DAFTAR ISI

ABSTRAK……..... i

ABSTACT……... ii

KATA PENGANTAR……..... ...iii

UCAPAN TERIMA KASIH…… …..iv

DAFTAR ISI…….. vi

DAFTAR TABEL……...ix

DAFTAR GAMBAR……..... x

DAFTAR LAMPIRAN…… ……..... xi

BAB I PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang 1

1.2. Identifikasi Masalah 4

1.3. Tujuan Penelitian 5

1.4. Manfaat Penelitian 5

1.5. Metodologi Penelitian 6

1.6. Lokasi dan Waktu Penelitian 7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian Manajemen 9

2.2.Manajemen Operasi dan Produksi 10

2.2.1.Pengertian Manajemen Operasi 10

2.2.2.Pengertian Produksi 11

2.2.3.Pengertian Proses Produksi 13

2.3.Manajemen Kualitas 14

2.3.1.Pengertian Kualitas 14

2.3.2.Dimensi Kualitas 15

2.3.3.Ukuran Kualitas 16

2.4.Pengendalian Kualitas 17
2.4.1.Pengertian Pengendalian 17
2.4.2. Pengertian Pengendalian Kualitas 18
2.4.3.Tujuan Pengendalian Kualitas 18
2.4.4.Langkah-langkah Pengendalian Kualitas 19
2.4.5.Faktor-faktor Pengendalian Kualitas 19
2.4.6.Tahapan Pengendalian Kualitas 21
2.5.Sistem Manajemen Mutu 23
2.6.Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP) 24
2.6.1.Pengertian HACCP 24
2.6.2.Tujuan HACCP 25
2.6.3.Penerapan HACCP 25
2.6.4. ..... Good Manufacturing Practice (GMP) dan Standard Sanitasion Operating Procedures (SSOP) 32
2.7.Produk Cacat 32
2.8.Pengertian Efisiensi dan Efektivitas 34
2.9.Penelitian Terdahulu 34
2.10.Kerangka pemikiran 35
2.11.Kerangka Teori 38
2.12.Paradigma Penelitian 39
BAB III METODE PENELITIAN
3.1.Objek Penelitian 40
3.1.1.Sejarah PT. Tama Cokelat 40
3.1.2.Visi dan Misi Perusahaan 42
3.1.3.Struktur Organisasi Perusahaan 42
3.1.4.Produk PT.Tama Cokelat Indonesia 43

3.1.5.Proses Produksi 47

3.1.6.Bahan Baku, Mesin dan Peralatan Produksi 50

3.2.Metode Penelitian 53

3.2.1.Unit Analisis 54

3.2.2.Teknik Analisa Data 54

3.3.Teknik Pengumpulan Data 55

3.4.Operasionalisasi Variabel 56

3.5.Metode Analisis 57

3.5.1.Analisis penerapan metode HACCP 57

3.5.2.Presentase jumlah produk cacat 59

3.6.Pengujian Hipotesis dan Uji Signifikansi 60

3.7.Teknik Analisis Komparasi 61

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pelaksanaan proses produksi di PT. Tama Cokelat Indonesia. 63

4.2. Pelaksanaan penerapan Metode Hazard Analysis Critical Control Point di Perusahaan. 63

4.3. Hasil Cacat Produksi Cokelat PT. Tama Cokelat Indonesia sebelum dan sesudah menerapkan Metode HACCP 76

4.4. Perbandingan Jumlah Produk Cacat Sebelum dan Sesudah Menerapkan Metode HACCP menggunakan Uji-T. 80

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.Kesimpulan 85

5.2.Saran 86

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN