

ABSTRAK

Saat ini perkembangan industri yang sangat tinggi menyebabkan munculnya kondisi persaingan yang sangat ketat. Hal ini pula yang dialami oleh perusahaan seperti restoran yang ingin mengembangkan usahanya. Restoran “X” merupakan restoran yang bergerak di bidang makanan *western food* seperti *steak* dan *spaghetti* yang dikelola oleh Bapak Moh. Fatori di Bandung tepatnya berada di Jalan Sulanjana No.9. Oleh karena itu untuk memenangkan persaingan maka Restoran “X” ini harus meningkatkan kualitas pelayanannya dengan cara memperbaiki kenyamanan kondisi dalam restoran. Pada restoran ini terdapat beberapa masalah yaitu konsumen merasa tidak nyaman saat menunggu dan saat makan di ruang makan yang disebabkan oleh fasilitas fisik yang tidak sesuai. Selain itu, ukuran dan bentuk fasilitas fisik pada dapur yang tidak sesuai, sehingga mengganggu kinerja dan juga keamanan pekerja. Lingkungan restoran pada saat ini juga kurang memadai untuk beraktivitas, baik dari segi pencahayaan, suhu dan kelembaban, ventilasi dan sirkulasi udara, warna, bau-bauan, dan kebisingan.

Tahap awal yang dilakukan adalah pengumpulan data yang dimulai dari data awal perusahaan, dimensi fasilitas fisik aktual, ukuran tata letak fasilitas aktual, lingkungan fisik serta data mengenai penerapan K3 pada restoran. Kemudian dilakukan pengolahan data pada data yang telah dikumpulkan yaitu dengan cara menghitung kesesuaian dimensi fasilitas fisik dengan data antropometri, kesesuaian tata letak fasilitas dari segi ergonomi, kesesuaian lingkungan fisik dari segi ergonomi dan faktor K3 dalam mencegah dan menanggulangi kecelakaan yang telah terjadi serta yang berkemungkinan terjadi.

Dari hasil pengolahan data tersebut maka dilakukan analisis mengenai kesesuaian antara kondisi aktual dengan kondisi yang lebih baik dari segi ergonomi. Analisis yang dilakukan pada dimensi fasilitas fisik diperoleh bahwa dimensi fasilitas fisik aktual belum sesuai dengan data antropometri, sedangkan untuk tata letak fasilitas juga belum sesuai dari segi ergonomi dikarenakan ukuran gang yang tidak sesuai. Selain itu untuk lingkungan fisik juga termasuk belum sesuai karena lingkungan fisik saat ini memberikan kesan panas dan kurang terang baik di ruang makan maupun di ruang dapur.

Fasilitas yang dirancang adalah meja makan, kursi makan, kursi tunggu, meja persiapan bahan, meja persiapan minum, dan meja kompor yang masing-masing dirancang sebanyak 3 alternatif. Kemudian hasil alternatif tersebut dibandingkan dengan fasilitas fisik aktual dan dari 4 pilihan tersebut memilih 1 alternatif terbaik berdasarkan *Concept Scoring*. Selain itu dilakukan perancangan terhadap tata letak fasilitas sebanyak 5 alternatif dan kemudian memilih 1 alternatif yang terbaik berdasarkan *Concept Scoring*. Dan untuk lingkungan fisik diusulkan beberapa fasilitas yang mendukung seperti mengganti lampu aktual menjadi lampu neon warna putih, memasang *Exhaust fan* pada ruang makan dan ruang dapur, memasang kipas angin pada ruang makan serta mengganti warna dinding menjadi warna putih. Selain itu dari segi K3 pada di restoran diusulkan agar menyediakan APAR jenis *powder* dan sarung tangan untuk pekerjaan saat mempersiapkan bahan.

