

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Manfaat Perbaikan Kualitas.....	17
Gambar 2. 2 Standar Kualitas Produk	18
Gambar 2. 3 Siklus <i>Plan-Do-Check-Action</i> (PDCA)	25
Gambar 2. 4 Lembar Pengesahan	29
Gambar 2. 5 Histogram.....	30
Gambar 2. 6 Diagram Pareto	31
Gambar 2. 7 Diagram Alir	32
Gambar 2. 8 Diagram Sebar	33
Gambar 2. 9 Diagram Fishbone.....	34
Gambar 2. 10 Peta Kendali.....	35
Gambar 2. 11 Bagan Kerangka Pemikiran	48
Gambar 4. 1 Tepung Tapioka.....	57
Gambar 4. 2 Bawang Putih.....	58
Gambar 4. 3 Ikan Tongkol.....	58
Gambar 4. 4 Tepuk Gaplek.....	59
Gambar 4. 5 Royco.....	59
Gambar 4. 6 Ketumbar	59
Gambar 4. 7 Micin.....	59
Gambar 4. 8 Terasi.....	60
Gambar 4. 9 Proses pembuatan bubur	61
Gambar 4. 10 Hasil akhir pembuatan bubur.....	61
Gambar 4. 11 Proses pembuatan adonan.....	62
Gambar 4. 12 Proses pencetakan.....	62
Gambar 4. 13 Proses pengukusan.....	63
Gambar 4. 14 Proses penjemura	64
Gambar 4. 15 Proses memipihkan.....	64
Gambar 4. 16 Proses penovenan.....	65
Gambar 4. 17 Proses pengemasan	66
Gambar 4. 18 Flow chart proses	66
Gambar 4. 19 Penyok	67
Gambar 4. 20 Retak	68
Gambar 4. 21 Kotor	69
Gambar 4. 22 Histogram.....	71

Gambar 4.23 Diagram pareto	72
Gambar 4.24 Peta kendali p proporsi cacat	75
Gambar 4.25 <i>Fishbone</i> Penyok.....	77
Gambar 4.26 <i>Fishbone</i> Retak	78
Gambar 4.27 <i>Fishbone</i> Kotor	79
Gambar 4.28 <i>Fishbone</i> Mulia Rasa	81