

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
ABSTRAK .....	iii
<i>ABSTRACT</i> .....	iv
RIWAYAT HIDUP .....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian .....	7
D. Manfaat Penelitian .....	8
E. Landasan Teori .....	8
1. Kualitas .....	8
2. Pengendalian Kualitas .....	10
3. Pengendalian Kualitas Statistik ( <i>Statistical Quality Control</i> ).....	13
4. Pengertian <i>First In First Out (FIFO)</i> .....	24
5. Faktor-Faktor yang Menentukan Kualitas .....	25
6. Syarat Mutu Kopi .....	28
F. Penelitian Terdahulu .....	31
G. Kerangka Pemikiran .....	36
H. Hipotesis .....	38
I. Pembatasan Penelitian .....	38
J. Definisi Operasional dan Variabel.....	38
K. Metode Penelitian .....	41
1. Metode Dasar Penelitian.....	41
2. Metode Pelaksanaan Penelitian .....	42
3. Populasi dan Teknik Pengambilan Sampel .....	43
4. Macam dan Sumber Data .....	44

5. Metode Pengumpulan Data .....	45
6. Skala Pengukuran Variabel .....	46
L. Teknik Analisis Data dan Pengujian Hipotesis .....	46
<b>BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>52</b>
A. Sejarah Perusahaan .....	52
B. Visi dan Misi PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	56
C. Struktur Organisasi .....	57
D. Sistem Pengendalian Kualitas pada PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	61
E. Produk PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	62
F. Lokasi PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	64
<b>BAB III ANALISIS HASIL PENELITIAN DAN PENGUJIAN</b>	
<b>HIPOTESIS .....</b>	<b>65</b>
A. Analisis Pengendalian Kualitas dan Pengujian Hipotesis .....	65
B. Analisis Faktor-Faktor yang Menentukan Kualitas .....	79
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>92</b>
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>106</b>
A. Kesimpulan .....	106
B. Saran .....	107
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>108</b>
<b>LAMPIRAN - LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1.1 Karakteristik Mutu Umum Biji Kopi .....	28
Tabel 1.2 Karakteristik Khusus Biji Kopi (Syarat Penggolongan Mutu Kopi Robusta dan Kopi Arabika).....	28
Tabel 1.3 Penentuan Besarnya Nilai Cacat Biji Kopi .....	30
Tabel 1.4 Perbedaan Penelitian Terdahulu dan Sekarang.....	33
Tabel 1.5 Variabel, Dimensi, Indikator, dan Skala Pengukuran .....	40
Tabel 1.6 Skala Likert.....	46
Tabel 3.1 Jumlah Biji Kopi Arabika, Batas Atas, Batas Bawah, Nilai Cacat Biji Kopi .....	66
Tabel 3.2 Jumlah Biji Kopi Arabika, Jumlah Biji Kopi Arabika yang Diobservasi, Jumlah Kerusakan Biji Kopi Arabika dan Persentase Kerusakan Biji Kopi Arabika.....	69
Tabel 3.3 Proporsi Kerusakan Biji Kopi Arabika Sampel 1 - 26.....	71
Tabel 3.4 Faktor Tujuan Organisasi dengan Dimensi Volume Output.....	79
Tabel 3.5 Faktor Kualitas Input dengan Dimensi Bahan Baku.....	80
Tabel 3.6 Faktor Kualitas Input dengan Dimensi Tenaga Kerja.....	82
Tabel 3.7 Faktor Kualitas Input dengan Dimensi Perlengkapan.....	84
Tabel 3.8 Hasil Skor Faktor Kualitas Input .....	85
Tabel 3.9 Faktor Standar Kualitas dengan Dimensi Testing.....	87
Tabel 3.10 Faktor Standar Kualitas dengan Dimensi Inspeksi .....	88
Tabel 3.11 Faktor Standar Kualitas dengan Dimensi Metode .....	89
Tabel 3.12 Hasil Skor Faktor Standar Kualitas.....	90

Tabel 3.13 Hasil Analisis Faktor yang Menentukan Kualitas Biji Kopi Arabika.....	91
---	----

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1.1 Alat <i>Seven Tools Statistical Quality Control</i> .....	15
Gambar 1.2 Bagan Kerangka Pemikiran.....	37
Gambar 1.3 Daerah Penolakan Hipotesis <i>LCL</i> .....	50
Gambar 1.4 Daerah Penolakan Hipotesis <i>UCL</i> .....	50
Gambar 2.1 <i>Coffee Road</i> Sebelum Menjadi Koling.....	53
Gambar 2.2 Logo PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	54
Gambar 2.3 Gerobak PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	55
Gambar 2.4 Visi dan Misi PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	56
Gambar 2.5 Bagan Struktur Organisasi .....	58
Gambar 2.6 Bagan SOP PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	62
Gambar 2.7 Menu PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	63
Gambar 2.8 Menu PT. Kopi Keliling Nusantara “Koling” .....	63
Gambar 3.1 Grafik Nilai Cacat Biji Kopi Arabika Sampel 1 - 26 .....	67
Gambar 3.2 Peta Kendali P .....	74
Gambar 3.3 Daerah Penolakan Hipotesis <i>LCL</i> .....	76
Gambar 3.4 Daerah Penolakan Hipotesis <i>UCL</i> .....	78
Gambar 4.1 Contoh <i>Form</i> Penentuan Jumlah Nilai Cacat .....	101

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Kuesioner Penelitian
- Lampiran 2. Cacat Biji Kopi
- Lampiran 3. Biji Kopi Arabika yang Rusak dan Proporsi Kerusakan
- Lampiran 4. Perhitungan Proporsi Kerusakan Biji Kopi Arabika
- Lampiran 5. Perhitungan  $CL$ ,  $UCL$ , dan  $LCL$
- Lampiran 6.  $P$ -Chart SPSS
- Lampiran 7. Tabel Distribusi  $t$
- Lampiran 8. Standar Deviasi
- Lampiran 9. Surat Permohonan Izin Penelitian
- Lampiran 10. Surat Keterangan Selesai Penelitian
- Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian