

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	ii
ABSTRAK.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR SIMBOL.....	xiv
DAFTAR ISTILAH	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Perumusan Masalah	8
I.3 Tujuan Tugas Akhir	8
I.4 Manfaat Penelitian	8
I.5 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
II.1 Literatur Terkait Teori/ Konsep Umum/ Model/ Kerangka Keja	10
II.2 Alasan Pemilihan Teori/ Model/ Kerangka Kerja	23
BAB III METODOLOGI PERANCANGAN.....	25
III.1 Sistematika Perancangan	25
III.2 Identifikasi Komponen Sistem Terintegrasi	27
III.3 Batasan dan Asumsi Tugas Akhir	29

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	30
IV. 1 Pengumpulan Data	30
IV. 1.1 Observasi.....	30
IV. 1.2 Penilaian Risiko.....	32
IV. 1.3 <i>Voice of Customer</i>	33
IV. 1.4 Spesifikasi Rancangan dan Standar Perancangan	36
IV. 2 Pengolahan Data.....	41
IV. 2.1 <i>Mision Statement</i>	41
IV. 2.2 Terjemah Atribut Kebutuhan	42
IV. 2.3 Rekap Atribut Kebutuhan	44
IV. 2.4 Persyaratan Teknis	44
IV. 2.5 <i>House of Quality</i>	49
IV. 2.6 Penyusunan Konsep	54
IV. 2.7 Kriteria Seleksi.....	67
IV. 2.8 <i>Concept Screening</i>	68
IV. 2.8 <i>Concept Scoring</i>	69
IV. 2.9 Hasil Rancangan Usulan	71
BAB V ANALISIS	76
V. 1 Verifikasi dan Validasi	76
V.1.1 Verifikasi	76
V.1.1 Validasi.....	77
V.2 Analisis Hasil.....	79
V.2.1 Analisis Perbandingan Hasil Produk Usulan dengan Produk Eksisting	79
V.2.2 Analisis Cara Kerja.....	81
V.2.3 Analisis Rancangan Alat Masak.....	82
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	85

VI. 1 Kesimpulan.....	85
VI. 2 Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	86