

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
LEMBAR PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Batasan Masalah	8
1.4 Rumusan Masalah.....	8
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Penelitian	9
1.7 Sistematika Penulisan	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
2.1 Kualitas	12
2.2 Pengendalian Kualitas	12
2.3 <i>Lean Manufacturing</i>	12
2.4 <i>Six Sigma</i>	13
2.5 <i>Lean Six Sigma</i>	13
2.6 Konsep Waste	14
2.7 <i>Waste Assessment Model</i>	15
2.8 DMAIC	18
2.9 <i>Value Stream Mapping (VSM)</i>	19
2.10 <i>Process Cycle Efficiency</i>	20
2.11 <i>Defect per Million Opportunities</i>	21

2.12	Peta Kendali Atribut	21
2.13	<i>Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)</i>	22
2.14	<i>Fishbone Diagram</i>	25
2.15	<i>Literature Riview</i>	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		41
3.1	Jadwal Penelitian	41
3.2	Metodologi Penelitian.....	41
3.3	Pengumpulan Data.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		47
4.1	Gambaran Umum Usaha.....	47
4.1.1.	Produk dan Pemasaran	48
4.1.2.	Sistem Produksi.....	52
4.2	Tahap <i>Define</i>	53
4.2.1.	Pemilihan Produk yang Diteliti	53
4.2.2.	Diagram SIPOC.....	55
4.2.3.	<i>Critical to Quality</i>	58
4.2.4.	<i>Project Charter</i>	60
4.3	Tahap <i>Measure</i>	63
4.3.1.	Waktu Siklus	64
4.3.2.	Waktu Normal dan Waktu Baku	76
4.3.3.	Peta Proses Operasi	79
4.3.4.	<i>Manufacturing Lead Time</i>	80
4.3.5.	<i>Process Cycle Efficiency</i>	82
4.3.6.	<i>Current Value Stream Mapping</i>	83
4.3.7.	<i>Waste Relationship Matrix</i>	85
4.3.8.	<i>Waste Assessment Questionare</i>	88
4.3.9.	Peta Kendali	102
4.3.10.	Perhitungan DPMO dan Nilai Sigma.....	104
4.3.11.	Kapabilitas Proses	106
4.4	Tahap <i>Analyze</i>	108
4.4.1.	Jenis <i>Waste</i> Produksi Es Krim Rasa Durian.....	108

4.4.2. <i>Fishbone Diagram</i>	110
4.4.3. <i>Why-Why Analysis</i>	116
4.4.4. <i>Failur Mode and Effect Analysis (FMEA)</i>	120
4.5 Tahap <i>Improve</i>	127
4.5.1. <i>Tools 5W+1H</i>	127
4.5.2. <i>Saran Perbaikan</i>	131
4.5.3. <i>Usulan Pembuatan SOP</i>	132
4.5.4. <i>Usulan Pembuatan Check Sheet</i>	135
4.5.5. <i>Usulan Pembuatan One Point Lesson (OPL)</i>	139
4.5.6. <i>Penerapan 5S</i>	142
4.6 Tahap <i>Control</i>	146
4.6.1. <i>Implementasi Usulan Perbaikan</i>	146
4.6.2. <i>Perhitungan Setelah Implementasi</i>	157
4.6.3. <i>Future Value Stream Mapping</i>	163
BAB V KESIMPULAN	167
5.1. <i>Kesimpulan</i>	167
5.2. <i>Saran</i>	168
DAFTAR PUSTAKA	xviii
LAMPIRAN	