DAFTAR ISI

Judul	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1-1
1.2 Identifikasi Masalah	1-2
1.3 Batasan Masalah dan Asumsi.....	1-3
1.4 Perumusan Masalah.....	1-4
1.5 Tujuan Penelitian.....	1-5
1.6 Sistematika Penulisan.....	1-5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ergonomi	2-1
2.1.1 Pengertian Ergonomi.....	2-1
2.1.2 Tujuan Ergonomi.....	2-2
2.1.3 Bidang Penyelidikan Ergonomi	2-2
2.1.4 Bidang Kajian Ilmu Ergonomi	2-3
2.2 Antropometri	2-4
2.2.1 Pengertian Antropometri	2-4
2.2.2 Pembagian Antropometri	2-4
2.2.3 Data Antropometri yang digunakan.....	2-6
2.3 Persentil.....	2-7

DAFTAR ISI (Lanjutan)

Judul	Halaman
2.3.1 Pengertian Persentil.....	2-7
2.3.2 Prinsip Pemakaian Persentil.....	2-8
2.4 Perancangan	2-8
2.4.1 Pengertian Perancangan	2-8
2.4.2 Prosedur Perancangan	2-9
2.4.3 Karakteristik Perancangan.....	2-9
2.4.4 Karakteristik Perancang	2-10
2.4.5 Analisis Perancangan	2-10
2.4.5.1 Analisis Desain	2-10
2.4.5.2 Analisis Nilai	2-11
2.4.5.3 Tahapan Perancangan	2-12
2.5 Lingkungan Fisik.....	2-13
2.5.1 Pencahayaan	2-13
2.5.2 Suhu dan Kelembaban.....	2-15
2.5.3 Ventilasi dan Sirkulasi Udara.....	2-17
2.5.4 Bau- bauan.....	2-17
2.5.5 Warna	2-18
2.5.6 Kebisingan.....	2-18
2.6 Metode Konsep Penilaian (<i>Concept Scoring</i>)	2-20
2.7 Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	2-22
2.7.1 Filosofi dan Pengertian K3.....	2-22
2.7.2 Pencegahan Kecelakaan dan Penanggulangan Kecelakaan .	2-22
2.7.3 Spesifikasi Kotak P3K	2-22
2.7.4 Spesifikasi <i>Fire Extinguisher</i>	2-23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Metodologi Penelitian	3-1
3.2 Keterangan Metodologi Penelitian.....	3-3

DAFTAR ISI (Lanjutan)

Judul	Halaman
BAB 4 PENGUMPULAN DATA	
4.1 Data Umum Perusahaan	4-1
4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan.....	4-1
4.1.2 Jam Kerja.....	4-1
4.1.3 Struktur Organisasi.....	4-2
4.2 Data Fasilitas Fisik di Restoran.....	4-3
4.3 Data Tata Letak Fasilitas di Restoran.....	4-10
4.4 Data Lingkungan Fisik di Restoran.....	4-12
4.4.1 Pencahayaan	4-12
4.4.2 Suhu dan Kelembaban.....	4-13
4.4.3 Ventilasi dan Sirkulasi Udara.....	4-14
4.4.4 Bau-bauan.....	4-15
4.4.5 Warna	4-16
4.4.6 Kebisingan.....	4-16
4.5 Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) di Restoran	4-17
BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS	
5.1 Analisis Ukuran Dimensi	5-1
5.1.1 Data Antropometri.....	5-1
5.1.2 Fasilitas Fisik.....	5-4
5.2 Analisis Tata Letak Fasilitas	5-31
5.3 Analisis Lingkungan Fisik	5-33
5.3.1 Pencahayaan	5-33
5.3.2 Suhu dan Kelembaban.....	5-42
5.3.3 Ventilasi dan Sirkulasi Udara.....	5-61
5.3.4 Kebisingan.....	5-62
5.4 Kesehatan dan Keselamatan Kerja	5-64

DAFTAR ISI (Lanjutan)

