

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Konseptual 1 1	24
Gambar 2.2 Kerangka Konseptual II	25
Gambar 4.1 Peta Administrasi Kabupaten	35
Gambar 4.2 Peta Administrasi Kecamatan	36
Gambar 4.3 Peta Administrasi Desa	37
Gambar 4.4. Zona Fisiografi Jawa Barat	39
Gambar 4.5 Penulis Dan Pemilik Industri	55
Gambar 4.6 Lokasi Industri Bawang Goreng	62
Gambar 4.7 Kondisi Industri Bawang	64
Gambar 4.8 Letak Industri Sinar Tani	65
Gambar 4.9 Alat Pencuci Bawang Merah	69
Gambar 4.10 Mesin Pengiris Bawang	70
Gambar 4.11 Alat Pengaduk Adonan	71
Gambar 4.12 Alat Penggorengan	71
Gambar 4.13 Separator Oil	72
Gambar 4.14 Meja Pendinginan	72
Gambar 4.15 Alat Pengayakan	73
Gambar 4.16 Mesin Belt Compayer	73
Gambar 4.17 Bahan Baku Bawang Merah	76
Gambar 4.18 Tangki Penyimpanan Minyak Goreng	77
Gambar 4.19 Penyimpanan Tepung Tapioka	78
Gambar 4.20 Penyimpanan Tepung Gaplek	79
Gambar 4.21 Letak Industri Bawang Goreng	82
Gambar 4.22 Letak Industri	83
Gambar 4.23 Alur Aktivitas Pekerja di Industri	84
Gambar 4.24 Proses Pengadaan Bahan Baku	86
Gambar 4.25 Aktivitas Pengupasan bawang	88
Gambar 4.26 Aktivitas Pencucian Bawang Tahap 1.....	89

Gambar 4.27 Proses Pencucian Bawang Tahap 2.....	90
Gambar 4.28 Proses Pengirisan Bawang Merah.....	91
Gambar 4.29 Alat Pengaduk Adonan	92
Gambar 4.30 Proses Pengadukan	93
Gambar 4.31 Proses Penggorengan	94
Gambar 4.32 Bawang yang sudah selesai digoreng.....	95
Gambar 4.33 Bawang Yang Sudah Di Separasi.....	96
Gambar 4.34 Proses Pendinginan	98
Gambar 4.35 Proses Penyimpanan Bawang	99
Gambar 4.36 Proses Pemindahan Bawang Goreng.....	100
Gambar 4.37 Proses Pengayakan	101
Gambar 4.38 Aktivitas Pengayakan Bawang	102
Gambar 4.39 Aktivitas Penyortiran Bawang	103
Gambar 4.40 Tepung Bawang	104
Gambar 4.41 Alat Sortir Bawang Merah	105
Gambar 4.42 Bawang yang sedang disortir	106
Gambar 4.43 Hasil akhir bawang goreng	106
Gambar 4.44 Proses Pembuatan Kemasan	107
Gambar 4.45 Bawang Goreng Yang Sudah dikemas.....	108
Gambar 4.46 Proses Distribusi	110
Gambar 4.47 Peta Pemasaran Bawang Goreng	112