

- 4 Memberikan timer yang berguna untuk membantu pekerja supaya tidak lagi harus mengingat-ingat sendiri kapan waktunya mengeluarkan kue taart dari oven. Hal ini diperketat dengan diberikannya tata tertib agar pekerja lebih disiplin saat memakai timer supaya tepat.
- 5 Kepala produksi kue taart perlu memerintahkan pekerja untuk mencetak data order dengan *font* yang lebih besar dan ditempelkan pada meja terdekat supaya mengurangi resiko kesalahan salah *finishing*.
- 6 Kepala produksi kue taart ikut mengawasi dan mengecek ketika pekerja melakukan *finishing* kue taart serta mencocokkan kue taart yang dihias dengan data pesanan apakah sudah sesuai dengan order atau tidak.
- 7 Membuat metode peletakan loyang secara urut berdasarkan bentuk dan ukuran loyang yang bertujuan untuk mempermudah pekerjaan karyawan dan mengurangi resiko kesalahan ukuran tidak sesuai.
- 8 Memberikan tulisan urutan peletakan peletakkan loyang adonan berdasarkan bentuk dan ukurannya.
- 9 Membuat aturan sesuai rancangan agar pekerja disiplin dalam hal peletakan loyang adonan.

DAFTAR PUSTAKA

Cooper, Donald. R. (2011). *Business Research Methods*. New York: McGraw-Hill.

- Darsono. (2013). Analisis Pengendalian Kualitas Produksi dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan Produk. diambil dari <http://ejurnal.stiedharmaputra-smg.ac.id/index.php/JEMA/article/download/6/6>
- Dewi, Joe Fensia. (2015). *Perancangan Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode Six Sigma pada Distribusi Telur Ayam Kampung (Studi Kasus : Pada UD. Eben Haezer Terus Jaya Farm Pekalongan)*. Semarang: Skripsi Universitas Katolik Soegijapranata.
- Gaspersz, Vincent. (2001). *Metode Analisis untuk Peningkatan Kualitas*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gaspersz, Vincent. (2002). *Pedoman Implementasi Program Six Sigma*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gaspersz, Vincent. (2011). *Lean Six Sigma for Manufacturing and Service Industries*. Bogor: Vinchrsto Publication.
- Haryanto, Jesslyn Trinata. (2016). *Perancangan Pengendalian Kualitas dengan Metode Six Sigma pada Produk Singlet Polos Renda Cabut Jarum UD. Sekawan Putra, Semarang*. Semarang: Skripsi Universitas Katolik Soegijapranata.
- Pande, Peter. S. (2003). *The Six Sigma Way (Bagaimana GE, Motorola, dan Perusahaan Terkenal Lainnya Mengasah Kinerja Mereka)*. Yogyakarta: ANDI.
- Soehargo, Yonathan Oktavian. (2016). *Bagaimana Merancang Peningkatan Kualitas Proses Produksi pada CV Karya Satria dalam Upaya Menurunkan Tingkat Kerusakan Produk*. Semarang: Skripsi Universitas Katolik Soegijapranata.
- Tannady, Hendy. (2015). *Pengendalian Kualitas*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wisnubroto, P., & Anggoro, T. (2012). Analisis Kualitas Pelayanan Jasa dengan Metode Six Sigma pada Hotel Maliobro Inn Yogyakarta. diambil dari https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjT5LTAqNfWAhXEjLwKHcizBH8QFggnMAA&url=http%3A%2F%2Frepository.akprind.ac.id%2Fsites%2Ffiles%2Fconference-proceedings%2F2012%2Fwisnubroto_14355.pdf&usg=AOvVaw3w19uAF2uYJ3IRhjLzLqj-



Lampiran Panduan Wawancara

1. Bagaimana sejarah perkembangan toko roti Dyriana?
2. Bagaimana struktur organisasi toko roti Dyriana?
3. Peran serta tanggung jawab tenaga kerja toko roti Dyriana?

4. Apa saja bahan baku yang dipakai dalam pembuatan kue taart toko roti Dyriana?
5. Berapa rata – rata produk yang dihasilkan pada setiap subproduk toko roti Dyriana?
6. Berapa rata – rata produk cacat pada setiap subproduk toko roti Dyriana?
7. Faktor apa saja yang mempengaruhi produk cacat pada kue taart toko roti Dyriana?
8. Jenis produk cacat apa saja yang dihasilkan?
9. Berapa batas toleransi yang diterapkan pada toko roti Dyriana?
10. Apakah *mixer* dan *oven* yang digunakan manual atau sudah otomatis?
11. Berapa jumlah karyawan di bagian kue taart?

