

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1 Produk Biji Kopi Arabica Twin Mankies Koffie House	1
Gambar I.2 Persentase Toleransi Biji Kopi Arabica Terhadap Batas Toleransi.....	4
Gambar I.3 Alur Proses Pengolahan Biji Kopi Twin Mankies.....	6
Gambar I.4 Jumlah Biji Kopi <i>Defect</i> Berdasarkan Proses	13
Gambar I.5 <i>Fishbone Diagram</i> CTQ Proses <i>Roasting</i> Tidak Terpenuhi.....	14
Gambar II.1 Contoh <i>Fishbone Diagram</i>	24
Gambar III.1 Sistematika Perancangan.....	33
Gambar IV.1 Proses <i>Roasting</i> Biji Kopi Arabica Twin Mankies	40
Gambar IV.2 Diagram <i>Fishbone</i> Pemanggangan Biji Kopi	41
Gambar IV.3 Diagram <i>Fishbone</i> Pendinginan Biji Kopi.....	41
Gambar IV.4 Usulan Instruksi Kerja	47
Gambar IV.4 Usulan Instruksi Kerja (Lanjutan).....	48
Gambar IV.5 Usulan Dokumen Inspeksi QC Biji Kopi.....	50
Gambar IV.6 Usulan Dokumen Inspeksi Mesin	51
Gambar IV.7 Usulan <i>Visual Display</i> QCP.....	53