

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	7
1.4 Sistematika Penulisan	8
BAB II TELAAH PUSTAKA	10
2.1 Usaha Kecil Menengah (UKM).....	10
2.2 Pengendalian.....	11
2.2.1 Pengertian Pengendalian.....	11
2.2.2 Fungsi dan Tujuan Pengendalian.....	12
2.3 Pengertian Kualitas.....	13
2.4 Pengertian Produksi.....	20
2.5 Manajemen Kualitas	21
2.5.1 Manajemen	21
2.5.2 Kualitas	22
2.5.3 Manajemen Kualitas	24

2.6	Pengendalian Kualitas Produksi	30
2.6.1	Pengertian Pengendalian Kualitas	30
2.6.2	Tujuan Pengendalian Kualitas	32
2.6.3	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengendalian Kualitas	32
2.6.4	Langkah-Langkah Dalam Pengendalian Kualitas	34
2.6.5	Tahapan Dalam Pengendalian Kualitas	36
2.6.6	Alat Pengendalian Kualitas.....	44
2.7	Manajemen Sumberdaya Manusia	52
2.8	Penelitian Terdahulu.....	53
2.9	Hipotesis	55
2.10	Kerangka Pemikiran	55
BAB III METODE PENELITIAN		57
3.1	Lokasi/Objek Penelitian	57
3.2	Operasionalisasi Variabel Penelitian.....	57
3.3	Populasi dan Sampel.....	58
3.4	Jenis dan Sumber Data	58
3.5	Teknik Pengumpulan Data	59
3.6	Teknik Analisis Data	59
BAB IV GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		62
4.1	Sejarah Singkat UKM Rantau Bakkery Pekanbaru	62
4.2	Struktur Organisasi UKM Rantau Bakkery Pekanbaru	64
4.3	Proses Produksi Roti Pada UKM Rantau Bakkery Pekanbaru	65
BAB V HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN.....		70

5.1 Kegiatan Produksi Perusahaan.....	70
5.1.1 Bahan Baku (<i>Input</i>)	70
5.1.2 Proses Produksi (<i>Process</i>)	72
5.1.3 Hasil Produksi (<i>Output</i>).....	74
5.2 Hasil Analisis Alat Pengendalian Kualitas	75
5.2.1 Histogram	76
5.2.2 Diagram Pareto.....	78
5.2.3 Peta Kendali P	79
5.2.4 Diagram Sebab – Akibat.....	80
5.3 Faktor Yang Mempengaruhi Kerusakan Produk	81
5.3.1 Bahan Baku.....	81
5.3.2 Manusia / Pekerja	82
5.3.3 Mesin	83
5.4 Upaya Pengendalian Kualitas (PDCA).....	84
5.4.1 Plan (Merencanakan).....	84
5.4.2 DO (Melaksanakan).....	86
5.4.3 Check (Periksa).....	87
5.4.4 Act (Tindakan).....	87
5.5 Pembahasan	89
BAB VI PENUTUP	90
6.1 Kesimpulan	90
6.2 Saran	91

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Data Jumlah Produksi dan Produk Rusak UKM Rantau Bakkery Bulan Juli – September 2017	5
Tabel 2.1 Tabel Perbandingan Hasil Penelitian	54
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel Penelitian	57
Tabel 5.1 Check Sheet Data Kerusakan Produk Roti pada UKM Rantau Bakery di Kota Pekanbaru	75
Tabel 5.2 Tindakan Pengendalian Kualitas Produksi Produk Roti pada UKM Rantau Bakkery di Kota Pekanbaru	87

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Siklus Produksi Roti	3
Gambar 1.2 Grafik Data Jumlah Produksi dan Produk Rusak UKM Rantau Bakkery Bulan Juli –Desember 2017	5
Gambar 2.1 Alur Manajemen Kualitas	26
Gambar 2.2 Siklus PDCA	34
Gambar 2.3 Lembar Cek (<i>Check Sheet</i>)	46
Gambar 2.4 Histogram (<i>Histogram</i>)	47
Gambar 2.5 Diagram Pareto (<i>Pareto Analysis</i>)	48
Gambar 2.6 Peta Kendali (<i>Control Chart</i>)	50
Gambar 2.7 Diagram Sebab Akibat (<i>Cause and Effect Diagram</i>)	52
Gambar 2.8 Kerangka Pemikiran Penelitian	56
Gambar 4.1 Struktur Organisasi UKM Rantau Bakery di Kota Pekanbaru	64
Gambar 4.2 Bahan Baku Utama Tepung dan Gula	65
Gambar 4.3 Bahan Baku Utama Garam, Mentega dan Telor	66
Gambar 4.4 Mesin Pengadonan	67
Gambar 4.5 Pembentukan Cetakan	68
Gambar 4.6 Oven Pemanggang	69
Gambar 5.1 Diagram Alir (<i>Flow Chat</i>) Proses Produksi Roti pada UKM Rantau Bakkery di Kota Pekanbaru	74
Gambar 5.2 Histogram Jenis Kerusakan Produk Roti Pada UKM Rantau Bakkery di Kota Pekanbaru	77

Gambar 5.3 Diagram Pareto Kerusakan Produk Roti Pada UKM Rantau
Bakkery di Kota Pekanbaru 78

Gambar 5.4 Diagram Peta Kendali P Kerusakan Produk Roti Pada UKM
Rantau Bakkery di Kota Pekanbaru..... 80

Gambar 5.5 Diagram Sebab – Akibat Produk Roti Bantat..... 81

