

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Rata-Rata Konsumsi Tahu Tahun 2019-2021	1
Gambar I.2 OPC Proses Pembuatan Tahu	8
Gambar I.3 Pemindahan Bubur Kedelai dari Wajan ke Dalam Penyaringan	9
Gambar I.4 Proses Penyaringan Tahu di UMKM Bu Lia	10
Gambar 1.5 Fishbone Alternatif Solusi Alat Tradisional Penyaringan Tahu Tidak Ergonomis	12
Gambar II.1 Generic Product Development Process (Ulrich et al., 2020)	15
Gambar II.2 Matriks <i>House of Quality</i> (HOQ)	18
Gambar II.3 Kuesioner <i>Nordic Body Map</i>	24
Gambar II.3 Lembar Analisis REBA	26
Gambar IV.1 OPC Proses Produksi Tahu	38
Gambar IV.2 Postur Mengambil Bubur Kedelai dalam Wajan	40
Gambar IV.3 Postur Penyaringan Tahu	40
Gambar IV.4 Pengukuran Sudut pada Postur Pengambilan Bubur Kedelai dalam Wajan	41
Gambar IV.5 Pengukuran Sudut pada Postur Penyaringan Tahu	41
Gambar IV.6 Perhitungan REBA pada Postur Penyaringan Tahu	45
Gambar IV.7 Grafik Metriks Klein Grid	50
Gambar IV.8 <i>House of Quality</i> (HOQ)	57
Gambar IV.9 <i>Black Box</i>	58

Gambar IV.10 Dekomposisi Fungsi	58
Gambar IV.11 3D Alat Penyaringan Tahu	64
Gambar IV.12 Postur REBA Menggunakan <i>Jack</i>	68
Gambar IV.13 Perhitungan REBA Usulan	68
Gambar V.1 Postur REBA Menggunakan <i>Jack</i>	73
Gambar V.2 Perhitungan REBA Usulan	73