

## DAFTAR ISI

	Hal
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PEMBERIAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah .....	<b>1</b>
1.2. Rumusan Masalah .....	<b>5</b>
1.3. Tujuan Penelitian .....	<b>5</b>
1.4. Batasan dan Asumsi Penelitian.....	<b>5</b>
1.5. Manfaat Penelitian .....	<b>6</b>
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>7</b>
2.1. Definisi Produk .....	<b>7</b>
2.2. Definisi Produk Rusak.....	<b>7</b>
2.3. Definisi Kualitas .....	<b>7</b>
2.4. Pengendalian Kualitas .....	<b>11</b>
2.4.1. Tujuan Pengendalian Kualitas.....	<b>12</b>
2.4.2. Pendekatan Pengendalian Kualitas .....	<b>12</b>
2.4.2.1. Pendekatan Bahan Baku .....	<b>12</b>
2.4.2.2. Pendekatan Proses Produksi .....	<b>13</b>
2.4.2.3. Pendekatan Produk Akhir.....	<b>14</b>

2.4.3. Langkah-Langkah Pengendalian Kualitas .....	14
2.5. Sejarah <i>Six Sigma</i> .....	15
2.5.1.Konsep <i>Six Sigma</i> .....	17
2.5.1.1. Strategi Pengembangan dan Peningkatan Kinerja <i>Six Sigma</i> dengan Menggunakan DMAIC .....	18
2.5.2. Proses Penentuan <i>Six Sigma</i> .....	19
2.5.2.1. Tahap <i>Define</i> (Identifikasi).....	20
2.5.2.2. Tahap <i>Measure</i> (Mengukur).....	23
2.5.2.3. Tahap <i>Analyse</i> (Analisa).....	24
2.5.2.4. Tahap <i>Improve</i> (Perbaikan).....	26
2.5.2.5. Tahap <i>Control</i> (Pengendalian).....	26
2.6. PenelitianTerdahulu. ....	26
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	30
3.1. Jenis Penelitian .....	30
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	30
3.3. Objek Penelitian .....	30
3.4. Variabel Penelitian .....	30
3.5. Kerangka Konseptual .....	31
3.6. Data Yang Digunakan .....	32
3.7. Metode Pengumpulan Data .....	32
3.8. Teknik Pengolahan Data.....	33
3.9. Diagram Alir Penelitian .....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	36
4.1. Pengumpulan Data .....	36
4.1.1. <i>Check Sheet</i> .....	36
4.1.2. Diagram SIPOC ( <i>Supplier, Input, Process, Output dan Customer</i> ).....	38
4.2. Pengolahan Data .....	41

4.2.1. <i>Define</i> .....	41
4.2.2. <i>Measure</i> .....	42
4.2.2.1. Analisis Peta Kendali P ( <i>P_Chart</i> ) .....	42
4.2.2.2. Tahap Pengukuran Defect Per Million Opportunities (DPMO) dan Tingkat <i>Six</i> <i>Sigma</i> .....	46
4.2.3. <i>Analyze</i> .....	49
4.2.3.1. Diagram Pareto .....	49
4.2.3.2. Analisis Diagram Sebab Akibat .....	52
4.2.4. <i>Improve</i> .....	60
4.2.5. <i>Control</i> .....	72
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	73
5.1. Kesimpulan .....	73
5.2. Saran.....	76

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

Lampiran 1. Form Wawancara

Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Data Jumlah Produksi, Produk Cacat dan Persentase Produk Cacat pada Periode Februari 2020-Januari 2021 .....	2
Tabel 2.1. Pencapaian Tingkat <i>Sigma</i> .....	17
Tabel 2.2. Prinsip Dasar Program <i>Six Sigma</i> .....	18
Tabel 2.3. VOC Produk Parfum .....	21
Tabel 2.4. CTQ Produk Sepatu .....	21
Tabel 2.5. Daftar Penelitian Terdahulu .....	27
Tabel 4.1. Data Jumlah Produksi, Produk Cacat dan Persentase Produk Cacat Pada Periode Februari 2020-Januari 2021 .....	37
Tabel 4.2. CTQ Potensial Produk Roti .....	42
Tabel 4.3. Data Jumlah Produksi dan Produk Roti Cacat pada UD. Ramadhani Periode Februari 2020-Januari 2021 .....	43
Tabel 4.4. Rekapitulasi Perhitungan untuk Peta Kendali P .....	45
Tabel 4.5. Rekapitulasi Perhitungan Defect Per Million Opportunities (DPMO) dan Tingkat <i>Sigma</i> Pada Periode Februari 2020-Januari 2021 .....	48
Tabel 4.6. Perhitungan Jumlah Produk Roti yang Cacat .....	50
Tabel 4.7. Usulan Perbaikan Untuk Jenis Kecacatan Adonan Isi Keluar .....	61
Tabel 4.8. Usulan Perbaikan Untuk Jenis Kecacatan Hangus .....	65
Tabel 4.9. Usulan Perbaikan Untuk Jenis Kecacatan Roti Tidak Kembang .....	69

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Siklus DMAIC .....	20
Gambar 2.2. Diagram SIPOC .....	22
Gambar 3.1. Kerangka Konseptual .....	31
Gambar 3.2. Diagram Alir Penelitian.....	35
Gambar 4.1. Diagram SIPOC UD. Ramadhani.....	39
Gambar 4.2. Histogram Stratifikasi Kecacatan Produk Roti .....	46
Gambar 4.3. Peta Kendali P .....	49
Gambar 4.4. Diagram Pareto Jenis cacat.....	51
Gambar 4.5. <i>Fishbone</i> Diagram Adonan Isi Keluar .....	53
Gambar 4.6. <i>Fishbone</i> Diagram Cacat Hangus .....	56
Gambar 4.7. <i>Fishbone</i> Diagram Cacat Roti Tidak Kembang .....	57