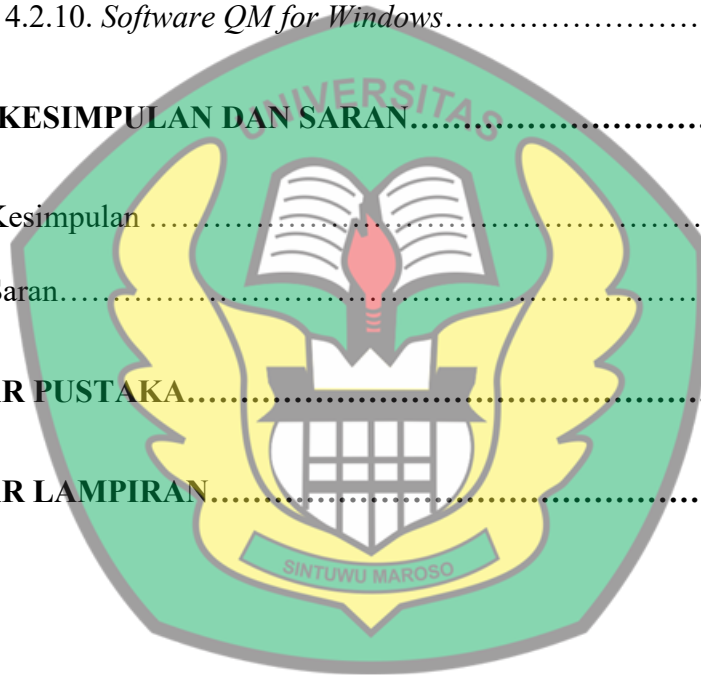


## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK... ..</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORITIS DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....</b>	<b>7</b>
2.1. Kajian Teori .....	7
2.1.1. Pengertian Riset Operasi .....	7
2.1.2. Program Linear ( <i>Linear Programming</i> ).....	8
2.1.3. Model Matematis <i>Linear Programming</i> .....	10
2.1.4. Metode Simpleks .....	11
2.1.5. Optimalisasi .....	14
2.1.6. Penjualan .....	15

2.1.7. Produksi.....	15
2.1.8. Keuntungan.....	17
2.1.9. <i>Software QM for Windows V5</i> .....	18
2.2. Kerangka Pemikiran.....	19
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	21
3.2. Metode Penelitian .....	21
3.3. Jenis, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data .....	21
3.3.1. Jenis dan Sumber Data .....	21
3.3.2. Teknik Pengumpulan Data .....	22
3.4. Populasi dan Sampel .....	23
3.5. Teknik Analisis Data.....	23
3.6. Definisi Operasional.....	24
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
4.1. Hasil Penelitian .....	26
4.1.1. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	26
4.1.2. Proses Pembuatan Roti .....	27
4.2. Pembahasan .....	28
4.2.1. Kebutuhan Bahan Baku Roti .....	28
4.2.2. Persediaan Bahan Baku.....	30
4.2.3. Harga Beli Bahan Baku Produk Roti.....	32
4.2.4. Harga Jual Produk Roti.....	37

4.2.5. Penjualan Produk Roti Dalam Satu Hari.....	38
4.2.6. Keuntungan Kotor Persatuan Roti.....	39
4.2.7. Pengeluaran Tambahan Dalam Satu Hari.....	41
4.2.8. Keuntungan Bersih Penjualan Roti Dalam Satu Hari.....	42
4.2.9. Program Linear Metode Simpleks.....	42
4.2.10. <i>Software QM for Windows</i> .....	45
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>49</b>
5.1. Kesimpulan.....	49
5.2. Saran.....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>51</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>53</b>



## DAFTAR GAMBAR

2.1. Bagan Kerangka Pikir .....	20
4.1. Tampilan <i>New Folder</i> Pada <i>Module Linear Programming</i> .....	46
4.2. Tampilan Tabel Pada <i>Module Linear Programming</i> .....	46
4.3. Tampilan Tabel Setelah Diisi Koefisien Dari Fungsi Tujuan Dan Fungsi Kendala.....	47
4.4. Tampilan <i>Linear Programming Results</i> .....	47
4.5. Tampilan Pemecahan Masalah ( <i>Solution</i> ).....	48



## DAFTAR TABEL

1.1. Harga Jual Produk Roti Agnes Bread and Cookies .....	4
4.1. Kebutuhan Bahan Baku Produksi Roti .....	29
4.2. Satuan Bahan Baku.....	30
4.3. Persediaan Bahan Baku Pembuatan Roti.....	31
4.4. Harga Beli Bahan baku.....	32
4.5. Harga Beli Bahan Baku Roti Sobek.....	33
4.6. Harga Beli Bahan Baku Roti Isian Keju.....	34
4.7. Harga Beli Bahan Baku Roti Isian Coklat.....	34
4.8. Harga Beli Bahan Baku Roti Isian Pisang Coklat.....	35
4.9. Harga Beli Bahan Baku Roti Isian Kacang Hijau.....	36
4.10. Harga Beli Bahan Baku Roti Sosis.....	36
4.11. Harga Jual Produk Roti.....	37
4.12. Jumlah Penjualan Roti Dalam Satu Hari Pada Saat Kondisi Faktual .....	38
4.13. Keuntungan Kotor Persatuan Roti.....	39
4.14. Keuntungan Kotor Penjualan Roti Dalam Satu Hari.....	40
4.15. Pengeluaran Tambahan Dalam Satu Hari.....	41

4.16. Keuntungan Bersih Penjualan Roti Dalam Satu Hari.....42

