

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah	16
I.3 Tujuan Penelitian	16
I.4 Manfaat Penelitian	16
I.5 Sistematika Penelitian	17
BAB II LANDASAN TEORI	19
II.1 <i>Six Sigma</i>	19
II.2 DMAIC	20
II.3 <i>Critical to Quality</i> (CTQ)	21
II.4 Peta Kendali P	21
II.5 Kapabilitas Proses	22
II.6 <i>Fishbone Diagram</i>	23
II.7 Analisis 5 <i>Why's</i>	24
II.8 <i>Failure Mode and Effect Analysis</i> (FMEA)	25
II.9 Instruksi Kerja	27
II.10 ISO 9001:2015	28
II.11 <i>Visual Display</i>	29
II.12 Pemilihan Teori/Model/Kerangka Standar Perancangan	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
III.1 Sistematika Perancangan	33

III.1.1 Tahap Pengumpulan Data.....	34
III.1.2 Tahap Pengolahan Data	35
III.1.3 Tahap Perancangan.....	36
III.1.4 Tahap Analisis Perbaikan	38
III.1.5 Tahap Kesimpulan dan Saran	38
III.2 Metode Evaluasi	38
III.3 Batasan dan Asumsi Tugas Akhir	39
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	40
IV.1 Objek Penelitian	40
IV.2 Pengolahan Data.....	40
IV.2.1 <i>Improve</i>	40
IV.2.1.1 Tahapan Pemanggangan Biji Kopi	40
IV.2.1.2 Tahapan Pendinginan Biji Kopi.....	41
IV.2.1.3 Analisis Penyebab Masalah pada Tahapan Pemanggangan Biji Kopi Arabica di dalam Mesin <i>Roaster</i> dengan 5 <i>Why's</i>	42
IV.2.1.4 Analisis Penyebab Masalah pada Tahapan Pendinginan Biji Kopi Arabica pada Mesin <i>Roaster</i> dengan 5 <i>Why's</i>	42
IV.2.1.5 Analisis Penyebab Masalah berdasarkan FMEA.....	43
IV.2.1.6 Kebutuhan Operator.....	45
IV.3 Perancangan Usulan	46
IV.3.1 Rancangan Instruksi Kerja Proses <i>Roasting</i>	46
IV.3.2 Rancangan Dokumen Inspeksi	49
IV.3.2.1 Dokumen Inspeksi <i>Quality Control</i> (QC) Biji Kopi.....	49
IV.3.2.2 Dokumen Inspeksi Mesin <i>Roaster</i>	50
IV.3.3 Rancangan <i>Visual Display Quality Check Point</i> (QCP).....	52
BAB V ANALISIS HASIL RANCANGAN.....	54
V.1 Verifikasi Hasil Rancangan.....	54
V.2 Validasi Hasil Rancangan.....	58
V.3 Analisis Kelebihan dan Kekurangan Hasil Rancangan Usulan Perbaikan.....	60
V.3.1 Usulan Instruksi Kerja pada Proses <i>Roasting</i>	60
V.3.2 Usulan Dokumen <i>Quality Control</i> pada Proses <i>Roasting</i>	60
V.3.3 Usulan Dokumen Perawatan dan Pemeliharaan Mesin <i>Roasting</i>	61

V.3.4 Usulan <i>Visual Display</i> QCP pada Proses <i>Roasting</i>	61
V.4 Estimasi Biaya Alat Bantu Usulan	62
V.5 Analisis Rencana Implementasi Hasil Rancangan	62
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	64
VI.1 Kesimpulan	64
VI.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66