

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1 Pengeringan Tradisional..... | 10 |
| Gambar 2.2 Matriks Struktur QFD..... | 14 |
| Gambar 3.1 Model Konseptual..... | 24 |
| Gambar 3.2 Prosedur Penelitian..... | 27 |
| Gambar 4.1 Pabrik Tepung Tapioka Sancang..... | 32 |
| Gambar 4.2 Proses Pengeringan Tepung Tapioka..... | 33 |
| Gambar 4.3 Interaksi Metrik..... | 37 |
| Gambar 4.4 Interaksi Antara Parameter Teknis..... | 38 |
| Gambar 4.5 Rencana Pengembangan..... | 39 |
| Gambar 4.6 <i>Matriks House Of Quality</i> | 40 |
| Gambar 4.7 Desain Alat Pengering Oven Blower..... | 41 |
| Gambar 4.8 Desain Alat Pengering Oven Blower Tampak Samping..... | 42 |
| Gambar 4.9 Proses Pengelasan Pipa Baja Oven..... | 45 |
| Gambar 4.10 Pemasangan Blower Pada Oven..... | 46 |