

DAFTAR GAMBAR

Gambar I. 1 Alur Produksi Tempe N.J Food	1
Gambar I. 2 Analisis <i>Fishbone</i> Ketidaktentuan Teknis	3
Gambar II. 1 Proses Perancangan Produk (Bahri, 2016)	9
Gambar II. 2 <i>Reverse Engineering</i> dan <i>Redesign Methodology</i> (Otto dan Wood, 1998)	11
Gambar II. 3 <i>Display Simulation Result SolidWorks</i> (SolidWorks, 2015).....	15
Gambar IV. 1 Diagram Alir Proses Pengeringan Kedelai	29
Gambar IV. 2 Drum Berlubang Kondisi di Lapangan	30
Gambar IV. 3 Drum Berlubang 3D	30
Gambar IV. 4 Layout Tempat Pembuatan Tempe	31
Gambar IV. 5 Pohon Tujuan Atribut Keandalan	33
Gambar IV. 6 Pohon Tujuan Atribut Kinerja.....	34
Gambar IV. 7 Pohon Tujuan Atribut Kesesuaian	34
Gambar IV. 8 Diagram <i>Black Box</i> Alat	34
Gambar IV. 9 Dekomposisi Alat Pengering (exploded view)	37
Gambar IV. 10 <i>White Box</i> Fungsi Aktual Produk.....	39
Gambar IV. 11 Identifikasi Hubungan Antar Karakteristik.....	43
Gambar IV. 12 Desain 3D Konsep Terpilih.....	54
Gambar V. 1 Desain Produk Konsep Terpilih	58
Gambar V. 2 Hasil Simulasi Beban Statik Alat Existing.....	59
Gambar V. 3 Hasil Simulasi Beban Statik Mesin Usulan.....	60
Gambar V. 4 Sistem Sirkulasi Udara dan Air	60
Gambar V. 5 Sirkulasi Air dan Udara pada Mesin	61