

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Penelitian	6
1.3.2 Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS	
2.1 Kajian Pustaka	8
2.1.1 Definisi Produk	8
2.1.2 Definisi Produksi dan Proses Produksi	9
2.1.3 Jenis-jenis Produksi	11
2.1.4 TQM	14
2.1.5 Proses-proses yang Memerlukan Pengawasan	16
2.1.5.1 Bahan baku	16
2.1.5.2 <i>Inventory</i>	17
2.1.5.3 Analisis Metode	18
2.2 Kerangka Pemikiran	19
2.3 Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Objek	21
3.2 Jenis dan Metode Penelitian	21
3.2.1 Jenis Penelitian	21
3.2.2 Metode Penelitian	22
3.3 Operasional Desain Variabel	25
3.4 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	25
3.4.1 Populasi	25
3.4.2 Teknik Sampling	25
3.5 Teknik dan Penyimpulan Data	26
3.6 Teknik Analisis Data	27

3.6.1 Analisis Bahan Baku, SPS (<i>Standard Purchase Spesification</i>) dan <i>Inventory</i>	27
3.6.2 Analisis Metode Dan CPM (<i>Critical Path Method</i>)	28
3.6.3 Analisis Kualitas Produk dan Pelayanan	30
3.6.4 Grafik Pengendalian Proses	32

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	35
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	35
4.2 Karakteristik Panelis	35
4.2.1 Jenis Panelis	35
4.2.2 Usia Panelis	36
4.2.3 Pekerjaan Panelis	37
4.3 Analisis Bahan Baku, SPS (<i>Standard Purchase Spesification</i>) dan <i>Inventory</i>	38
4.3.1 Beras	38
4.3.2 SPS (<i>Standard Purchase Spesification</i>) Beras	38
4.3.3 Cara Menyimpan Beras (<i>Inventory</i>)	40
4.3.4 Ayam	42
4.3.5 SPS (<i>Standard Purchase Spesification</i>) Ayam	42
4.3.6 Cara Menyimpan Ayam (<i>Inventory</i>)	43
4.4 <i>Environment Kitchen</i> , Analisis Metode dan CPM (<i>Critical Path Method</i>)	44
4.4.1 <i>Environment Kitchen</i> Bubur Ayam Mg. Oyo Tea	44
4.4.2 Analisis Proses Produksi dan Metode <i>Mass Production</i>	46
4.4.3 CPM (<i>Critical Path Method</i>)	50
4.5 Analisis Kualitas Produk dan Pelayanan	52
4.5.1 <i>Standard Recipe</i>	52
4.5.2 Kualitas Produk	52
4.5.2.1 Warna	53
4.5.2.2 Rasa	55
4.5.2.3 Aroma	57
4.5.2.4 Tekstur	59
4.5.2.5 Kekentalan	61
4.6 Pelayanan	64
4.7 Grafik Pengendalian	68
4.8 Matrik Hasil Analisis	71
4.9 Pembahasan	72

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	78
5.2 Saran	79

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN
RIWAYAT PENULIS

