

## DAFTAR PUSTAKA

- Gasperz, V. 2001. *Metode Analisis untuk Peningkatan Kualitas*. Jakarta : PTGamedia.
- Gasperz, V. 2001. *Total Quality Management*. Jakarta : PT Gamedia.
- Gasperz, V. 2002. *Penerapan Konsep Vicent Tentang Kualitas Dalam Manajemen Bisnis Total*. Jakarta : PT Gamedia.
- Gasperz, V. 2006. *Total Quality Management (TQM) untuk Praktisi Bisnis dan Industri*. Jakarta : PT Gamedia.
- Nasution, M . N. 2005. *Manajemen Mutu Terpadu*. Bogor : Ghalia Indonesia.
- Reksohadiprodjo, S. 2000. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta BPFE-Yogyakarta.
- Sumayang, L. 2003. *Dasar – Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : PT Salemba Empat Patria.
- Tjiptono, Diana. 2001. *Total Quality Management*. Yogyakarta : Andi Yogyakarta.
- Umar, H. 2002. *Metode Riset Bisnis*. Jakarta : Gramedia.

## Lampiran

### Pertanyaan wawancara

1. Siapa yang mendirikan industri kecil LEONG?
2. Sejak tahun berapa industri LEONG berdiri?
3. Beralamat dimana pertama kali industri LEONG ini berdiri?
4. Tahun berapa perkembangan industri LEONG bertambah maju?
5. Berapa rata – rata produksi telur asin LEONG per minggu?
6. Kendala – kendala apa saja yang dialami industri LEONG terkait kualitas produksi?
7. Berapa jumlah rata – rata telur yang rusak?
8. Bagaimana penanganan telur yang rusak selama ini?
9. Bagaimana langkah – langkah cara membuat produk telur asin?
10. Ada berapa karyawan yang bekerja ditempat ini?
11. Apakah cara kerja karyawan mempengaruhi kualitas produksi?
12. Seberapa jauh pemilik mengontrol standard kualitas produksi, contohnya ?
13. Bagaimana metode kerja atau cara kerja yang dilakukan terkait akan kualitas produksi?
14. Apakah selama ini diterapkan standarisasi terkait proses produksi untuk menjaga kualitas? Jelaskan ?

## LAMPIRAN GAMBAR



Gambar 1. Proses perebusan



Gambar 2. Contoh sampel kerusakan telur setelah pencucian



Gambar 3. Contoh sampel kerusakan telur setelah pencucian



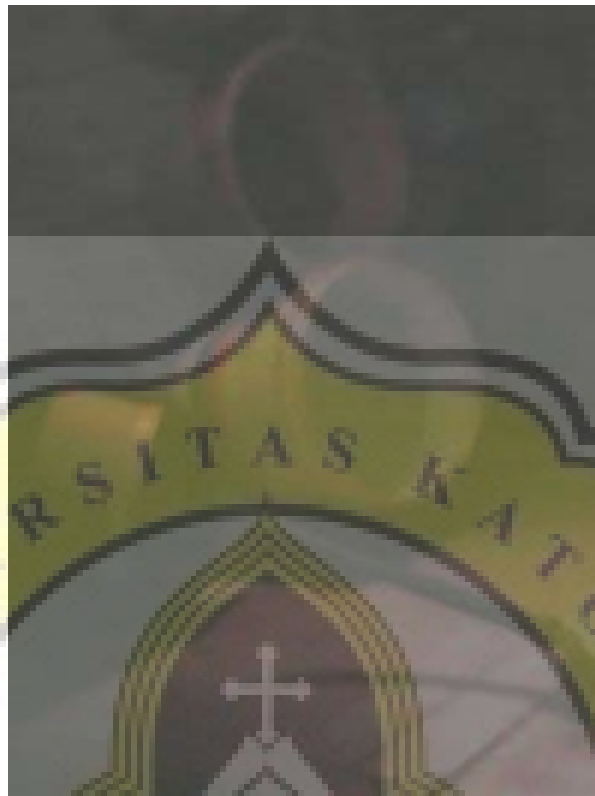
Gambar 4. Contoh sampel terkait rasa pada telur asin



Gambar 5. Contoh sampel kerusakan telur saat baru datang dan belum dicuci



Gambar 6. Tong tempat penyimpanan telur / pengasinan



Gambar 7. Tempat pencucian telur



Gambar 8. Dapur tempat pengolahan