Judul	Halaman
BAB 6 PERANCANGAN DAN USULAN	
6.1 Perancangan Fasilitas Fisik	6-1
6.1.1 Produk Meja Makan	6-1
6.1.2 Produk Kursi Makan	6-12
6.1.3 Produk Kursi Tunggu	6-26
6.1.4 Produk Meja Persiapan Bahan	6-39
6.1.5 Produk Meja Persiapan Minum.....	6-55
6.1.6 Produk Meja Kompor.....	6-73
6.1.7 Produk Meja Kasir	6-87
6.2 Perancangan Tata Letak Fasilitas	6-90
6.3 Usulan Dari Segi Lingkungan Fisik	6-106
6.3.1 Pencahayaan	6-106
6.3.2 Suhu dan Kelembaban.....	6-109
6.3.3 Ventilasi dan Sirkulasi Udara.....	6-111
6.3.4 Bau-bauan.....	6-112
6.3.5 Warna	6-112
6.3.6 Kebisingan.....	6-113
6.4 Usulan Dari Segi Kesehatan dan Keselamatan Kerja	6-115
6.4.1 Usulan Pencegahan Untuk Meminimasi Terjadinya Kecelakaan Kebakaran.....	6-115
6.4.2 Usulan Pencegahan Untuk Meminimasi Terjadinya Kecelakaan Tangan Tergores Saat Mempersiapkan Bahan.....	6-116
6.4.3 Usulan Penanggulangan Untuk Kecelakaan Kebakaran di Dapur	6-117
6.4.4 Usulan Penanggulangan Untuk Kecelakaan Tangan Tergores Saat Mempersiapkan Bahan.....	6-118

DAFTAR ISI (Lanjutan)

Judul	Halaman
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan.....	7-1
7.1.1 Kondisi Fasilitas Fisik di Restoran Saat ini	7-1
7.1.2 Kondisi Fasilitas Fisik di Restoran Yang Lebih Baik	7-1
7.1.3 Kondisi Tata letak Fasilitas di Restoran Saat ini.....	7-7
7.1.4 Kondisi Tata letak Fasilitas di Restoran Yang Lebih Baik ..	7-8
7.1.5 Kondisi Lingkungan Fisik di Restoran Saat ini	7-11
7.1.6 Kondisi Lingkungan Fisik di Restoran Yang Lebih Baik	7-12
7.1.7 Kondisi Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Restoran Saat ini.....	7-13
7.1.8 Kondisi Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Restoran Yang Lebih Baik	7-13
7.2 Saran.....	7-14
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
KOMENTAR DOSEN PENGUJI	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS	

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
2.1	Data Antropometri Dimensi Tubuh Masyarakat Indonesia	2-6
2.2	Pemandu untuk Kadar Cahaya	2-14
2.3	<i>Table WRKSTN-D5: Recommended aillumination Levels for Interior</i>	2-14
2.4	Efek Psikologi dari Warna	2-18
2.5	Klasifikasi Kebisingan	2-19
2.6	Batas Kebisingan yang Diiijinkan	2-20
2.7	<i>Concept Scoring</i>	2-20
2.8	Rekomendasi Isi Minimum Kotak P3K	2-23
2.9	Jenis Media Pemadam dan Aplikasinya	2-24
4.1	Spesifikasi Produk Meja Makan	4-3
4.2	Spesifikasi Produk Meja Makan Besar	4-4
4.3	Spesifikasi Produk Kursi Makan	4-5
4.4	Spesifikasi Produk Kursi Tunggu	4-6
4.5	Spesifikasi Produk Meja Persiapan Bahan	4-7
4.6	Spesifikasi Produk Meja Persiapan Minum	4-8
4.7	Spesifikasi Produk Meja Kompor	4-9
4.8	Ukuran <i>Layout</i> di Restoran	4-10
4.9	Data Lingkungan Fisik – Pencahayaan	4-13
4.10	Data Lingkungan Fisik – Suhu dan Kelembaban	4-14
4.11	Data Lingkungan Fisik – Kebisingan	4-17
5.1	Tabel Ringkasan Data Antropometri Masyarakat Indonesia untuk Pria dan Wanita	5-2
5.2	Tabel Ringkasan Data Antropometri Masyarakat Indonesia untuk Pria	5-3
5.3	Antropometri Produk Meja Makan	5-7
5.4	Antropometri Produk Meja Makan Besar	5-10

