

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Sampul Depan Skripsi	i
Halaman Judul Skripsi	ii
Halaman Pernyataan Bebas Plagiarisme	iii
Halaman Pengesahan Skripsi	iv
Halaman Pengesahan Ujian Skripsi	v
Halaman Persembahan	vi
Motto	vii
Abstraksi	ix
Kata Pengantar	x
Daftar Isi	xii
Daftar Tabel	xv
Daftar Gambar	xvii
Daftar Lampiran	xviii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	5
1.5. Manfaat Penelitian	5
1.6. Sistematika Pembahasan	6

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1. Penelitian Terdahulu	8
2.2. Landasan Teori	10
2.2.1. Pengertian Pengawasan	10
2.2.2. Pengertian Kualitas	12
2.2.3. Pengawasan Kualitas	13
2.2.3.1. Pengertian Pengawasan Kualitas.....	13
2.2.3.2. Tujuan Pengawasan Kualitas	15
2.2.3.3. Ruang Lingkup Pengawasan Kualitas.....	16
2.2.4. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas.....	18
2.2.5. Pengawasan Kualitas Statistik	20
2.2.5.1. Metode P-Chart	21
2.2.6. Diagram Sebab Akibat.....	23
2.2.7. Kerangka Penelitian.....	25
2.2.8. Hipotesis	26

BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi Penelitian	27
3.2. Variabel Penelitian.....	27
3.3. Definisi Operasional Variabel	28
3.3.1. Produk Baik	28
3.3.2. Produk Cacat.....	29
3.4. Data dan Teknik Pengumpulan Data	30
3.5. Populasi dan Sampel.....	31
3.5.1. Populasi	31
3.5.2. Sampel	32
3.6. Teknik Analisis.....	32
3.6.1. Metode P-Chart.....	32

3.6.2. Diagram Sebab Akibat.....	35
----------------------------------	----

BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Perusahaan	37
4.1.1. Sejarah Berdirinya Perusahaan	37
4.1.2. Lokasi Perusahaan	39
4.1.3. Struktur Organisasi	40
4.1.4. Proses Produksi.....	42
4.1.5. Pemasaran	46
4.2. Analisis Data dan Pembahasan	47
4.2.1. Metode P-Chart.....	47
4.2.1.1. Analisis P-Chart Produk Bakpia rasa Kacang Hijau	48
4.2.1.2. Analisis P-Chart Produk Bakpia rasa Durian.....	52
4.2.1.3. Analisis P-Chart Produk Bakpia rasa Keju	58
4.2.2. Diagram Sebab Akibat.....	60
4.2.2.1. Penjelasan Diagram Sebab Akibat	68

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan	71
5.2. Saran	75

DAFTAR PUSTAKA	76
----------------------	----

LAMPIRAN	78
----------------	----

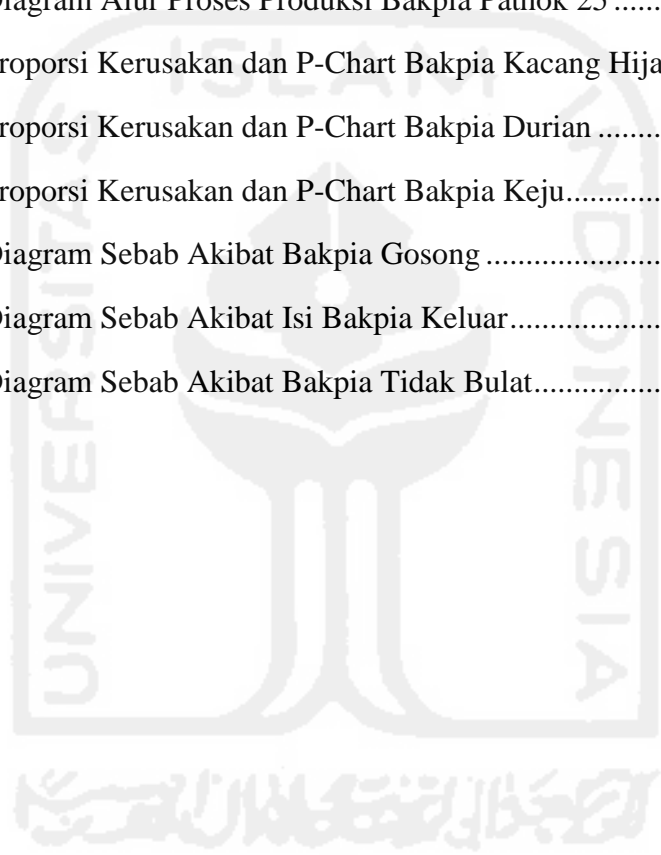
DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 4.1. Hasil Pemeriksaan Produk Bakpia rasa Kacang Hijau	48
Tabel 4.2. Hasil Pemeriksaan Produk Bakpia rasa Durian	52
Tabel 4.3. Hasil Pemeriksaan Produk Bakpia rasa Keju	56



DAFTAR GAMBAR

Gambar.....	Halaman
Gambar 1.1. Kerangka Penelitian	25
Gambar 3.1. Contoh Diagram Ishikawa	36
Gambar 4.1. Struktur Organisasi Bakpia Pathok 25	41
Gambar 4.2. Diagram Alur Proses Produksi Bakpia Pathok 25	45
Gambar 4.3. Proporsi Kerusakan dan P-Chart Bakpia Kacang Hijau	51
Gambar 4.4. Proporsi Kerusakan dan P-Chart Bakpia Durian	55
Gambar 4.5. Proporsi Kerusakan dan P-Chart Bakpia Keju.....	59
Gambar 4.6. Diagram Sebab Akibat Bakpia Gosong	62
Gambar 4.7. Diagram Sebab Akibat Isi Bakpia Keluar.....	64
Gambar 4.8. Diagram Sebab Akibat Bakpia Tidak Bulat.....	66



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran.....	Halaman
1. Surat Keterangan Penelitian.....	79
2. Foto Dokumentasi.....	80
3. Tabel Distribusi Normal	83

