

DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 Produksi Limbah Ampas Kopi Aroma Kahuripan	5
Tabel II. 1 Spesifikasi Persyaratan Mutu Briket Arang Kayu	23
Tabel II. 2 Pemilihan Metode Penelitian	27
Tabel II. 3 Penelitian Terdahulu.....	28
Tabel III. 1 Aspek Sistem Terintegrasi.....	39
Tabel IV. 1 Wawancara Narasumber 1	41
Tabel IV. 2 Wawancara Narasumber 2	42
Tabel IV. 3 Wawancara Narasumber 3	43
Tabel IV. 4 Spesifikasi Briket Arang Tempurung Kelapa Charcoal Solusindo	43
Tabel IV. 5 Spesifikasi Kualitas Mutu Briket Arang Kayu	44
Tabel IV. 6 Spesifikasi Briket Serasah dan Ampas Kopi	45
Tabel IV. 7 Interpretasi Customer Statement 1 Menjadi Atribut Produk.....	45
Tabel IV. 8 Interpretasi Customer Statement 2 Menjadi Atribut Produk.....	46
Tabel IV. 9 Interpretasi Customer Statement 3 Menjadi Atribut Produk.....	47
Tabel IV. 10 Rekapitulasi Atribut Produk	48
Tabel IV. 11 Skala Likert.....	49
Tabel IV. 12 Karakteristik Responden Kuesioner	50
Tabel IV. 13 Hasil Uji Validitas Kuesioner Tingkat Kepuasan	50
Tabel IV. 14 Hasil Uji Validitas Kuesioner Tingkat Kepentingan	51
Tabel IV. 15 Hasil Rekapitulasi Jawaban Responden Tingkat Kepentingan	52
Tabel IV. 16 Hasil Rekapitulasi Total Skor Tingkat Kepentingan	52
Tabel IV. 17 Nilai Importance to Customer	53
Tabel IV. 18 Hasil Rekapitulasi Jawaban Responden Tingkat Kepuasan.....	53
Tabel IV. 19 Hasil Rekapitulasi Total Skor Tingkat Kepuasan	54
Tabel IV. 20 Nilai Competitor Satisfaction Performance.....	54
Tabel IV. 21 Nilai Goal dan Improvement Ratio	56
Tabel IV. 22 Nilai Sales Point.....	56
Tabel IV. 23 Nilai Sales Point.....	57
Tabel IV. 24 Nilai Raw Weight dan Normalized Raw Weight.....	59
Tabel IV. 25 Technical Response.....	59
Tabel IV. 26 Simbol Relationship	61
Tabel IV. 27 Technical Response Priorities	63
Tabel IV. 28 Simbol Technical Correlation	64

Tabel IV. 29 Technical Benchmark.....	66
Tabel IV. 30 Target Spesifikasi.....	67
Tabel IV. 31 Hasil Pencarian Internal dan Eksternal.....	72
Tabel IV. 32 Perubahan Massa Limbah Ampas Kopi Setelah Pengovenan.....	73
Tabel IV. 33 Perubahan Massa Limbah Ampas Kopi Setelah Penyangraian	75
Tabel IV. 34 Jumlah Perekat dan Air Setiap Konsep	76
Tabel IV. 35 Massa Briket Hasil Cetakan	78
Tabel IV. 36 Massa Briket Setelah Pengovenan	80
Tabel IV. 37 Hasil Uji Laju Pembakaran	81
Tabel IV. 38 Hasil Uji Kadar Air	81
Tabel IV. 39 Hasil Uji Kadar Abu	82
Tabel IV. 40 Hasil Uji Kadar Zat Terbang	83
Tabel IV. 41 Hasil Uji Kadar Karbon Terikat	83
Tabel IV. 42 Hasil Uji Nilai Kalor	84
Tabel IV. 43 Hasil Uji Durasi Penyalaan	84
Tabel IV. 44 Selection Criteria	85
Tabel IV. 45 Bobot Selection Criteria	85
Tabel IV. 46 Concept Scoring.....	86
Tabel IV. 47 Rekapitulasi Produksi Limbah Ampas Kopi Aroma Kahuripan.....	87
Tabel IV. 48 Rincian Biaya Bahan Baku	88
Tabel IV. 49 Rincian Biaya Depresiasi Alat	88
Tabel IV. 50 Rekapitulasi Biaya Tahunan Produksi Briket.....	90
Tabel IV. 51 Spesifikasi Akhir Briket Ampas Kopi.....	91
Tabel IV. 52 Proyeksi Pendapatan 5 Tahun	92
Tabel IV. 53 Rekapitulasi Pengeluaran 5 Tahun	93
Tabel IV. 54 Cash Flow 5 Tahun	93
Tabel V. 1 Verifikasi Hasil Rancangan	96
Tabel V. 2 Validasi Hasil Rancangan.....	98