

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|---------|
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR TABEL..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | viii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Permasalahan..... | 4 |
| 1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian | 5 |
| 1.3.1. Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.3.2. Kegunaan Penelitian..... | 5 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1. Pengertian Manajemen Produksi dan Operasi | 6 |
| 2.2. Pengertian Mutu dan Pengendalian Mutu | 7 |
| 2.3. Variasi Alam Sumber Daya Input | 8 |
| 2.4. Standar Mutu Produksi..... | 10 |
| 2.4.1. Standar Mutu Bahan yang Akan Digunakan..... | 11 |
| 2.4.2. Standar Mutu Proses Produksi ,Mesin dan Tenaga Kerja..... | 14 |
| 2.4.3. Standar Mutu Barang Setengah Jadi | 17 |
| 2.4.4. Standar Mutu Barang Jadi..... | 18 |
| 2.4.5. Standar Mutu Pembungkusan dan Pengiriman Produk..... | 18 |
| 2.5. Klasifikasi Pengendalian Mutu | 20 |
| 2.5.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Penunjang | 20 |
| 2.5.2. Pengendalian Mutu dalam Proses Pengolahan..... | 22 |
| 2.5.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir..... | 23 |
| 2.6. Kerangka Pemikiran..... | 25 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| 3.1. Tipe Penelitian | 31 |
| 3.2. Definisi Konseptual..... | 31 |

