

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan.....	i
Lembar Pernyataan	iii
Lembar Peruntukan	iv
Abstrak.....	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	vii
Daftar Gambar	x
Daftar Tabel.....	xi
Daftar lampiran.....	xiv
Bab 1 pendahuluan	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Pembatasan Masalah.....	4
1.5. Sistematika Penulisan	4
Bab 2 Landasan Teori.....	6
2.1. Definisi dan Tujuan <i>Quality Control</i>	6
2.2. Metode <i>Lean</i>	8
2.3. Metode <i>Six Sigma</i>	11
2.4. <i>Lean Six Sigma</i>	13
2.4.1. Implementasi <i>Lean Six Sigma</i>	13
2.4.2. <i>Tools</i> dalam Impelementasi <i>Lean Six Sigma</i>	16
2.4.2.1. SIPOC (<i>Supplier, Inputs, Process, Output, Customer</i>)	16
2.4.2.2. <i>Value Stream Mapping</i>	17
2.4.2.3. <i>Pareto Chart</i>	19
2.4.2.4. <i>Defect per Million Opportunities</i> dan Kapabilitas Sigma....	20
2.4.2.5. <i>Fishbone Diagram</i>	21

2.4.2.6. <i>Failure Mode and Effect Analysis</i>	22
Bab 3 Metodologi Penelitian.....	26
3.1. <i>Flowchart</i> Metodologi Penelitian.....	26
3.2. Langkah-Langkah Pemecahan Masalah	28
Bab 4 Pengumpulan dan Pengolahan Data	31
4.1. Pengumpulan Data	31
4.1.1. Data Jumlah Produksi Saus Cabai dan Sambal Terasi.....	31
4.1.2. Data Jumlah <i>Waste Defect</i> Produk Saus Cabai dan Sambal Terasi ..	32
4.2. Pengolahan Data	37
4.2.1. Tahap <i>Define</i>	37
4.2.1.1. Identifikasi aliran produk menggunakan SIPOC MAP (<i>Supplier – Inputs – Process – Output – Customers</i>).....	37
4.2.1.2. Identifikasi aktifitas yang terjadi pada proses produksi menggunakan <i>Value Stream Mapping</i>	41
4.2.1.3. Identifikasi <i>waste</i> produk saus cabai.....	48
4.2.1.4. Identifikasi <i>waste</i> produk sambal terasi	48
4.2.2. Tahap <i>Measure</i>	51
4.2.2.1. Menentukan <i>defect</i> dominan pada produksi saus cabai	51
4.2.2.2. Menentukan <i>defect</i> dominan pada produksi sambal terasi.....	53
4.2.2.3. Mengukur Kapabilitas <i>Sigma</i> Produk	54
Bab 5 Analisis	55
5.1. Tahap <i>Analyze</i>	55
5.1.1. Analisis <i>SIPOC Map</i>	55
5.1.2. Analisis <i>Value Stream Mapping</i>	55
5.1.3. Analisis penyebab <i>waste defect</i> dominan pada produksi saus cabai	56
5.1.4. Analisis penyebab <i>waste defect</i> dominan pada produksi sambal terasi.....	57
5.1.5. Analisis penyebab <i>waste</i> keseluruhan pada produksi saus cabai	58
5.1.6. Analisis Penyebab <i>Waste</i> Keseluruhan pada Produksi Sambal Terasi	60
5.1.7. Analisis <i>Waste</i> Kritis pada Produksi Saus Cabai	62

5.1.8. Analisis <i>Waste</i> Kritis pada Produksi Sambal Terasi	72
5.1.9. Analisis kapabilitas <i>sigma</i>	82
5.2. Usulan Perbaikan (<i>Improve</i>)	83
5.2.1. <i>Improve</i> untuk <i>waste</i> kritis Produksi Saus Cabai	83
5.2.2. <i>Improve</i> untuk <i>waste</i> kritis Produksi Sambal Terasi	86
Bab 6 Kesimpulan dan Saran	92
6.1. Kesimpulan	92
6.1.1. Produk Saus Cabai	92
6.1.2. Produk Sambal Terasi	93
6.2. Saran	95

Daftar Pustaka

Lampiran