

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
ABSTRAK.....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>I-1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	I-1
1.2 Perumusan Masalah .....	I-2
1.3 Batasan Masalah dan Asumsi .....	I-3
1.4 Tujuan Penelitian .....	I-3
1.5 Manfaat Penelitian .....	I-3
1.6 Sistematika Penulisan .....	I-4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>II-1</b>
2.1 Pengendalian Kualitas .....	II-1
2.1.1 Pengertian kualitas .....	II-1
2.1.2 Pengertian pengendalian kualitas .....	II-2
2.2 Six Sigma .....	II-3
2.2.1 Pengertian six sigma.....	II-3
2.2.2 Konsep six sigma.....	II-3
2.2.3 Istilah dalam konsep six sigma.....	II-5
2.2.4 Tahap-tahap implementasi six sigma .....	II-7
2.2.5 Manfaat six sigma .....	II-13
2.3 Kaizen.....	II-14
2.3.1 Pengertian kaizen .....	II-14

2.3.2 Alat implementasi kaizen .....	II-15
2.4 <i>Seven tools</i> .....	II-17
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>III-1</b>
3.1 Objek Penelitian .....	III-1
3.2 Pengumpulan Data .....	III-2
3.3 Diagram Alir Penelitian.....	III-4
3.4 Diagram Alir Pengolahan Data .....	III-4
3.5 Langkah-langkah Pengolahan Data.....	III-5
3.6 Analisa Hasil .....	III-9
3.7 Kesimpulan.....	III-10
3.8 Saran .....	III-10
<b>BAB IV PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS HASIL .....</b>	<b>IV-1</b>
4.1 Pengumpulan Data .....	IV-1
4.1.1 Data produksi <i>Paper bag</i> .....	IV-1
4.1.2 Data produksi Dus makanan.....	IV-2
4.1.3 Data produksi Undangan .....	IV-2
4.2 Pengolahan Data .....	IV-3
4.2.1 Tahap <i>Define</i> .....	IV-3
4.2.2 Tahap <i>Measure</i> .....	IV-7
4.2.3 Tahap <i>Analyze</i> .....	IV-18
4.2.4 Tahap <i>Improve</i> .....	IV-30
4.2.5 Tahap <i>Control</i> .....	IV-41
4.3 Analisis Hasil.....	IV-46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>V-1</b>
5.1 Kesimpulan .....	V-1
5.2 Saran .....	V-1

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**