

DAFTAR GAMBAR

Gambar I. 1. Struktur Organisasi CV. NJ Food	1
Gambar I. 2. Tahapan pembuatan tempe	6
Gambar I. 3. Hasil Kuesioner NBM	7
Gambar I. 4. Hasil NBM per <i>Workstation</i>	7
Gambar I. 5. Hasil QEC	8
Gambar I. 6. Batas beban pengangkatan dan penurunan (HSE)	9
Gambar I. 7. Peta Proses Operasi	12
Gambar I. 8. <i>Fishbone</i> Permasalahan	13
Gambar II. 1. HOQ	24
Gambar II. 2. <i>State of The Art</i>	54
Gambar II. 3. Kerangka pemikiran penelitian	63
Gambar III. 1. (a) Dimensi Penyaring (b) Dimensi Drum (c) Dimensi Pengaduk	74
Gambar III. 2. Cara kerja alat dalam proses pencampuran ragi dan kedelai	75
Gambar III. 3. Cara kerja alat saat memindahkan kedelai yang telah diberi ragi	75
Gambar III. 4. Model Konseptual	83
Gambar IV. 1. Hasil Uji Normalitas	91
Gambar IV. 2. Hasil Uji Validitas Spearman	92
Gambar IV. 3. Hasil Uji Realibilitas <i>Cronbach</i>	92
Gambar IV. 4. Hasil Uji KMO dan Bartlett's Test	94
Gambar IV. 5. <i>Communalities</i>	94
Gambar IV. 6. <i>Scree Plot</i> PCA	95
Gambar IV. 7. <i>Principal Component Analysis</i>	96
Gambar IV. 8. <i>Black box</i> fungsionalitas mesin pencampur	98
Gambar IV. 9. Klein Grid Matrix	105
Gambar IV. 10. Nilai <i>relationships</i>	114
Gambar IV. 11. Matriks <i>Relationship Need Statement</i> dan <i>Technical Requirement</i>	115
Gambar IV. 12. Nilai <i>Correlation</i>	116
Gambar IV. 13. <i>Technical Correlation Matrix</i>	116

Gambar IV. 14. <i>Blackbox</i>	117
Gambar IV. 15. <i>Problem Decomposition</i>	118
Gambar IV. 16. <i>Search internally dan externally</i>	118
Gambar IV. 17. Hasil eksplorasi konsep.....	120
Gambar IV. 18. <i>Concept screening</i>	121
Gambar IV. 19. <i>Concept scoring</i>	122
Gambar IV. 20. <i>3D Modelling</i> Mesin Pencampur Ragi.....	123
Gambar IV. 21. Simulasi posisi pekerja	125
Gambar IV. 22. Hasil analisis RULA CATIA	125
Gambar IV. 23. Hasil REBA	126
Gambar IV. 24. Simulasi Uji <i>Stress Solidworks</i>	127
Gambar IV. 25. Simulasi Uji <i>Displacement Solidworks</i>	127
Gambar IV. 26. Simulasi Uji <i>Strain Solidworks</i>	128