| | |
|--|-----------|
| 3.3. Definisi Oprasional | 32 |
| 3.4. Lokasi Penelitian..... | 35 |
| 3.5. Sumber Data..... | 35 |
| 3.6. Teknik Pengumpulan Data..... | 35 |
| 3.7. Teknik Analisis Data..... | 36 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| 4.1. Sejarah Berdirinya CV Intan Bakery | 38 |
| 4.2. Perencanaan Standar Mutu CV Intan Bakery | 42 |
| 4.2.1. Perencanaan Standar Mutu Bahan yang Akan Digunakan | 42 |
| 4.2.2. Standar Mutu Proses Produksi, Mesin, dan Tenaga Kerja..... | 45 |
| 4.2.3. Standar Mutu Barang Setengah Jadi | 52 |
| 4.2.4. Standar Mutu Barang Jadi..... | 52 |
| 4.2.5. Standar Mutu Pembungkusan dan Pengiriman Produk..... | 53 |
| 4.3. Pengendalian Mutu CV Intan Bakery | 55 |
| 4.3.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Penunjang | 55 |
| 4.3.2. Pengendalian Mutu dalam Proses Pengolahan Produk CV Intan Bakery | 59 |
| 4.3.3. Pengendalian Mutu Produksi Akhir | 70 |
| 4.4. Deskripsi Ringkas Pengendalian dan Perencanaan Mutu Produksi Pada CV Intan Bakery..... | 75 |
| 4.4.1. Perencanaan Standar Mutu CV Intan Bakery | 75 |
| 4.4.2. Pengendalian Mutu CV Intan Bakery | 77 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | |
| 5.1. Kesimpulan | 83 |
| 5.2. Saran..... | 84 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 85 |
| LAMPIRAN..... | 86 |
| PEDOMAN WAWANCARA..... | 95 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---|---------|
| 1. Volume Produksi, Jumlah Kerusakan, Persen Kerusakan, Standar Kerusakan, Standar Toleransi, dan Besar Persen Penyimpangan Kerusakan dari Standar Toleransi pada CV Intan Bakery Tahun 2006..... | 3 |
| 2. Komposisi Adonan Roti Manis Spesial | 14 |
| 3. Komposisi Adonan Roti Manis Ekonomis..... | 15 |
| 4. Operasional Variabel..... | 33 |
| 5. Jenis Rasa, Berat, dan Harga Produksi Roti pada CV Intan Bakery di Bandar Lampung, Tahun 2008 | 38 |
| 6. Perencanaan Standar Bahan Baku dan Penunjang dan Realisasi standar pada CV Intan Bakery 25 Februari-6 Maret, 2008 | 43 |
| 7. Jenis Bahan dan Ukuran Berat dalam Pembuatan Roti pada CV Intan Bakery di Bandar Lampung | 46 |
| 8. Jenis, Standar Jumlah, Kondisi Mesin dan Peralatan serta realisasinya pada CV Intan Bakery | 50 |
| 9. Standar Jumlah, Gender, Kemahiran Tenaga Kerja Bagian Produksi, serta Realisasinya pada CV Intan Bakery | 51 |
| 10. Standar Pembungkusan Roti, Aktualisasi, dan Kelemahannya pada CV Intan Bakery | 53 |
| 11. Standar Pengiriman Produk, Jenis Kendaraan, dan Realisasinya pada CV Intan Bakery, Tahun 2008..... | 54 |
| 12. Daftar perubahan standar mutu bahan pada CV Intan Bakery 25 Februari-6 Maret, 2008 | 56 |
| 13. Standar Komposisi dan Takaran Bahan-bahan Roti pada CV Intan Bakery | 59 |
| 14. Jumlah Produksi, Jumlah Proses Produksi, dan Jumlah Kerusakan yang terjadi dengan Menggunakan Metode Tak Langsung dan Metode Langsung pada CV Intan Bakery 25 Februari-6 Maret, 2008..... | 61 |
| 15. Jumlah Produksi dan Kerusakan serta Persen Kerusakan Barang Setengah Jadi pada CV Intan Bakery 25 Februari-6 Maret, 2008 | 66 |
| 16. Jenis Mesin, Peralatan, Kondisi, Standar Kebutuhan, Kekurangan serta kapasitasnya pada CV Intan Bakery di Bandar Lampung, Tahun 2008 | 68 |
| 17. Jumlah Produksi, Jumlah Kerusakan dan Persen Kerusakan Produksi Setengah Jadi, dan Produksi akhir pada CV Intan Bakery, 25 Februari -6 Maret 2008 | 73 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|---------|
| 1. Kerangka Pemikiran..... | 30 |
| 2. Struktur Organisasi CV Intan Bakery | 39 |
| 2. Diagram Alur Proses (DAP) Produksi Roti dengan Metode Tidak Langsung pada CV Intan Bakery di Bandar Lampung | 47 |
| 4. Diagram Alur Proses (DAP) Produksi Roti dengan Metode Langsung pada CV Intan Bakery di Bandar Lampung | 48 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|---|---------|
| 1. Daftar Pembelian Bahan Baku dan Penunjang Sesuai Standar Merek pada CV Intan Bakery Bulan Januari-Maret 2008..... | 86 |
| 2. Daftar Pembelian Bahan Baku dan Penunjang yang Tidak Sesuai Standar Merek pada CV Intan Bakery Bulan Januari-Maret, 2008 | 87 |
| 3. Contoh Merek Bahan Baku dan Penunjang dalam Kesesuaian Perencanaan Standar Mutu Bahan pada CV Intan Bakery di Bandar Lampung..... | 88 |
| 4. Contoh Cara Pengendalian Mutu terhadap Kelayakan Gudang Penyimpanan dan Pengendalian terhadap kebersihan Pada CV Intan Bakery di Bandar Lampung..... | 89 |
| 5. Contoh Penggunaan Mesin Oven yang Menjadi Standar dan Di Luar Standar Perencanaan Mutu CV Intan Bakery..... | 90 |
| 6. Cara Pengendalian Terhadap Kekurangan Lemari Fermentasi dengan Menyusun Adonan yang Telah Dibentuk Secara Bertingkat dan Di dekat Oven..... | 91 |
| 7. Contoh Pengemasan dan Penyusunan pada Produk CV Intan Bakery di Bandar Lampung..... | 92 |
| 8. Macam-macam Jenis Kerusakan pada Produk CV Intan Bakery | 93 |

**ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUKSI PADA
CV INTAN BAKERY DI BANDAR LAMPUNG**

(Proposal Penelitian)

**Oleh:
Feni Tridayana**



**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2008**