

DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 Jenis Cacat	18
Tabel II. 1 Perbandingan Metode Pengendalian Kualitas	32
Tabel III. 1 Ringkasan Pengumpulan Data	36
Tabel IV. 1 Data Produksi.....	44
Tabel IV. 2 Jumlah Temuan Setiap Jenis Defect	45
Tabel IV. 3 Jenis Defect.....	46
Tabel IV. 4 Hasil Perhitungan Cacat Proses Produksi Roti	52
Tabel IV. 5 Perbaikan 5W+1H Pada Cacat Produk Roti Gosong.....	56
Tabel IV. 6 Referensi Suhu dan Waktu	57
Tabel IV. 7 Kode dan Level 2 Variabel	59
Tabel IV. 8 Design of Experiments (DoE).....	60
Tabel IV. 9 Kelebihan dan Kekurangan Hasil Rancangan	66
Tabel IV. 10 Data Perbandingan.....	66
Tabel IV. 11 Verifikasi Hasil Rancangan	67
Tabel V. 1 Validasi Hasil Rancangan	70
Tabel V. 2 Aspek yang Perlu Dipersiapkan	72