH	40
IV.1 Pengumpulan Data	40
IV.1.1 Proses Produksi	41
IV.1.2 Produk yang Dihasilkan	44
IV.1.3 Data Produksi dan Jumlah Produk Cacat	44
IV.2 Pengolahan Data dan Analisis.....	44
IV.2.1 Identifikasi (Define)	45
IV.2.2 Pengukuran (Measure).....	46
IV.2.3 Analisis (Analyze)	53
IV.2.4 Perbaikan (Improve)	55
IV.2.5 Kontrol (Control).....	65
IV.3 Hasil Rancangan.....	65
IV.3.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)	66

IV.3.2 Kelebihan dan Kelemahan Hasil Rancangan.....	66
IV.3.3 Hasil Data Setelah Implementasi.....	66
IV.4 Verifikasi Rancangan	67
BAB V VALIDASI, ANALISIS HASIL, DAN IMPLIKASI.....	70
V.1 Hasil Validasi Rancangan.....	70
V.2 Analisis Penyelesaian Masalah.....	71
V.3 Analisis Rencana Implementasi Hasil Rancangan	72
V.4 Implikasi Tugas Akhir	73
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	74
VI.1 Kesimpulan	74
VI.2 Saran.....	74
VI.2.1 Saran untuk Proses Produksi Bakery Mamawied.....	74
VI.2.2 Saran untuk Peneliti Selanjutnya.....	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	78
LAMPIRAN A (Hasil Rancangan)	78
LAMPIRAN B (Validasi Rancangan)	81
LAMPIRAN C (Hasil Experiment)	83
LAMPIRAN D (Produk roti yang rusak).....	85
LAMPIRAN E (Meja Operator Produksi Roti)	87