

DAFTAR GAMBAR

Gambar I-1. Konsumsi Tahu di Indonesia dalam Kilogram/Kapita/Tahun	1
Gambar I-2. Alur Proses Pembuatan Tahu Goreng	3
Gambar I-3. Proses Penyaringan Bubur Kedelai Manual	4
Gambar I-4. Proses Penyaringan Bubur Kedelai Dengan Perhitungan RULA.....	5
Gambar I-5. Diagram Fishbone.....	6
Gambar II-1. Proses Pengembangan Produk	11
Gambar II-2. Proses Pengembangan Konsep Produk	12
Gambar II-3. Kuesioner Nordic Body Map	18
Gambar II-4. Lembar Perhitungan RULA	19
Gambar II-5. Bagan House of Quality (HoQ).....	21
Gambar III-1. Sistematika Penyelesaian Masalah	27
Gambar III-2. Sistematika Penyelesaian Masalah Lanjutan	28
Gambar IV-1. Pengukuran Eksisting Sudut pada Pekerja.....	33
Gambar IV-2. Hasil Lembar Perhitungan RULA.....	34
Gambar IV-3. Hasil Kuesioner Nordic Body Map.....	35
Gambar IV-4. Relationship	45
Gambar IV-5. Technical Corellation	48
Gambar IV-6. House of Quality	50
Gambar IV-7. Black Box.....	51
Gambar IV-8. Diagram Sub-Fungsi	51
Gambar IV-9. Dekomposisi Produk	52
Gambar IV-10. Hasil Rancangan Alat Penyaring Bubur Kedelai	63
Gambar V-1. Stress Analysis Penggantung Kain	74
Gambar V-2. Stress Analysis Rangka Utama	74