

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Flow chart produksi smoke beef	4
Gambar 1. 2 Mesin slicer eksisting PT XYZ	5
Gambar 1. 3 Kondisi eksisting	6
Gambar 1. 4 Alur kerja eksisting mesin slicer	6
Gambar 1. 5 Fishbone diagram	7
Gambar 1. 6 Pengaturan ukuran potong	8
Gambar 1. 7 Grafik perubahan ketebalan.....	8
Gambar 2. 1 Cost and value sebagai fungsi dari kualitas yang dirancang	14
Gambar 2. 2 Tiga Aspek Kualitas	15
Gambar 2. 3 Contoh Critical to Quality	17
Gambar 2. 4 Six sigma process design.....	19
Gambar 2. 5 House of Quality	23
Gambar 2. 6 Impact Symbols.....	24
Gambar 2. 7 Contoh 5 why analysis	25
Gambar 2. 8 Mesin slicing with unitary handle	27
Gambar 3. 1 Sistematika perancangan	29
Gambar 3. 2 Tahap perancangan.....	31
Gambar 4. 1 Mesin slicer	35
Gambar 4. 2 Area slicing.....	35
Gambar 4. 3 Hasil relationship SQC dan needs statement.....	44
Gambar 4. 4 Hasil perhitungan priorities	45
Gambar 4. 5 Hasil technical correlation.....	46
Gambar 4. 6 HOQ	47
Gambar 4. 7 Blackbox.....	47
Gambar 4. 8 Dekomposisi masalah.....	48
Gambar 4. 9 Desain usulan perbaikan.....	53
Gambar 4. 10 Alur proses pada usulan perbaikan mesin slicer	55