

Perancangan Alat Hybrid Penggiling Daging, Pengaduk Adonan dan Pencetak Bakso menggunakan Metode Kansei Engineering dan Quality Function Deployment (QFD)

RENDI SANTOSO

*Program Studi Teknik Industri - S1, Fakultas Teknik,
Universitas Dian Nuswantoro Semarang
URL : <http://dinus.ac.id/>
Email : 512201100532@mhs.dinus.ac.id*

ABSTRAK

Proses produksi bakso terdiri dari mesin penggilingan daging dan pencampuran adonan serta pencetakan bakso yang saat ini banyak dilakukan secara manual. Berdasarkan hasil wawancara dengan responden yaitu pelaku usaha bakso, alat yang sudah ada saat ini masih mahal, pencetakannya manual dan sulit dioperasikan bagi pelaku usaha bakso biasanya. Dalam penelitian ini, perumusan masalahnya yaitu bagaimana merancang Alat Hybrid Penggiling Daging, Pengaduk Adonan dan Pencetak Bakso yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dengan menggunakan metode Kansei Engineering dan Quality Function Deployment (QFD). Tujuan penelitiannya yaitu menghasilkan suatu rancangan Alat Hybrid Penggiling Daging, Pengaduk Adonan dan Pencetak Bakso yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dengan menggunakan metode Kansei Engineering dan Quality Function Deployment (QFD). Penerapan metode Kansei dan QFD menghasilkan prioritas kebutuhan konsumen yang pertama ialah alat mudah dioperasikan yaitu informatif dan komunikatif, prioritas kedua alat mudah dirawat yaitu mudah diganti & dibersihkan, prioritas ketiga kecepatan alat 2800 rpm, prioritas keempat harga alat yang kompetitif yaitu < Rp 40.000.000, prioritas kelima variasi bentuk cetakan sebanyak 4 jenis, prioritas keenam posisi kerja operator secara berdiri, prioritas ketujuh dimensi alat yang sesuai dengan antropometri dan prioritas terakhir kapasitas produksi sebesar 5-10kg/proses. Dimensi alat yang didapatkan berdasarkan perhitungan antropometri ialah (820 x 1200 x 1050) mm.

Kata Kunci : Alat Hybrid Produksi Bakso, Kansei Engineering, Quality Function Deployment

Designing of a meat grinder hybrid, stirrer batter and printer meatballs uses the Kansei Engineering and Quality Function Deployment (QFD)

RENDI SANTOSO

*Program Studi Teknik Industri - S1, Fakultas Teknik,
Universitas Dian Nuswantoro Semarang
URL : <http://dinus.ac.id/>
Email : 512201100532@mhs.dinus.ac.id*

ABSTRACT

Production process meatballs consisting of engine grinding meat and mixing dough and printing meatballs currently widely to be done manually. The results of interviews with respondents, business players meatballs, instrument existing now is still expensive, printing manually and difficult operated for business operators meatballs usually. In this research, the formulation of the problem which are how design instrument hybrid a meat grinder, a stirrer batter and printer meatballs to suit the needs of consumers by using the method Kansei Engineering and Quality Function Deployment (QFD). The purpose of his research to create a draft instrument hybrid a meat grinder, a stirrer batter and printer meatballs to suit the needs of consumers by using the method Kansei Engineering and Quality Function Deployment (QFD). The method Kansei and QFD produce priority customers need those who are easily the instrument operated informative and communicative, the second priority is easily treated easily replaced and cleared, the third priority speed instrument 2800 rpm, fourth a priority price competitive Rp 40.000.000, priority fifth variation printed kind of about 4, priority sixth in a position of employment operator stand, seventh priority dimensions the tool that matches the last anthropometry and priorities a capacity of two 5-10kg/process. The instrument or anthropometry is based on the calculation (820 x 1200 x 1050) mm.

Keyword : Meatball Production Hybrid Tools, Kansei Engineering, Quality Function Deployment