

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Proses perebusan kacang kedelai	14
Gambar 1. 2 Penyaringan pati.....	14
Gambar 1. 3Pencetakan tahu.....	15
Gambar 1. 4 Pemotongan tahu secara vertical, horizontal dan diagonal	16
Gambar 1. 5Operation Process Chart.....	17
Gambar 1. 6 Diagram Fishbone	19
Gambar 2. 1 Tahap Pengembangan Produk.....	23
Gambar 2. 2 Antropometri Posisi Berdiri	26
Gambar 2. 3 Antropometri Posisi Duduk.....	26
Gambar 2. 4 Antropometri Kepala.....	27
Gambar 2. 5 Antropometri Tangan.....	28
Gambar 2. 6 Antropometri Kaki	28
Gambar 2. 7 Perhitungan RULA.....	29
Gambar 2. 8 Fase-Fase QFD.....	30
Gambar 2. 9 House of Quality	31
Gambar 3. 1 Sistematika Perancangan.....	35
Gambar 4. 1 OPC Pemotongan Tahu.....	40
Gambar 4. 2 Perhitungan Sudut Pada Saat Melakukan Pemotongan.....	41
Gambar 4. 3 Perhitungan Nilai RULA pada Proses Pemotongan Vertical.....	42
Gambar 4. 4 Perhitungan Nilai RULA pada Proses Pemotongan Horizontal.....	42
Gambar 4. 5 Perhitungan Nilai RULA pada Proses Pemotongan Diagonal	43
Gambar 4. 6 Tahapan House of Quality	50
Gambar 4. 7 House of Quality Alat Bantu Potong.....	52
Gambar 4. 8 Black Box.....	53
Gambar 4. 9 Dekomposisi Produk	54
Gambar 4. 10 Desain alat bantu usulan.....	64
Gambar 5. 1 OPC Produk Eksisting.....	69
Gambar 5. 2 OPC Dengan Alat Bantu Usulan.....	69
Gambar 5. 3 Simulasi Operator Pemotongan.....	70
Gambar 5. 4 Hasil Analysis RULA	70