

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Identifikasi dan Rumusan Masalah	6
1.2.1. Identifikasi Masalah	6
1.2.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	7
1.4.1. Manfaat Teoritis	7
1.4.2. Manfaat Praktis	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	9
2.1. Kajian Pustaka	9
2.1.1. Ilmu Manajemen	9
2.1.1.1. Pengertian Manajemen	9

2.1.1.2. Tujuan Manajemen	10
2.1.1.3. Fungsi Manajemen	11
2.1.1.4. Bidang Manajemen.....	12
2.1.2. Manajemen Operasional	13
2.1.2.1. Pengertian Manajemen Operasional.....	13
2.1.2.2. Fungsi Manajemen Produksi	15
2.1.2.3. Tujuan Manajemen Operasional.....	15
2.1.2.4. Peran Manajemen Operasional	16
2.1.2.5. Strategi Manajemen Operasional	17
2.1.3. Kajian Variabel Yang Diteliti	18
2.1.3.1. Bahan Baku	18
2.1.3.1.1. Pengertian Bahan Baku	18
2.1.3.1.2..Jenis – Jenis Bahan Baku	20
2.1.3.1.3. Faktor Yang Mempengaruhi Bahan Baku	21
2.1.3.1.4. Indikator Bahan Baku.....	24
2.1.3.2. Kualitas Tenaga Kerja	25
2.1.3.2.1. Pengertian Kualitas	25
2.1.3.2.2. Pengertian Tenaga Kerja	27
2.1.3.2.3. Jenis – Jenis Tenaga Kerja.....	28
2.1.3.2.4. Indikator Kualitas Tenaga Kerja.....	31
2.1.3.3. Kualitas Produk	32
2.1.3.3.1. Pengertian Kualitas Produk.....	32
2.1.3.3.2. Dimensi Kualitas Produk.....	32

2.1.3.3.3. Motif Kualitas Produk.....	33
2.1.3.3.4. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk	35
2.1.3.3.5. Manfaat Kualitas Produk.....	36
2.1.3.3.6. Indikator Kualitas Produk	37
2.1.4. Penelitian Terdahulu yang Relevan	38
2.2. Kerangka Pemikiran	45
2.2.1. Hubungan Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk	45
2.2.2. Hubungan Kualitas Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Produk	46
2.2.3. Hubungan Bahan Baku dan Kualitas Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Produk.....	47
2.3. Hipotesis Penelitian	49
BAB III METODE PENELITIAN	51
3.1. Metode Penelitian yang Digunakan	51
3.2. Definisi dan Operasionalisasi Variabel	52
3.2.1. Definisi Variabel	52
3.2.2. Operasionalisasi Variabel	54
3.3. Populasi dan Sampel.....	56
3.3.1 Populasi.....	56
3.3.2 Sampel.....	57
3.4. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	57
3.4.1. Sumber Data	57
3.4.2. Teknik Pengumpulan Data	58

3.5. Teknik Analisis Data	59
3.5.1. Analisis Pengaruh X1 Terhadap Y	59
3.5.2. Analisis Pengaruh X2 Terhadap Y	64
3.5.3. Analisis Pengaruh X1 dan X2 Terhadap Y	68
3.6. Tempat dan Waktu Penelitian	72
3.6.1. Tempat Penelitian	72
3.6.2. Waktu Penelitian	72
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	73
4.1. Hasil Penelitian	73
4.1.1. Gambaran Umum Objek Penelitian	73
4.1.1.1. Sejarah Pabrik Roti Citra Mandiri	73
4.1.1.2. Struktur dan Tugas Wewenang Organisasi Pabrik Roti Citra Mandiri.....	74
4.1.2. Karakteristik Responden	76
4.1.3. Deskripsi Variabel yang Diteliti.....	78
4.1.3.1. Variabel Bahan Baku.....	79
4.1.3.2. Variabel Kualitas Tenaga Kerja	90
4.1.3.3. Variabel Kualitas Produk	100
4.1.4. Hasil Pengujian Hipotesis	116
4.1.4.1. Analisis Pengaruh Bahan Baku (X_1) Terhadap Kualitas Produk (Y).....	116
4.1.4.2. Analisis Pengaruh Kualitas Tenaga Kerja (X_2) Terhadap Kualitas Produk (Y)	122

4.1.4.3. Analisis Pengaruh Bahan Baku (X_1) dan Kualitas Tenaga Kerja (X_2) Terhadap Kualitas Produk (Y).....	128
4.2. Pembahasan.....	136
4.2.1. Pengaruh Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk	136
4.2.2. Pengaruh Kualitas Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Produk	137
4.2.3. Pengaruh Bahan Baku dan Kualitas Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Produk.....	139
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	136
5.1. Simpulan.....	142
5.2. Saran	143
DAFTAR PUSTAKA	145
LAMPIRAN	148

