

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN NOTA PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL DAN GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Penegasan Istilah	8
C. Fokus Penelitian	9
D. Rumusan Masalah	10
E. Tujuan Penelitian	10
F. Manfaat Penelitian	11
G. Sistematika Penulisan Skripsi	12
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Efektivitas	14
1. Pengertian Efektivitas	14
2. Aspek-aspek Efektivitas	15
3. Perspektif Efektivitas Organisasi	16
4. Kriteria Efektivitas Organisasi	17
B. Metode <i>Poka Yoke</i>	18
1. Pengertian <i>Poka Yoke</i>	18
2. Prosedur <i>Poka Yoke</i>	19
3. Prinsip Dasar Perbaikan <i>Poka Yoke</i>	22
4. Kegunaan <i>Poka Yoke</i>	23

5. Langkah-langkah Dasar dalam <i>Poka Yoke</i>	24
6. Kesalahan Manusia (<i>Human Error</i>)	25
C. Produksi	31
1. Pengertian Produksi	31
2. Faktor-faktor Produksi	32
3. Proses Produksi	33
4. Keputusan Esensial Manajemen Produksi	34
5. Sistem Produksi Menurut Tujuan Operasinya	40
6. Sistem Produksi Menurut Aliran Operasi dan Variasi Produk	41
7. Produksi dalam Pandangan Islam	43
8. Motif-motif Produksi Islami	45
9. Etika Bisnis Islam	45
D. Kualitas Produk	46
1. Pengertian Kualitas Produk	46
2. Pentingnya Kualitas	48
3. Dimensi Kualitas	48
4. Unsur Dasar yang Mempengaruhi Hasil	49
5. Komponen Produk	51
6. Siklus Hidup Produk	51
7. Tahapan Pengembangan Produk	52
8. Prinsip-prinsip Mutu	54
9. Pengendalian Kualitas	56
10. Manajemen Kualitas berdasarkan Perspektif Islam	58
E. Hasil Penelitian Terdahulu	59
F. Kerangka Berfikir	67
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	69
B. Pendekatan Penelitian	69
C. Lokasi Penelitian	70
D. Sumber Data	70

	E. Instrumen Penelitian	71
	F. Teknik Pengumpulan Data	72
	G. Teknik Analisis Data	75
	H. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	77
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
	A. Gambaran Umum Obyek Penelitian	79
	1. Sejarah Berdirinya Amel Snack dan Bakery	79
	2. Lokasi Amel Snack dan Bakery	80
	3. Visi Dan Misi Amel Snack dan Bakery	81
	4. Struktur Organisasi	82
	5. Ruang Lingkup Produk	84
	6. Standar Bahan Baku dan Peralatan	84
	7. Alur Proses Produksi di Amel Snack dan Bakery	88
	8. Standar Kualitas Produk	90
	B. Deskripsi Hasil Penelitian	91
	1. Hasil Penelitian tentang Penerapan Metode <i>Poka Yoke</i> dalam Proses Produksi pada Amel Snack dan Bakery	91
	2. Hasil Penelitian tentang Upaya Mengoptimalkan Kualitas Produk dalam Penerapan Metode <i>Poka Yoke</i> pada Amel Snack dan Bakery	94
	3. Hasil Penelitian tentang Tingkat Efektivitas dari Penerapan Metode <i>Poka Yoke</i> dalam Proses Produksi pada Amel Snack dan Bakery	95
	C. Analisis dan Pembahasan	97
	1. Analisis Hasil Penelitian tentang Penerapan Metode <i>Poka Yoke</i> dalam Proses Produksi pada Amel Snack dan Bakery	97
	2. Analisis Hasil Penelitian tentang Upaya Mengoptimalkan Kualitas Produk dalam Penerapan Metode <i>Poka Yoke</i> pada Amel Snack dan Bakery	100

	3. Analisis Hasil Penelitian tentang Tingkat Efektivitas dari Penerapan Metode <i>Poka Yoke</i> dalam Proses Produksi pada Amel Snack dan Bakery	103
	D. Implikasi Penelitian	105
	1. Implikasi Teoritis	105
	2. Implikasi Praktis	105
BAB V	PENUTUP	
	A. Kesimpulan	106
	B. Saran-saran	107
	C. Keterbatasan Penelitian	108
	D. Penutup	108
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN-LAMPIRAN		
DAFTAR RIWAYAT PENDIDIKAN		

DAFTAR TABEL DAN GAMBAR

Tabel 2.1	Hasil Penelitian Terdahulu	59
Tabel 4.1	Data Kerusakan Produk	96
Tabel 4.2	Faktor Penyebab Cacat.....	99
Tabel 4.3	Tindakan Perbaikan	103
Tabel 4.4	Hasil Kerusakan Produk	104
Gambar 2.1	Sistem Produksi.....	33
Gambar 2.2	Komponen Produk	51
Gambar 2.3	Kerangka Berfikir.....	68
Gambar 4.1	Struktur Organisasi Amel Snack dan Bakery.....	82
Gambar 4.2	Alur Proses Produksi di Amel Snack dan Bakery	88
Gambar 4.3	Hasil Penelitian tentang Metode <i>Poka Yoke</i> dalam proses produksi pada Amel Snack dan Bakery	92