DAFTAR TABEL (Lanjutan)

Tabel	Judul	Halaman
5.5	Antropometri Produk Kursi Makan	5-13
5.6	Antropometri Produk Kursi Tunggu	5-16
5.7	Antropometri Produk Meja Persiapan Bahan	5-21
5.8	Antropometri Produk Meja Persiapan Minum	5-26
5.9	Antropometri Produk Meja Kompor	5-30
5.10	Pengolahan Data Pencahayaan	5-33
5.11	Pengolahan Data Suhu (°F) dan Kelembaban (%)	5-42
5.12	Pengolahan Data Kebisingan	5-62
6.1	Spesifikasi Meja Makan Alternatif 1	6-1
6.2	Dimensi Produk Meja Makan Alternatif 1	6-3
6.3	Spesifikasi Meja Makan Alternatif 2	6-4
6.4	Dimensi Produk Meja Makan Alternatif 2	6-6
6.5	Spesifikasi Meja Makan Alternatif 3	6-7
6.6	Dimensi Produk Meja Makan Alternatif 3	6-9
6.7	<i>Concept Scoring</i> Meja Makan	6-11
6.8	Spesifikasi Kursi Makan Alternatif 1	6-12
6.9	Dimensi Produk Kursi Makan Alternatif 1	6-15
6.10	Spesifikasi Kursi Makan Alternatif 2	6-16
6.11	Dimensi Produk Kursi Makan Alternatif 2	6-19
6.12	Spesifikasi Kursi Makan Alternatif 3	6-20
6.13	Dimensi Produk Kursi Makan Alternatif 3	6-23
6.14	<i>Concept Scoring</i> Kursi Makan	6-25
6.15	Spesifikasi Kursi Tunggu Alternatif 1	6-26
6.16	Dimensi Produk Kursi Tunggu Alternatif 1	6-29
6.17	Spesifikasi Kursi Tunggu Alternatif 2	6-30
6.18	Dimensi Produk Kursi Tunggu Alternatif 2	6-33

DAFTAR TABEL (Lanjutan)

Tabel	Judul	Halaman
6.19	Spesifikasi Kursi Tunggu Alternatif 3	6-34
6.20	Dimensi Produk Kursi Tunggu Alternatif 3	6-36
6.21	<i>Concept Scoring</i> Kursi Tunggu	6-38
6.22	Spesifikasi Meja Persiapan Bahan Alternatif 1	6-39
6.23	Dimensi Produk Meja Persiapan Bahan Alternatif 1	6-42
6.24	Spesifikasi Meja Persiapan Bahan Alternatif 2	6-43
6.25	Dimensi Produk Meja Persiapan Bahan Alternatif 2	6-46
6.26	Spesifikasi Meja Persiapan Bahan Alternatif 3	6-47
6.27	Dimensi Produk Meja Persiapan Bahan Alternatif 3	6-51
6.28	<i>Concept Scoring</i> Produk Meja Persiapan Bahan	6-53
6.29	Spesifikasi Meja Persiapan Minum Alternatif 1	6-55
6.30	Dimensi Produk Meja Persiapan Minum Alternatif 1	6-59
6.31	Spesifikasi Meja Persiapan Minum Alternatif 2	6-60
6.32	Dimensi Produk Meja Persiapan Minum Alternatif 2	6-64
6.33	Spesifikasi Meja Persiapan Minum Alternatif 3	6-65
6.34	Dimensi Produk Meja Persiapan Minum Alternatif 3	6-69
6.35	<i>Concept Scoring</i> Produk Meja Persiapan Minum	6-71
6.36	Spesifikasi Meja Kompor Alternatif 1	6-73
6.37	Dimensi Produk Meja Kompor Alternatif 1	6-76
6.38	Spesifikasi Meja Kompor Alternatif 2	6-77
6.39	Dimensi Produk Meja Kompor Alternatif 2	6-80
6.40	Spesifikasi Meja Kompor Alternatif 3	6-81
6.41	Dimensi Produk Meja Kompor Alternatif 3	6-84
6.42	<i>Concept Scoring</i> Produk Meja Kompor	6-86
6.43	Spesifikasi Meja Kasir	6-87
6.44	Dimensi Produk Meja Kasir	6-89
6.45	<i>Concept Scoring</i> Tata Letak Fasilitas	6-105

