

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT KETERANGAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMPAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Batasan Penelitian.....	2
1.5 Manfaat Penelitian .....	3
1.6 Sistematika Penulisan .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Kajian Induktif .....	5
2.2 Kajian Deduktif.....	6
2.2.1 Industri Manufaktur .....	6
2.2.2 Jenis-Jenis dan Proses Produksi .....	7
2.2.3 Pengertian Alat Pengupas Kulit Tebu .....	8
2.2.4 Identifikasi Material .....	8
2.2.5 <i>Theory of Inventitive Problem Solving (TRIZ)</i> .....	9
2.2.5.1 <i>40 Invention Principles</i> .....	10
2.2.5.2 <i>39 Parameter TRIZ</i> .....	16
2.2.5.3 Matriks Kontradiksi TRIZ.....	23
2.2.5.4 Pemborosan ( <i>waste</i> ) .....	24

2.2.5.5 Dimensi Kualitas Produk.....	24
2.2.6 KPI ( <i>Key Performance Index</i> ).....	26
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
3.1 Fokus Kajian .....	28
3.2 Alat dan Bahan.....	28
3.3 Data yang Diperlukan .....	29
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	29
3.5Alur Penelitian .....	30
<b>BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....</b>	<b>33</b>
4.1 Pengumpulan Data .....	33
4.1.1 Gambar Awal Proses Pengupasan Kulit Tebu .....	33
4.1.2 Perancangan Kuisioner .....	35
4.1.3 Identifikasi Kebutuhan Operator.....	36
4.1.4 <i>Worsening Feature</i> .....	37
4.1.5 <i>Improving Feature</i> .....	38
4.1.6 Matriks Kontradiksi TRIZ .....	38
4.1.7 <i>Design</i> Mesin Pengupas Kulit Tebu .....	48
4.1.8 Spesifikasi dan Anggaran Biaya .....	49
4.1.9 Fungsional Alat.....	50
<b>BAB V PEMBAHASAN.....</b>	<b>53</b>
5.1 Analisis Penerapan <i>Inventive Principles</i> TRIZ.....	53
5.2 Matriks Peerbandingan Sebelum dan Sesudah Pengembangan Produk .....	56
5.3 Dampak Desain Alat Pengupas kulit Tebu Usulan.....	57
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>61</b>
6.1 Kesimpulan .....	61
6.2Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>63</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 40 Prinsip <i>Inventive Principles</i> .....	10
Tabel 2.2 39 Fitur Parameter <i>inventive principles</i> .....	17
Tabel 4.1 Hasil Perancangan Kuisioner .....	35
Tabel 4.2 Identifikasi Keinginan <i>User</i> .....	36
Tabel 4.3 <i>Worsening Feature</i> .....	37
Tabel 4.4 <i>Improving Feature</i> .....	38
Tabel 4.5 <i>Inventive Principles</i> .....	38
Tabel 4.6 Penerapan <i>Inventive Principles</i> Tiap Fungsi.....	39
Tabel 4.7 Spesifikasi Usulan Alat Pengupas Kulit Tebu .....	49
Tabel 5.1 Perbandingan Hasil Kupasan .....	56

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar2.1 Manufaktur Sebagai Proses Input dan Output.....	6
Gambar2.2 Tiga Jenis Ukuran Kinerja.....	26
Gambar3.1 FlowChart Alur Penelitian.....	30
Gambar 4.1 Proses Awal Pengupasan Kulit Tebu .....	33
Gambar4.2 Hasil Pengupasan Kulit Tebu .....	34
Gambar4.3 Pembersihan Bagian Daging Dalam tebu.....	34
Gambar4.4 Tampak Depan Alat Pengupasan Kulit Tebu .....	48
Gambar4.5 Sikat Baja Yang Digunakan .....	48
Gambar5.1 Hasil Tebu Yang Sudah di Kupas Menggunakan Alat Yang Dibuat .....	57
Gambar5.2 Hasil Tebu Yang Sudah di Kupas Secara Manual.....	58
Gambar5.3 Perbandingan Hasil Air Perasan.....	58
Gambar5.4 Sisa Kupasan dengan menggunakan Alat.....	59
Gambar5.5 Sisa Kupasan secara Manual .....	60

