

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lapangan Bulutangkis .....	34
Gambar 2.2. Raket .....	36
Gambar 2.3. <i>Shuttlecock</i> .....	37
Gambar 2.4. Penangkaran/Peternakan Itik Dan Produk <i>Shuttlecock</i> .....	51
Gambar 2.5. Penangkaran/Peternakan Ayam Broiler Dan Produk <i>Shuttlecock</i> .....	52
Gambar 2.6. Bulu Tebal Bagian Entok Dengan Rata Kanan Dan Kiri.....	53
Gambar 2.7. Bulu Kepekan Bagian Entok Dengan Rata Kiri Dan Kanan .....	53
Gambar 2.8. Bulu Badong Bagian Entok Dengan Rata Kanan Dan Kiri .....	54
Gambar 2.9. Bulu Tebel Bagian Ayam Kampung Dengan Rata Kiri Dan Kanan....	54
Gambar 2.10. Bulu Tebal Bagian Entok Dengan Rata Kanan dan Kiri .....	58
Gambar 2.11. Bulu Kepekan Bagian Entok Dengan Rata Kanan dan Kiri .....	59
Gambar 2.12. Bulu Badong Bagian Entok Degan Rata Kanan dan Kiri .....	59
Gambar 2.13. <i>Shuttlecock</i> Hitam .....	60
Gambar 2.14.. Bagan Konseptual Berfikir .....	66
Gambar 4.1. Bulu Entok Warna Hitam .....	89
Gambar 4.2. Pencucian Bulu .....	89
Gambar 4.3. Pengeringan Bulu .....	90
Gambar 4.4. Oven Bulu .....	91
Gambar 4.5. Pemisahan Bulu .....	92
Gambar 4.6. Pencetakan Bulu .....	92
Gambar 4.7. Pengeboran Gabus Putih .....	93
Gambar 4.8. Pemasangan Bulu .....	94
Gambar 4.9. Penjahitan .....	95
Gambar 4.10. Pembulatan Atau Stel .....	96
Gambar 4.11. Pemberian Lem .....	96
Gambar 4.12. Service .....	97
Gambar 4.13. Proses Standar .....	98
Gambar 4.14. Pemberian Label .....	99
Gambar 4.15. Pengemasan .....	100
Gambar 4.16. <i>Shuttlecock</i> Berwarna Hitam .....	100
Gambar 4.17. <i>Shuttlecock</i> Berwarna Hitam Revisi Produk I .....	116
Gambar 4.18. Produk Akhir <i>Shuttlecock</i> Berwarna Hitam .....	120