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
2.1	Antropometri Tubuh Manusia	2-7
2.2	Grafik Hubungan Antara Suhu dan Kelembaban	2-16
3.1	Metodologi Penelitian	3-1
4.1	Struktur Organisasi	4-2
4.2	Produk Meja Makan	4-3
4.3	Produk Meja Makan Besar	4-4
4.4	Produk Kursi Makan	4-5
4.5	Produk Kursi Tunggu	4-6
4.6	Produk Meja Persiapan Bahan	4-7
4.7	Produk Meja Persiapan Minum	4-8
4.8	Produk Meja Kompor	4-9
4.9	<i>Layout</i> Keseluruhan	4-11
5.1	<i>Layout</i> Restoran “X” Aktual	5-32
5.2	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 1	5-43
5.3	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 2	5-44
5.4	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 3	5-45
5.5	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 4	5-46
5.6	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 5	5-47
5.7	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 6	5-48
5.8	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 7	5-49
5.9	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 8	5-50
5.10	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 9	5-51
5.11	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 10	5-52
5.12	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 11	5-53
5.13	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 12	5-54
5.14	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 13	5-55
5.15	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 14	5-56
5.16	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 15	5-57

DAFTAR GAMBAR (Lanjutan)

Gambar	Judul	Halaman
5.17	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 16	5-58
5.18	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 17	5-59
5.19	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 18	5-60
5.20	Suhu dan Kelembaban Pada Daerah Titik 19	5-61
5.21	<i>Fishbone Diagram</i> Kasus Kebakaran di Dapur	5-65
5.22	<i>Fishbone Diagram</i> Kasus Tangan Tergores Saat Mempersiapkan Bahan	5-66
6.1	Produk Meja Makan Alternatif 1	6-2
6.2	Produk Meja Makan Alternatif 2	6-4
6.3	Produk Meja Makan Alternatif 3	6-7
6.4	Penataan Produk Meja Makan	6-11
6.5	Produk Kursi Makan Alternatif 1	6-13
6.6	Produk Kursi Makan Alternatif 2	6-17
6.7	Produk Kursi Makan Alternatif 3	6-21
6.8	Produk Kursi Tunggu Alternatif 1	6-27
6.9	Produk Kursi Tunggu Alternatif 2	6-31
6.10	Produk Kursi Tunggu Alternatif 3	6-34
6.11	Produk Meja Persiapan Bahan Alternatif 1	6-40
6.12	Produk Meja Persiapan Bahan Alternatif 2	6-44
6.13	Produk Meja Persiapan Bahan Alternatif 3	6-48
6.14	Penataan Produk Meja Persiapan Bahan	6-54
6.15	Produk Meja Persiapan Minum Alternatif 1	6-56
6.16	Produk Meja Persiapan Minum Alternatif 2	6-61
6.17	Produk Meja Persiapan Minum Alternatif 3	6-66
6.18	Penataan Produk Meja Persiapan Minum	6-72
6.19	Produk Meja Kompor Alternatif 1	6-73
6.20	Produk Meja Kompor Alternatif 2	6-77
6.21	Produk Meja Kompor Alternatif 3	6-81

DAFTAR GAMBAR (Lanjutan)

