

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Lapisan Kulit Kopi.....	7
Gambar 2. 2 Kopi Arabika.....	10
Gambar 2. 3 Kopi Robusta (Canephora).....	11
Gambar 2. 4 Kopi Liberika	12
Gambar 3. 1 Observasi pengelolaan kopi rumahan.	21
Gambar 3. 2 (a) Kulit kopi yang dijemur dibawah sinar matahari, (b) Kulit kopi yang disangrai.....	22
Gambar 3. 3 (a) Kulit kopi 200 g, (b) Air sebanyak 200 L, (c) Kulit kopi yang sedang dimasak, (d) Hasil akhir menjadi pewarna.....	23
Gambar 3. 4 (a) Cuka, (b) Tawas, (c) Detergen, (d) Tawas, dan (e) Hasil pencampuran mordan dengan air 200 L.	26
Gambar 3. 5 (a) Teknik Itajime dan Arashi dan (b) Proses pemasakan kain.	33
Gambar 3. 6 Shibori (Arashi).....	36
Gambar 3. 7 Brand Pembanding Ecoprint Momika.....	46
Gambar 3. 8 Brand pembanding Sekar Mayang.	47
Gambar 3. 9 Image board.....	48
Gambar 3. 10 Lifestyle board	49
Gambar 3. 11 Sketsa Tas 1	50
Gambar 3. 12 Sketsa Tas 2	51
Gambar 3. 13 Sketsa Tas 3	51
Gambar 3. 14 Sketsa Tas 3	52
Gambar 3. 15 ketsa Tas.....	53
Gambar 3. 16 Sketsa Tas Terpilih.....	54
Gambar 3. 17 (a) Pegangan packaging dan (b) Packaging.	55
Gambar 3. 18 (a) Desain Tas serut.....	56
Gambar 3. 19 (b) hang tag	56
Gambar 3. 20 (a) Pembuatan produk menggunakan mordan detergen, (b) Pembuatan produk menggunakan mordan tawas, dan (c) Pembuatan produk menggunakan mordan tunjung.	57
Gambar 3. 21 (a) Pembuatan garis sketsa untuk penyulaman, (b) Sulaman pada kain rami, dan (c) Sulaman pada kain katun.	57
Gambar 3. 22 Visualisasi Merchendize	58
Gambar 3. 23 Visualisasi Display.....	58
Gambar 3. 24 Produk 1 dan 2	59
Gambar 3. 25 (a),(b), Produk 3 dan 4.....	60
Gambar 3. 26 Produk 5 dan 6	60