

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Mesin Kasir Konvensional [15]	19
Gambar 2 Mesin Kasir atau POS Digital [16].....	20
Gambar 3 Metode Design Thinking [25]	23
Gambar 4 Alur Penelitian.....	29
Gambar 5 Affinity Mapping	31
Gambar 6 Grafik Korelasi POS dan Food Waste	32
Gambar 7 Empathy Mapping Kasir	36
Gambar 8 Empathy Map Pemilik Restoran.....	37
Gambar 9 User Persona Pemilik Restoran	38
Gambar 10 User Persona Kasir	38
Gambar 11 Pengumpulan Ide dan Solusi	43
Gambar 12 Task Flow Login dan Register.....	46
Gambar 13 Task Flow Manajemen Bahan Baku.....	47
Gambar 14 Task Flow Transaksi	49
Gambar 15 Typography Design System.....	64
Gambar 16 Colors Design System	65
Gambar 17 Hasil Pengujian Korelasi POS 'Betty' terhadap Tingkat Food Waste.....	84
Gambar 18 Proses wawancara dengan pemilik restoran.....	91
Gambar 19 Dokumentasi Evaluasi Hasil Desain	92
Gambar 20 Dokumentasi Usability Testing	93
Gambar 21 Dokumentasi Pengisian Kuesioner SUS	93
Gambar 22 Dokumentasi Masukan dan Saran Pengembangan.....	94