Gambar	Judul	Halaman
6.22	Penataan Produk Meja Kompor	6-87
6.23	Produk Meja Kasir	6-88
6.24	<i>Layout</i> Restoran Alternatif 1	6-90
6.25	<i>Layout</i> Restoran Alternatif 2	6-93
6.26	<i>Layout</i> Restoran Alternatif 3	6-96
6.27	<i>Layout</i> Restoran Alternatif 4	6-99
6.28	<i>Layout</i> Restoran Alternatif 5	6-102
6.29	Contoh Produk Lampu Neon Panjang Warna Putih	6-107
6.30	Contoh Produk Meja Persiapan Bahan yang Dipasang Lampu	6-108
6.31	Contoh Produk Meja Persiapan Minum yang Dipasang Lampu	6-108
6.32	Contoh Produk Kipas Angin Langit- Langit	6-109
6.33	Contoh Produk <i>Air Conditioner</i>	6-110
6.34	Contoh Produk <i>Exhaust Fan</i>	6-110
6.35	<i>Layout</i> Fasilitas Fisik Untuk Lingkungan Fisik	6-114
7.1	Alternatif Produk Meja Makan Terpilih	7-2
7.2	Alternatif Produk Kursi Makan Terpilih	7-3
7.3	Alternatif Produk Kursi Tunggu Terpilih	7-4
7.4	Alternatif Produk Meja Persiapan Bahan Terpilih	7-5
7.5	Alternatif Produk Meja Persiapan Minum Terpilih	7-6
7.6	Alternatif Produk Meja Kompor Terpilih	7-7
7.7	Alternatif Tata Letak Fasilitas Terpilih	7-8
7.8	Alternatif Tata Letak Fasilitas Usulan ke-2	7-10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul
L-1	Gambar Teknik Meja Makan Aktual
L-2	Gambar Teknik Meja Makan Besar Aktual
L-3	Gambar Teknik Kursi Makan Aktual
L-4	Gambar Teknik Kursi Tunggu Aktual
L-5	Gambar Teknik Meja Persiapan Bahan Aktual
L-6	Gambar Teknik Meja Persiapan Minum Aktual
L-7	Gambar Teknik Meja Kompor Aktual
L-8	Gambar Teknik Meja Makan Alternatif 1
L-9	Gambar Teknik Meja Makan Alternatif 2
L-10	Gambar Teknik Meja Makan Alternatif 3
L-11	Gambar Teknik Penataan Meja Makan Terpilih
L-12	Gambar Teknik Kursi Makan Alternatif 1
L-13	Gambar Teknik Kursi Makan Alternatif 2
L-14	Gambar Teknik Kursi Makan Alternatif 3
L-15	Gambar Teknik Kursi Tunggu Alternatif 1
L-16	Gambar Teknik Kursi Tunggu Alternatif 2
L-17	Gambar Teknik Kursi Tunggu Alternatif 3
L-18	Gambar Teknik Meja Persiapan Bahan Alternatif 1
L-19	Gambar Teknik Meja Persiapan Bahan Alternatif 2
L-20	Gambar Teknik Meja Persiapan Bahan Alternatif 3
L-21	Gambar Teknik Penataan Meja Persiapan Bahan Terpilih
L-22	Gambar Teknik Meja Persiapan Minum Alternatif 1
L-23	Gambar Teknik Meja Persiapan Minum Alternatif 2
L-24	Gambar Teknik Meja Persiapan Minum Alternatif 3
L-25	Gambar Teknik Penataan Meja Persiapan Minum Terpilih
L-26	Gambar Teknik Meja Kompor Alternatif 1
L-27	Gambar Teknik Meja Kompor Alternatif 2
L-28	Gambar Teknik Meja Kompor Alternatif 3

DAFTAR LAMPIRAN (Lanjutan)

Lampiran	Judul
L-29	Gambar Teknik Penataan Meja Kompor Terpilih
L-30	Gambar Teknik Meja Kasir