

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR ORISINALITAS.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR ISTILAH.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.5 Batasan Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
2.1 Tinjauan Pustaka	8
2.2 Dasar Teori	17
2.2.1 Proses Produksi	17
2.2.2 Roti	18
2.2.3 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)	18
2.2.4 Kualitas	18
2.2.5 Pengendalian Kualitas.....	19
2.2.6 Produk <i>Defect</i>	19
2.2.7 <i>Statistical Quality Control (SQC)</i>	19
2.2.8 Lembar Pemeriksaan (<i>Check Sheet</i>)	20
2.2.9 Peta Kendali (<i>Control Chart</i>)	20

2.2.10	Diagram Pareto	21
2.2.11	<i>Fishbone</i>	22
2.2.12	<i>Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)</i>	23
2.2.13	Indikator Utama <i>Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)</i>	23
2.2.14	<i>Risk Priority Number (RPN)</i>	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		27
3.1	Objek dan Subjek Penelitian	27
3.2	Alur Penelitian	27
3.3	Teknik Pengumpulan Data	29
3.4	Teknik Analisis Data.....	29
3.5	Jadwal Kegiatan	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		33
4.1	Pengumpulan Data	33
4.2	Pengolahan Data.....	39
4.2.1	Lembar Periksa (Check sheet).....	39
4.2.2	Diagram Pareto	50
4.2.3	Peta Kendali (<i>P – Chart</i>).....	41
4.2.4	Diagram Sebab Akibat (Fishbone)	50
4.2.5	<i>Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)</i>	55
4.3	Verifikasi Hasil.....	67
4.4	Validasi	67
4.5	Analisis Penyelesaian Masalah	70
4.6	Analisis Implementasi	73
4.7	Implikasi Tugas Akhir	79
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		81
5.1	Kesimpulan	81
5.2	Saran	82
DAFTAR PUSTAKA		83
LAMPIRAN		90