

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1 Produk Keripik Riki.....	2
Gambar I.2 Alur produksi	3
Gambar I.3 Lingkungan penggorengan bagian wajan	5
Gambar I.4 Lingkungan penggorengan bagian tungku.....	5
Gambar I.5 Asap hasil penggorengan	6
Gambar I.6 <i>Fishbone</i> diagram.....	7
Gambar I.7 Proses pengembangan produk.....	14
Gambar II.1 <i>Operation process chart (OPC)</i>	10
Gambar II.2 Pemisahan kulit singkong.....	11
Gambar II.3 Proses pemotongan singkong	11
Gambar II.4 Proses penggorengan singkong	12
Gambar II.5 Proses packing keripik singkong	13
Gambar II. 6 Proses pengembangan konsep	15
Gambar II. 7 Penyusunan konsep.....	17
Gambar II.8 <i>House of Quality (HOQ)</i>	21
Gambar III.1 Sistematika perancangan	25
Gambar III. 2 Sistematika perancangan (lanjutan)	26
Gambar IV.1 Ukuran produk eksisting	37
Gambar IV.2 Tungku tipe konvergen	38
Gambar IV.3 Tungku tipe konvergen - divergen.....	38
Gambar IV.4 Tungku tipe silinder	39
Gambar IV. 5 Desain tungku tanah liat.....	40
Gambar IV.6 Suhu dan Lama Proses Menggoreng Bahan Pangan.....	46
Gambar IV.7 <i>House of Quality</i>	50
Gambar IV.8 <i>House of Quality (HOQ)</i> alat penggorengan	52
Gambar IV.9 <i>Technical correlation</i> alat penggorengan	53
Gambar IV.10 <i>Black box</i> alat penggorengan	54
Gambar IV.11 <i>Function</i> diagram alat penggorengan.....	55
Gambar IV.12 Dekomposisi alat penggorengan	55
Gambar IV.13 Wajan <i>HoneyComb Frying Pan</i>	56

Gambar IV.14 <i>Carote</i> wajan.....	57
Gambar IV.15 Wajan <i>stainless</i>	57
Gambar IV.16 Hubungan efisiensi terhadap jenis isolator	59
Gambar IV.17 Sketsa konsep 1	64
Gambar IV.18 Sketsa konsep 2.....	65
Gambar IV.19 Sketsa konsep 3.....	66
Gambar IV.20 Sketsa konsep 4.....	67
Gambar IV.21 Produk alat masak usulan.....	72
Gambar IV.22 Produk alat masak bagian tungku usulan	72
Gambar IV.23 Produk alat masak bagian wajan usulan	73
Gambar IV.24 Produk alat masak bagian tutup usulan.....	73
Gambar IV. 25 Produk alat masak bagian tempat penyimpanan usulan.....	74
Gambar V.1 Perubahan produk eksisting ke usulan	80
Gambar V.2 Simulasi <i>Computational Fluid Dynamic (CFD)</i> di <i>Inventor</i>	80
Gambar V.3 Proses penggorengan sebelum dan sesudah adanya produk usulan..	81
Gambar V.4 Simulasi daya tahan tekan pada tutup	82
Gambar V.5 Simulasi daya tahan tekan pada tungku	83
Gambar V.6 Simulasi aliran panas pada tutup	84
Gambar V.7 Simulasi aliran panas pada tungku	84