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Produksi Roti Citra Mandiri Bulan Agustus – Desember	3
Tabel 2.1 Fungsi Manajemen Menurut Para ahli.....	11
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	41
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	55
Tabel 3.2 Pembobotan Nilai Jawaban.....	59
Tabel 3.3 Interpretasi Koefisien Korelasi Nilai R.....	61
Tabel 3.4 Interpretasi Koefisien Korelasi Nilai R.....	65
Tabel 3.5 Interpretasi Tingkat Keeratan Koefisien Korelasi	70
Tabel 3.6 Jadwal Penelitian.....	71
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	71
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	77
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	78
Tabel 4.4 Kriteria Penafsiran Kondisi Variabel Penelitian.....	79
Tabel 4.5 Bahan Baku yang digunakan aman untuk dikonsumsi	80
Tabel 4.6 Bahan baku berasal dari pemasok yang terpercaya	81
Tabel 4.7 Bahan baku sesuai dengan standar pangan yang ada.....	81
Tabel 4.8 Karakteristik bahan baku bagus	82
Tabel 4.9 Bahan baku yang tersedia tidak mengakibatkan penumpukan	83
Tabel 4.10. Gudang dan penyimpanan bersih dan rapih.....	84
Tabel 4.11 Bahan baku digunakan sesuai kebutuhan atau tidak boros	85
Tabel 4.12 Bahan baku digunakan sesuai target produksi	85

Tabel 4. 13 Jumlah bahan baku yang dipakai sebanding dengan penjualan produk..	86
Tabel 4.14 Bahan baku selalu tersedia di gudang untuk stok	87
Tabel 4.15 Rekapitulasi Hasil Jawaban Responden Bahan Baku pada Pabrik Roti Citra Mandiri Kota Banjar.....	88
Tabel 4.16 Interpretasi untuk Variabel Bahan Baku.....	89
Tabel 4.17 Lulusan SD sampai SMP bekerja di bagian produksi.....	90
Tabel 4.18 Beberapa orang lulusan SMA sampai S1 bekerja di bagian kepala gudang	91
Tabel 4.19 Pekerja mampu mengoperasikan mesin	92
Tabel 4.20 Pekerja mampu mencitak adonan menggunakan tangan	92
Tabel 4.21 Pekerja memahami pekerjaan di bidang produksi	93
Tabel 4.22 Pekerja memahami pekerjaan di bidang <i>quality control</i>	94
Tabel 4.23 Pekerja bisa bekerja dengan target.....	95
Tabel 4.24 Pekerja mampu bekerja secara tim.....	96
Tabel 4.25 Pekerja mampu menyelesaikan pekerjaan dengan tepat waktu ...	96
Tabel 4.26 Pekerja memiliki rasa disiplin yang tinggi.....	97
Tabel 4.27 Rekapitulasi Hasil Jawaban Responden Mengenai Kualitas Tenaga Kerja Pada Pabrik Roti Citra Mandiri Kota Banjar.....	98
Tabel 4.28 Interpretasi untuk Variabel Kualitas Tenaga Kerja pada Pabrik roti Citra Mandiri	99
Tabel 4.29 Produk roti sesuai dengan selera konsumen	100
Tabel 4.30 Roti cocok dijadikan pengganti sarapan	101
Tabel 4.31 Roti mampu bertahan lama ketika terpapar sinar matahari.....	102
Tabel 4.32 Roti mampu bertahan hingga 1 minggu.....	103
Tabel 4.33 Branding dan promosi dari roti menarik, dan mempunyai ciri khas sendiri	103

Tabel 4.34 Bentuk roti sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan.....	104
Tabel 4.35 Produk sudah mendapatkan sertifikat keamanan pangan serta sertifikat halal.....	105
Tabel 4.36 Kualitas produk (Tampilan, rasa, dan kemasan) baik.....	106
Tabel 4.37 Produk diterima di pasaran	107
Tabel 4.38 Tidak adanya kegagalan dalam pembuatan produk	107
Tabel 4.39 Roti mempunyai bentuk ciri khas yang bisa membedakan dari produk lain.....	108
Tabel 4.40 Warna kemasan dan desain dari kemasan menarik, sehingga konsumen tertarik untuk membeli produk	109
Tabel 4.41 Kemasan roti sangat tertutup sehingga menjamin kualitas terhadap produk di dalam nya.....	110
Tabel 4.42 Harga produk sesuai dengan kualitas kemasan dan rasa yang ditawarkan kepada konsumen	111
Tabel 4.43 Perusahaan menerima retur ketika produk tersebut basi sebelum di beli konsumenn	112
Tabel 4.44 Konsumen puas terhadap rasa dari roti	113
Tabel 4.45 Rekapitulasi Hasil Jawaban Responden Mengenai Kualitas Produk pada Pabrik Roti Citra Mandiri.....	113
Tabel 4.46 Interpretasi untuk Variabel Kualitas Produk pada Pabrik roti Citra Mandiri	115
Tabel 4.47 Rekap Hasil Analisis Deskriptif	116
Tabel 4.48 Tabulasi Data Pengaruh Bahan Baku (X_1) Terhadap Kualitas Produk (Y)	116
Tabel 4.49 Interpretasi Tingkat Keeratan Koefisien Korelasi	119
Tabel 4.50 Tabulasi Data Pengaruh Kualitas Tenaga Kerja (X_2) Terhadap Kualitas Produk(Y).....	123

Tabel 4.51 Interpretasi Tingkat Keeratan Koefisien Korelasi	125
Tabel 4.52 Tabulasi Data Pengaruh Bahan Baku (X_1) dan Kualitas Tenaga Kerja (X_2) Terhadap Kualitas Produk (Y)	129
Tabel 4.53 Interpretasi Tingkat Keeratan Koefisien.....	134

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Paradigma Penelitian.....	49
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Pabrik Roti Citra Mandiri	74