

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.2 Kedai Kopi R3	1
Gambar I.3 Alur Proses Produksi.....	2
Gambar I.4 Kondisi Eksisting Objek Tempat Penyimpanan Green Beans	5
Gambar I.5 Kondisi Produk Tempat Penyimpanan di Pasaran	7
Gambar I.6 Tempat Penyimpanan dengan Kemasan Hermetik	7
Gambar I.7 <i>Fishbone Diagram</i>	9
Gambar II.1 Standar Kopi.....	23
Gambar II.2 Tahapan Pengembangan Produk.....	16
Gambar II.3 <i>House of Quality</i> (HoQ)	19
Gambar III.1 Sistematis Perancangan.....	28
Gambar IV.1 Persentase Kadar Air <i>Green Beans</i> Kategori Sampah.....	37
Gambar IV.2 Persentase Kadar Air <i>Green Beans</i> Kategori <i>Terrace</i>	37
Gambar IV.3 Persentase Kadar Air <i>Green Beans</i> Kategori <i>Specialty</i>	38
Gambar IV.4 <i>Technical Correlation</i>	56
Gambar IV.5 <i>House of Quality</i>	60
Gambar IV.6 <i>Black Box Storage Green Beans</i>	61
Gambar IV.7 <i>Sub Function Diagram</i>	62
Gambar IV.8 Dekomposisi Fungsi	63
Gambar IV.9 Pencarian Internal dan Eksternal	64
Gambar IV.10 Kombinasi Konsep	66
Gambar IV.11 Pencarian Internal dan Eksternal Material.....	73
Gambar IV.12 Hasil Rancangan <i>Storage Green Beans</i>	83