

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2. 1</b> Alat Pengering Piring .....	6
<b>Gambar 2. 2</b> <i>Dinner Plate</i> .....	7
<b>Gambar 2. 3</b> <i>Desert Plate</i> .....	8
<b>Gambar 2. 4</b> <i>Appetizer Plate</i> .....	9
<b>Gambar 2. 5</b> <i>BnB Plate</i> .....	10
<b>Gambar 2. 6</b> <i>Fish Plate</i> .....	10
<b>Gambar 2. 7</b> <i>Salad Plate</i> .....	11
<b>Gambar 2. 8</b> <i>Soup Plate</i> .....	12
<b>Gambar 2. 9</b> <i>Saucer Plate</i> .....	13
<b>Gambar 2. 10</b> <i>Charger Plate</i> .....	14
<b>Gambar 2. 11</b> Rak Pengering Piring.....	15
<b>Gambar 2. 12</b> Bakteri E.Coli .....	17
<b>Gambar 2. 13</b> Bakteri S.Aureus.....	18
<b>Gambar 2. 14</b> Blower .....	19
<b>Gambar 2. 15</b> Elemen Pemanas.....	20
<b>Gambar 2. 16</b> Magnet Neodimium.....	21
<b>Gambar 2. 17</b> Engsel .....	21
<b>Gambar 2. 18</b> Pegas.....	22
<b>Gambar 2. 19</b> Hidrolik.....	22
<b>Gambar 2. 20</b> <i>Timer</i> .....	23

<b>Gambar 2. 21</b> Besi Stainless Steel.....	25
<b>Gambar 2. 22</b> <i>Polypropylene</i> .....	26
<b>Gambar 2. 23</b> <i>Chloroprene Rubber</i> .....	27
<b>Gambar 2. 24</b> Logo Minity Katering.....	28
<b>Gambar 2. 25</b> Logo Rumah Makan Riung Panyaungan.....	29
<b>Gambar 2. 26</b> Logo Fortune Catering .....	29
<b>Gambar 2. 27</b> Gedung Sudirman Grand Ballroom.....	30
<b>Gambar 2. 28</b> Tempat Mencuci Piring .....	31
<b>Gambar 2. 29</b> Tempat Piring-Piring Kotor.....	31
<b>Gambar 2. 30</b> Tempat Piring-Piring Bersih.....	32
<b>Gambar 2. 31</b> Suasana Puncak Tamu Berdatangan.....	32
<b>Gambar 2. 32</b> Pengangkutan Piring Kotor Menggunakan Tray.....	33
<b>Gambar 2. 33</b> Pengangkutan Piring Kotor Menggunakan Ember.....	33
<b>Gambar 2. 34</b> Pengangkutan Piring Kotor Menggunakan Ember.....	34
<b>Gambar 2. 35</b> Pembuangan sisa-sisa makanan.....	35
<b>Gambar 2. 36</b> Pencucian Piring.....	35
<b>Gambar 2. 37</b> Penempatan piring bersih .....	36
<b>Gambar 2. 38</b> Pengangkutan Piring Kotor Menggunakan Ember.....	36
<b>Gambar 2. 39</b> Area Dapur .....	37
<b>Gambar 2. 40</b> Area Pencucian Piring .....	37
<b>Gambar 2. 41</b> Metode Pencucian .....	38
<b>Gambar 2. 42</b> Storage Penyimpanan Makanan .....	39

<b>Gambar 2. 43</b> Teknik Analisa Data .....	50
<b>Gambar 5. 1</b> <i>Blow Heater</i> .....	52
<b>Gambar 5. 2</b> Filter Debu .....	53
<b>Gambar 5. 3</b> <i>Timer</i> .....	53
<b>Gambar 5. 4</b> <i>Water Drip Tray</i> .....	54
<b>Gambar 5. 5</b> Magnet <i>Neodymium</i> .....	54
<b>Gambar 5. 6</b> Engsel Pegas .....	55
<b>Gambar 5. 7</b> Engsel Hidrolik .....	55
<b>Gambar 5. 8</b> Alat Pengering Panasonic .....	57
<b>Gambar 5. 9</b> Alat Pengering Khind .....	58
<b>Gambar 5. 10</b> Alat Pengering Izoton .....	59
<b>Gambar 6. 1</b> <i>Mind Mapping</i> .....	65
<b>Gambar 6. 2</b> Produk Kompetitor .....	66
<b>Gambar 6. 3</b> <i>Image Board</i> .....	67
<b>Gambar 6. 4</b> <i>Lifestyle Image</i> .....	67
<b>Gambar 6. 5</b> <i>Flow of Activity</i> .....	68
<b>Gambar 6. 6</b> <i>Blocking System</i> .....	70
<b>Gambar 6. 7</b> Sketsa Alternatif Sistem Penutup Pintu .....	71
<b>Gambar 6. 8</b> Sketsa Alternatif Rak Piring .....	71

<b>Gambar 6. 9</b> Sketsa Alternatif Bentuk <i>Body</i> dan <i>Handle</i> .....	72
<b>Gambar 6. 10</b> Sketsa Final .....	72
<b>Gambar 6. 11</b> <i>Rendering 3D 1</i> .....	73
<b>Gambar 6. 12</b> <i>Rendering 3D 2</i> .....	73
<b>Gambar 6. 13</b> <i>Rendering 3D 3</i> .....	74
<b>Gambar 6. 14</b> <i>Rendering 3D 4</i> .....	74
<b>Gambar 6. 15</b> <i>Rendering 3D 4</i> .....	75
<b>Gambar 6. 16</b> <i>Rendering Exploded View</i> .....	75
<b>Gambar 6. 17</b> Gambar Teknik 1 .....	76
<b>Gambar 6. 18</b> Gambar Teknik 2.....	76
<b>Gambar 6. 19</b> Gambar Teknik 3.....	77
<b>Gambar 6. 20</b> Operasional Produk .....	77