

DAFTAR ISI

| | |
|------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| LEMBAR PENGESAHAN..... | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| ABSTRAK | x |
| <i>ABSTRACT</i> | xi |

BAB I PENDAHULUAN

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1.1 Latar Belakang Masalah..... | I-1 |
| 1.2 Perumusan Masalah | I-2 |
| 1.3 Batasan Masalah dan Asumsi | I-3 |
| 1.3.1 Batasan Masalah..... | I-3 |
| 1.3.2 Asumsi | I-3 |
| 1.4 Tujuan Penelitian | I-3 |
| 1.5 Manfaat Penelitian | I-3 |
| 1.6 Sistematika Penulisan..... | I-4 |

BAB II LANDASAN TEORI

| | |
|--|-------|
| 2.1 Prinsip <i>Roasting</i> Kopi | II-1 |
| 2.2 Pengertian Produk..... | II-5 |
| 2.3 Perancangan dan Pengembangan Produk..... | II-6 |
| 2.4 Karakteristik Produk yang Berhasil | II-6 |
| 2.5 Analisis Atribut Produk..... | II-8 |
| 2.5.1 Pembuatan Kuesioner | II-8 |
| 2.5.2 Skala Penilaian | II-9 |
| 2.5.3 Uji Validitas | II-10 |
| 2.5.4 Uji Reliabilitas | II-12 |

| | | |
|-------|---|-------|
| 2.6 | Metode <i>Verein Deutscher Ingenieure</i> (VDI)..... | II-13 |
| 2.6.1 | Pengenalan <i>Verein Deutscher Ingenieure</i> (VDI) | II-13 |
| 2.6.2 | Tujuan <i>Verein Deutscher Ingenieure</i> (VDI)..... | II-14 |
| 2.6.3 | Langkah-langkah kerja dengan metode VDI 2221 | II-14 |
| 2.7 | Diskripsi Alat <i>roasting</i> yang Sudah Ada..... | II-16 |

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

| | | |
|-------|---|-------|
| 3.1 | Objek Penelitian..... | III-1 |
| 3.2 | Pengumpulan Data..... | III-1 |
| 3.2.1 | Data yang diperlukan..... | III-1 |
| 3.2.2 | Metode pengumpulan data..... | III-2 |
| 3.3 | Pengolahan Data | III-3 |
| 3.4 | Kerangka Penelitian | III-5 |
| 3.5 | Tahap Perancangan | III-7 |
| 3.5.1 | Penjabaran tugas (<i>Clasification of Task</i>)..... | III-7 |
| 3.5.2 | Penentuan konsep rancangan (<i>Conceptual Design</i>) | III-7 |
| 3.5.3 | Perancangan wujud (<i>Embodiment Design</i>)..... | III-7 |
| 3.5.4 | Perancangan rinci (<i>Detail Design</i>) | III-8 |
| 3.6 | Analisis Hasil..... | III-8 |
| 3.7 | Kesimpulan dan Saran | III-9 |

BAB IV PERANCANGAN PRODUK DAN ANALISA HASIL

| | | |
|-------|---|-------|
| 4.1 | Tahap Penjabaran Tugas (<i>Clarification of Task</i>) | IV-1 |
| 4.1.1 | Pengumpulan data | IV-2 |
| 4.1.2 | Pengolahan data | IV-2 |
| 4.2 | Penentuan Konsep Rancangan (<i>Conceptual Design</i>) | IV-7 |
| 4.2.1 | Analisis produk yang sudah ada | IV-7 |
| 4.2.2 | Penyusunan konsep | IV-9 |
| 4.3 | Tahap Perancangan Wujud (<i>Embodiment Design</i>)..... | IV-14 |
| 4.3.1 | Tabung dalam | IV-15 |
| 4.3.2 | Bodi <i>roasting</i> kopi | IV-15 |

| | | |
|-----------------------------------|---|-------|
| 4.3.3 | Penutup | IV-16 |
| 4.3.4 | Corong masuk dan katup | IV-17 |
| 4.3.5 | Corong keluar | IV-18 |
| 4.3.6 | pintu | IV-19 |
| 4.3.7 | Tuas pemutar | IV-20 |
| 4.3.8 | Sendok pengukur | IV-20 |
| 4.3.9 | Rancangan keseluruhan | IV-21 |
| 4.4 | Tahap Perancangan Rinci (<i>Detail Design</i>)..... | IV-22 |
| 4.5 | Analisis Hasil..... | IV-25 |
| 4.5.1 | Analisis biaya perancangan..... | IV-25 |
| 4.5.2 | Analisis akhir..... | IV-28 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | | |
| 5.1 | Kesimpulan..... | V-1 |
| 5.2 | Saran..... | V-2 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN