

ABSTRAK

OLDBIKE *Coffee & Eatery* adalah salah satu kafe yang berada di area kota Bandung. Kafe tersebut berdiri pada bulan Juni tahun 2016 dan belum mempunyai cabang. Permasalahan / kendala yang dimiliki yaitu belum dikenal di kalangan luas, sehingga sulit untuk menarik pengunjung datang ke OLDBIKE *Coffee & Eatery*. Maka dari itu, penulis bermaksud untuk mengenalkan kafe tersebut di kalangan luas dengan menggunakan kendaraan bus. Saat ini belum ada kafe di Bandung yang berjualan menggunakan bus, sehingga perlu dilakukan perancangan yang ergonomis dengan memperhatikan aspek kenyamanan, keamanan, *layout* yang sesuai dengan perancangan bus OLDBIKE, keselamatan dan kesehatan kerja, serta eksterior bus OLDBIKE.

Adapun data yang dikumpulkan yaitu sejarah umum perusahaan (OLDBIKE *Coffee & Eatery*), struktur organisasi, *job description*, spesifikasi bus yang digunakan, *layout* aktual bus yang digunakan sebagai *foodtruck* OLDBIKE, jadwal operasional bus, rute yang akan dilalui oleh bus, spesifikasi pekerjaan supir dan karyawan, spesifikasi data peralatan yang terdapat di dapur, menu makanan dan minuman yang disajikan, genset, pompa air, sumber listrik dan sumber cahaya.

Setelah data dikumpulkan, kemudian dilakukan pemilihan tiga alternatif produk pembanding pada kursi karyawan menggunakan metode *concept scoring*. Kursi karyawan yang terpilih yaitu produk pembanding pertama (bagian sandaran punggung dapat diatur kemiringannya, sandaran kaki dapat dinaik turunkan, dan tinggi kursi dapat diatur). Perancangan fasilitas fisik yang meliputi meja dapur, meja untuk membuat minuman, meja kasir, balok pijakan dan tenda. Selain perancangan fasilitas fisik, dilakukan juga perancangan dua alternatif *layout*. Alternatif *layout* yang terpilih adalah *layout* alternatif pertama (mudah menjangkau APAR dan *coolbox* yang berada diantara meja dapur dengan meja untuk membuat minuman, serta gang yang dapat dilewati oleh karyawan). Penulis juga mengusulkan lantai bus dilapisi karpet dengan bahan pvc, disediakan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan kotak P3K.

Kemudian dilanjutkan dengan analisis fasilitas fisik (kursi karyawan, meja dapur, meja untuk membuat minuman, meja kasir, balok pijakan dan tenda), peralatan dan *layout* bus yang digunakan dalam perancangan, menganalisis Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan kotak P3K.

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| PERNYATAAN HASIL KARYA PRIBADI | iii |
| PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| ABSTRAK | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR GAMBAR | xvii |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1-1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah | 1-1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 1-2 |
| 1.3 Batasan dan Asumsi | 1-2 |
| 1.4 Perumusan Masalah | 1-4 |
| 1.5 Tujuan Penelitian | 1-4 |
| 1.6 Sistematika Penulisan | 1-4 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 2-1 |
| 2.1 Ergonomi | 2-1 |
| 2.2 Anthropometri | 2-2 |
| 2.3 Penggunaan Anthropometri untuk Perancangan | 2-3 |
| 2.4 Persentil | 2-5 |
| 2.5 Konsep Perancangan dan Pengukuran | 2-9 |
| 2.6 Prosedur Perancangan | 2-9 |
| 2.7 Metode Perancangan dengan Anthropometri (<i>Anthropometri Method</i>).. | 2-10 |
| 2.8 Beberapa Dimensi Data Anthropometri yang Umum | 2-11 |
| 2.9 Warna | 2-14 |
| 2.10 Keselamatan dan Kesehatan Kerja | 2-16 |
| 2.10.1 Definisi Keselamatan Kerja | 2-18 |
| 2.10.2 Tujuan Keselamatan Kerja | 2-18 |

DAFTAR ISI (Lanjutan)

| | | |
|-----------------------------------|--|------|
| 2.10.3 | Sepuluh Kunci Kesehatan dan Keselamatan Kerja | 2-18 |
| 2.10.4 | Ruang Lingkup Kecelakaan | 2-19 |
| 2.10.5 | <i>Fishbone</i> | 2-20 |
| 2.10.6 | Pencegahan Kecelakaan Kerja | 2-22 |
| 2.10.7 | Prosedur Pencegahan Kebakaran | 2-23 |
| 2.10.8 | Sistem Pemadam Kebakaran | 2-23 |
| 2.10.9 | Sistem Pencegahan Bahaya Ledakan | 2-25 |
| 2.10.10 | Kotak P3K | 2-26 |
| 2.10.11 | Daftar Isi Kotak P3K | 2-27 |
| 2.10.11.1 | Isi Kotak P3K Jenis 1 | 2-27 |
| 2.10.11.2 | Isi Kotak P3K Jenis 2 | 2-28 |
| 2.10.11.3 | Isi Kotak P3K Jenis 3 | 2-29 |
| 2.11 | <i>Concept Scoring</i> | 2-30 |
| BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN | | 3-1 |
| BAB 4 PENGUMPULAN DATA | | 4-1 |
| 4.1 | Sejarah Umum Perusahaan (OLDBIKE <i>Coffee & Eatery</i>) | 4-1 |
| 4.2 | Struktur Organisasi | 4-2 |
| 4.3 | <i>Job Description</i> | 4-3 |
| 4.4 | Spesifikasi Bus yang Digunakan | 4-4 |
| 4.5 | <i>Layout</i> Aktual Bus yang Digunakan sebagai <i>Foodtruck</i> OLDBIKE <i>COFFEE & EATERY</i> | 4-5 |
| 4.6 | Jadwal Operasional Bus | 4-7 |
| 4.7 | Rute yang Akan Dilalui oleh Bus | 4-7 |
| 4.8 | Spesifikasi Pekerjaan Supir dan Karyawan | 4-8 |
| 4.9 | Spesifikasi Data Peralatan yang Terdapat di Dapur | 4-9 |
| 4.10 | Menu Makanan dan Minuman yang Disajikan | 4-22 |
| 4.11 | Genset | 4-24 |

DAFTAR ISI (Lanjutan)

| | | |
|---------|--|------|
| 4.12 | Pompa Air | 4-24 |
| 4.13 | Sumber Listrik | 4-25 |
| 4.14 | Sumber Cahaya | 4-25 |
| 4.15 | Sabuk Pengaman | 4-26 |
| | | |
| BAB 5 | PERANCANGAN DAN ANALISIS | 5-1 |
| 5.1 | Spesifikas Bus yang Digunakan sebagai <i>Foodtruck</i> OLDBIKE <i>COFFEE & EATERY</i> | 5-1 |
| 5.2 | Fasilitas Fisik yang Digunakan dalam Perancangan | 5-1 |
| 5.2.1 | Spesifikasi Kursi Karyawan | 5-2 |
| 5.2.1.1 | Kursi Karyawan Produk Pemanding Pertama | 5-5 |
| 5.2.1.2 | Kursi Karyawan Produk Pemanding Kedua | 5-7 |
| 5.2.1.3 | Kursi Karyawan Produk Pemanding Ketiga | 5-10 |
| 5.2.1.4 | <i>Concept Scoring</i> Kursi Karyawan..... | 5-12 |
| 5.2.2 | Meja Dapur | 5-15 |
| 5.2.2.1 | Laci 1 (Pertama) Meja Dapur | 5-19 |
| 5.2.2.2 | Laci 2 (Kedua) Meja Dapur | 5-21 |
| 5.2.2.3 | Laci 3 (Ketiga) Meja Dapur | 5-22 |
| 5.2.2.4 | Laci 4 (Keempat) Meja Dapur | 5-23 |
| 5.2.3 | Meja untuk Membuat Minuman | 5-24 |
| 5.2.3.1 | Laci 1 (Pertama) Meja untuk Membuat Minuman | 5-28 |
| 5.2.3.2 | Laci 2 (Kedua) Meja untuk Membuat Minuman | 5-29 |
| 5.2.3.3 | Laci 3 (Ketiga) Meja untuk Membuat Minuman | 5-30 |
| 5.2.3.4 | Laci 4 (Keempat) Meja untuk Membuat Minuman | 5-31 |
| 5.2.4 | Meja Kasir | 5-32 |
| 5.2.4.1 | Laci 1 (Pertama) Meja Kasir | 5-35 |
| 5.2.4.2 | Laci 2 (Kedua) Meja Kasir | 5-36 |
| 5.2.4.3 | Laci 3 (Ketiga) Meja Kasir..... | 5-37 |
| 5.2.4.4 | Laci 4 (Keempat) Meja Kasir..... | 5-38 |

DAFTAR ISI (Lanjutan)

| | | |
|---------|---|------|
| 5.2.4.5 | Laci 5 (Kelima) Meja Kasir..... | 5-39 |
| 5.2.5 | Balok Pijakan yang Digunakan Oleh Konsumen | 5-40 |
| 5.2.6 | Tenda | 5-45 |
| 5.3 | Instalasi Air dalam Perancangan | 5-51 |
| 5.4 | Upaya Pencegahan dan Penanggulangan Kecelakaan Kerja | 5-56 |
| 5.4.1 | Kecelakaan yang Berpotensi Terjadi | 5-56 |
| 5.4.2 | Penyebab – Penyebab Terjadinya Kecelakaan Kerja | 5-57 |
| 5.4.3 | Pencegahan Kecelakaan | 5-60 |
| 5.4.4 | Penanggulangan Kecelakaan | 5-62 |
| 5.5 | Analisis APAR | 5-62 |
| 5.6 | Analisis Kotak P3K | 5-63 |
| 5.7 | <i>Layout</i> Bus yang Digunakan Pada Perancangan | 5-65 |
| 5.7.1 | <i>Concept Scoring Layout</i> | 5-66 |
| 5.8 | Proses Persiapan Pada Saat Berjualan dan Aliran Kerja | 5-69 |
| 5.9 | Analisis Peralatan yang Digunakan Pada Perancangan | 5-72 |
| 5.8.1 | Wadah Gula Putih | 5-72 |
| 5.8.2 | Wadah Gula Merah | 5-73 |
| 5.8.3 | Wadah Garam | 5-73 |
| 5.8.4 | Wadah <i>Green Tea Powder</i> | 5-73 |
| 5.8.5 | Wadah <i>Taro Powder</i> | 5-73 |
| 5.8.6 | Wadah <i>Chocolate Powder</i> | 5-73 |
| 5.8.7 | Wadah Merica | 5-74 |
| 5.8.8 | Wadah Gula..... | 5-74 |
| 5.8.9 | Wadah <i>Blackpaper Powder</i> | 5-74 |
| 5.8.10 | Wadah Sambal Ulek | 5-74 |
| 5.8.11 | Botol Saos | 5-75 |
| 5.8.12 | Sendok | 5-75 |
| 5.8.13 | Garpu | 5-75 |

DAFTAR ISI (Lanjutan)

| | | |
|----------------------------------|---|------|
| 5.8.14 | <i>Cup</i> Minuman Dingin | 5-75 |
| 5.8.15 | <i>Cup</i> Minuman Panas | 5-76 |
| 5.8.16 | Sedotan Minuman Dingin | 5-76 |
| 5.8.17 | Sedotan Minuman Panas | 5-76 |
| 5.8.18 | <i>Box</i> Makanan | 5-77 |
| 5.8.19 | Plastik Kecil dan Besar | 5-77 |
| 5.8.20 | Tempat Pesanan | 5-77 |
| 5.8.21 | Tempat Tisu | 5-78 |
| 5.8.22 | <i>Steamer</i> | 5-78 |
| 5.8.23 | Saringan Kopi | 5-78 |
| 5.8.24 | <i>Shaker</i> | 5-78 |
| 5.8.25 | Pisau | 5-79 |
| 5.8.26 | Gunting | 5-79 |
| 5.8.27 | Penumbuk <i>Mint</i> | 5-79 |
| 5.8.28 | Pengukur Suhu Kopi | 5-79 |
| 5.8.29 | Tatakan | 5-80 |
| 5.10 | Analisis Pembuat Kopi | 5-80 |
| 5.11 | Analisis <i>Cool Box</i> | 5-80 |
| 5.12 | Analisis <i>Ice Pack</i> | 5-81 |
| 5.13 | Analisis <i>Genset</i> | 5-82 |
| 5.14 | Analisis Tempat Penyimpanan Sampah | 5-82 |
| 5.15 | Perancangan Eksterior Bus | 5-83 |
| BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN | | 6-1 |
| 6.1 | Kesimpulan | 6-1 |
| 6.1.1 | Perancangan Fasilitas Fisik Dilihat Dari Aspek Kenyamanan Dan Keamanan | 6-1 |
| 6.1.2 | Perancangan <i>Layout</i> yang Sesuai Dengan Bus OLDBIKE | 6-5 |

DAFTAR ISI (Lanjutan)

| | | |
|-------|--|-----|
| 6.1.3 | Keselamatan Dan Kesehatan Kerja | 6-6 |
| 6.1.4 | Eksterior Bus OLDBIKE | 6-8 |
| 6.2 | Saran | 6-8 |
| 6.2.1 | Saran Bagi Pemilik Kafe | 6-8 |
| 6.2.2 | Saran Untuk Penelitian Selanjutnya | 6-9 |

DAFTAR PUSTAKA



DAFTAR TABEL

| Tabel | Judul | Halaman |
|--------------|--|----------------|
| 2.1 | Dimensi Data Anthropometri Masyarakat Indonesia | 2-12 |
| 2.2 | Antropometri Telapak Tangan Orang Indonesia | 2-13 |
| 2.3 | Efek Psikologis Dari Warna | 2-14 |
| 2.4 | Arti dan Warna | 2-15 |
| 2.5 | Hubungan Kategori Resiko Kecelakaan dengan Jumlah Petugas P3K | 2-26 |
| 2.6 | Penentuan Jenis Kotak P3K | 2-27 |
| 2.7 | <i>Concept Scoring</i> | 2-31 |
| 4.1 | Spesifikasi Bus | 4-4 |
| 4.2 | Rute yang Akan Dilalui oleh Bus | 4-7 |
| 4.3 | Spesifikasi Peralatan yang Terdapat di Dapur | 4-9 |
| 4.3 | Spesifikasi Peralatan yang Terdapat di Dapur Lanjutan | 4-10 |
| 4.4 | Spesifikasi Peralatan yang Terdapat di Meja untuk Membuat Minuman | 4-10 |
| 4.4 | Spesifikasi Peralatan yang Terdapat di Meja untuk Membuat Minuman Lanjutan | 4-11 |
| 4.5 | Spesifikasi Botol Sirup | 4-12 |
| 4.6 | Bahan-Bahan Makanan | 4-12 |
| 4.7 | Spesifikasi Alat Memasak | 4-12 |
| 4.7 | Spesifikasi Alat Memasak Lanjutan | 4-13 |
| 4.8 | Spesifikasi Biji Kopi | 4-14 |
| 4.9 | Spesifikasi Keranjang Besar | 4-14 |
| 4.10 | Spesifikasi Keranjang Ukuran Sedang dan Kecil | 4-15 |
| 4.11 | Spesifikasi Keranjang Botol Sirup | 4-15 |
| 4.12 | Spesifikasi Mesin Pembuat Kopi | 4-16 |
| 4.13 | Spesifikasi Kompor | 4-16 |
| 4.14 | Spesifikasi Mesin Kasir | 4-17 |

DAFTAR TABEL (Lanjutan)

| Tabel | Judul | Halaman |
|--------------|--|----------------|
| 4.15 | Spesifikasi Printer Kasir | 4-17 |
| 4.16 | Spesifikasi Galon Air Minum | 4-18 |
| 4.17 | Spesifikasi Gas Elpiji 3 Kg | 4-19 |
| 4.18 | Spesifikasi <i>Cool Box</i> | 4-20 |
| 4.19 | Spesifikasi <i>Ice Pack</i> | 4-21 |
| 4.20 | Menu Minuman | 4-22 |
| 4.21 | Menu Makanan | 4-23 |
| 4.22 | Spesifikasi Genset | 4-24 |
| 4.23 | Spesifikasi Pompa Air | 4-25 |
| 5.1 | Spesifikasi Kursi Karyawan Produk Pemanding Pertama | 5-6 |
| 5.2 | Tabel Perbandingan Antara Ukuran Anthropometri dengan Ukuran Kursi Karyawan Produk Pemanding Pertama | 5-6 |
| 5.3 | Spesifikasi Kursi Karyawan Produk Pemanding Kedua | 5-8 |
| 5.4 | Tabel Perbandingan Antara Ukuran Anthropometri dengan Ukuran Kursi Karyawan Produk Pemanding Kedua | 5-9 |
| 5.5 | Spesifikasi Kursi Karyawan Produk Pemanding Ketiga | 5-11 |
| 5.6 | Tabel Perbandingan Antara Ukuran Anthropometri dengan Ukuran Kursi Karyawan Produk Pemanding Ketiga | 5-11 |
| 5.7 | <i>Rating</i> Dalam Konsep Penilaian | 5-12 |
| 5.8 | <i>Concept Scoring</i> Pada Kursi Karyawan | 5-13 |
| 5.9 | Spesifikasi Meja Dapur | 5-15 |

DAFTAR TABEL (Lanjutan)

| Tabel | Judul | Halaman |
|-------|--|---------|
| 5.10 | Spesifikasi Meja untuk Membuat Minuman | 5-24 |
| 5.11 | Spesifikasi Meja Kasir | 5-32 |
| 5.12 | Spesifikasi Balok Pijakan yang Digunakan Konsumen | 5-40 |
| 5.13 | Spesifikasi Pegangan Balok Pijakan yang Digunakan Konsumen | 5-41 |
| 5.14 | Spesifikasi Tenda | 5-46 |
| 5.15 | Spesifikasi Tempat Penyimpanan Air Bersih | 5-53 |
| 5.16 | Spesifikasi Tempat Pembuangan Air Kotor | 5-55 |
| 5.17 | Spesifikasi APAR | 5-63 |
| 5.18 | Jumlah Pekerja/Buruh, Jenis Kotak P3K dan Jumlah Kotak P3K | 5-64 |
| 5.19 | <i>Rating</i> Dalam Konsep Penilaian | 5-66 |
| 5.20 | <i>Concept Scoring Layout</i> | 5-68 |
| 5.21 | Spesifikasi Wadah Es Krim Dengan Ukuran Besar | 5-81 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Judul | Halaman |
|--------|---|---------|
| 2.1 | Antropometri Tubuh Manusia yang Diukur Dimensinya | 2-11 |
| 2.2 | Antropometri Tangan | 2-11 |
| 2.3 | Diagram Tulang Ikan / <i>Fishbone</i> | 2-21 |
| 3.1 | <i>Flowchart</i> Penelitian | 3-1 |
| 3.1 | <i>Flowchart</i> Penelitian Lanjutan 1 | 3-2 |
| 3.1 | <i>Flowchart</i> Penelitian Lanjutan 2 | 3-3 |
| 3.1 | <i>Flowchart</i> Penelitian Lanjutan 3 | 3-4 |
| 3.1 | <i>Flowchart</i> Penelitian Lanjutan 4 | 3-5 |
| 4.1 | Struktur Organisasi | 4-2 |
| 4.2 | Bus Hino Tipe FC 190 | 4-5 |
| 4.3 | Kamar Mandi (WC) di Dalam Bus | 4-5 |
| 4.4 | <i>Layout</i> Awal Bus (Tampak Atas) | 4-5 |
| 4.5 | Bagasi (Tampak Atas) | 4-6 |
| 4.6 | Kamar Mandi / WC (Tampak Atas) | 4-6 |
| 4.7 | Tempat Supir (Tampak Atas) | 4-6 |
| 4.8 | Tangga (Tampak Atas) | 4-6 |
| 4.9 | Botol Sirup | 4-11 |
| 4.10 | Biji Kopi | 4-14 |
| 4.11 | Keranjang Besar | 4-14 |
| 4.12 | Keranjang Ukuran Sedang dan Kecil | 4-15 |
| 4.13 | Keranjang Botol Sirup | 4-15 |
| 4.14 | Mesin Pembuat Kopi | 4-16 |
| 4.15 | Kompor | 4-16 |
| 4.16 | Mesin Kasir | 4-17 |
| 4.17 | Printer Kasir | 4-17 |
| 4.18 | Galon Air Minum | 4-18 |
| 4.19 | Gas Elpiji 3 Kg | 4-19 |

DAFTAR GAMBAR (Lanjutan)

| Gambar | Judul | Halaman |
|--------|--|---------|
| 4.20 | <i>Cool Box</i> | 4-19 |
| 4.21 | <i>Ice Pack</i> | 4-21 |
| 4.22 | Genset | 4-24 |
| 4.23 | Pompa Air | 4-24 |
| 4.24 | Aki 12V /120AH | 4-25 |
| 4.25 | Lampu TL | 4-25 |
| 4.26 | Lampu Halogen | 4-26 |
| 4.27 | Sabuk Pengaman | 4-26 |
| 5.1 | Kursi Karyawan Produk Perbandingan Pertama | 5-5 |
| 5.2 | Kursi Karyawan Produk Perbandingan Kedua | 5-8 |
| 5.3 | Kursi Karyawan Produk Perbandingan Ketiga | 5-10 |
| 5.4 | Meja Dapur | 5-16 |
| 5.5 | Spesifikasi Meja Dapur (Tampak Depan) | 5-16 |
| 5.6 | Meja Dapur (Tampak Keseluruhan) | 5-16 |
| 5.7 | Alas Meja Dapur yang Dibor Pada Lantai Bus | 5-17 |
| 5.8 | Penataan Peralatan di Atas Meja Dapur | 5-17 |
| 5.9 | Spesifikasi Penataan di Atas Meja Dapur | 5-18 |
| 5.10 | Spesifikasi Keranjang Bahan dan Bumbu | 5-18 |
| 5.11 | Spesifikasi Laci Pertama Meja Dapur (Tampak Atas) | 5-19 |
| 5.12 | Spesifikasi Laci Pertama Meja Dapur (Tampak Depan) | 5-19 |
| 5.13 | Spesifikasi Laci Kedua Meja Dapur (Tampak Atas) | 5-21 |
| 5.14 | Spesifikasi Laci Kedua Meja Dapur (Tampak Depan) | 5-21 |
| 5.15 | Spesifikasi Laci Ketiga Meja Dapur (Tampak Atas) | 5-22 |
| 5.16 | Spesifikasi Laci Ketiga Meja Dapur (Tampak Depan) | 5-22 |
| 5.17 | Spesifikasi Laci Keempat Meja Dapur (Tampak Atas) | 5-23 |
| 5.18 | Spesifikasi Laci Keempat Meja Dapur (Tampak Depan) | 5-23 |
| 5.19 | Meja untuk Membuat Minuman | 5-25 |

DAFTAR GAMBAR (Lanjutan)

| Gambar | Judul | Halaman |
|--------|--|---------|
| 5.20 | Spesifikasi Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Depan) | 5-25 |
| 5.21 | Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Keseluruhan) | 5-25 |
| 5.22 | Alas Meja untuk Membuat Minuman yang Dibor Pada Lantai Bus | 5-26 |
| 5.23 | Penataan Peralatan di Atas Meja untuk Membuat Minuman | 5-26 |
| 5.24 | Spesifikasi Penataan Peralatan di Atas Meja untuk Membuat Minuman | 5-27 |
| 5.25 | Spesifikasi Keranjang | 5-27 |
| 5.26 | Spesifikasi Laci Pertama Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Atas) | 5-28 |
| 5.27 | Spesifikasi Laci Pertama Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Depan) | 5-28 |
| 5.28 | Spesifikasi Laci Kedua Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Atas) | 5-29 |
| 5.29 | Spesifikasi Laci Kedua Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Depan) | 5-29 |
| 5.30 | Spesifikasi Laci Ketiga Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Atas) | 5-30 |
| 5.31 | Spesifikasi Laci Ketiga Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Depan) | 5-30 |
| 5.32 | Spesifikasi Laci Keempat Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Atas) | 5-31 |
| 5.33 | Spesifikasi Laci Keempat Meja untuk Membuat Minuman (Tampak Depan) | 5-31 |
| 5.34 | Meja Kasir | 5-33 |

DAFTAR GAMBAR (Lanjutan)

| Gambar | Judul | Halaman |
|--------|---|---------|
| 5.35 | Spesifikasi Meja Kasir (Tampak Depan) | 5-33 |
| 5.36 | Meja Kasir (Tampak Keseluruhan) | 5-33 |
| 5.37 | Alas Meja Kasir yang Dibor Pada Lantai Bus | 5-34 |
| 5.38 | Penataan Peralatan di Atas Meja Kasir dan Spesifikasinya | 5-34 |
| 5.39 | Spesifikasi Laci Pertama Meja Kasir (Tampak Atas) | 5-35 |
| 5.40 | Spesifikasi Laci Pertama Meja Kasir (Tampak Depan) | 5-35 |
| 5.41 | Spesifikasi Laci Kedua Meja Kasir (Tampak Atas) | 5-36 |
| 5.42 | Spesifikasi Laci Kedua Meja Kasir (Tampak Depan) | 5-36 |
| 5.43 | Spesifikasi Laci Ketiga Meja Kasir (Tampak Atas) | 5-37 |
| 5.44 | Spesifikasi Laci Ketiga Meja Kasir (Tampak Depan) | 5-37 |
| 5.45 | Spesifikasi Laci Keempat Meja Kasir (Tampak Atas) | 5-38 |
| 5.46 | Spesifikasi Laci Keempat Meja Kasir (Tampak Depan) | 5-38 |
| 5.47 | Spesifikasi Laci Kelima Meja Kasir (Tampak Atas) | 5-39 |
| 5.48 | Spesifikasi Laci Kelima Meja Kasir (Tampak Depan) | 5-39 |
| 5.49 | Balok Pijakan yang Digunakan Konsumen | 5-42 |
| 5.50 | Bagasi Bawah Bagian Kiri | 5-43 |
| 5.51 | Posisi Balok Pijakan Pada Saat Akan Dipasang | 5-43 |
| 5.52 | Menarik Pegangan Balok Pijakan | 5-43 |
| 5.53 | Langkah Menurunkan Tangga yang Dilengkapi Engsel | 5-44 |
| 5.54 | Menurunkan Tangga yang Dilengkapi Engsel | 5-44 |
| 5.55 | Menarik Poros | 5-45 |
| 5.56 | Tenda Bus Pada Saat Digunakan | 5-45 |
| 5.57 | Bagian Ujung Tenda yang Diberi Magnet | 5-46 |
| 5.58 | Tenda Bus Pada Saat Tidak Digunakan | 5-46 |
| 5.59 | Proses Mengeluarkan Tenda | 5-47 |
| 5.60 | Tiang Pada Tenda Bus | 5-48 |

DAFTAR GAMBAR (Lanjutan)

| Gambar | Judul | Halaman |
|--------|---|---------|
| 5.61 | Pengait Pada Sisi Kiri Bus | 5-48 |
| 5.62 | Spanduk | 5-49 |
| 5.63 | Spanduk yang Diberi Velcro | 5-49 |
| 5.64 | Sisi Bus Baguan Kiri yang Diberi Velcro | 5-50 |
| 5.65 | Spanduk yang Diberi Gantungan Botol | 5-50 |
| 5.66 | Instalasi Air | 5-51 |
| 5.67 | Spesifikasi Bagasi dan Kamar Mandi / WC (Tampak Atas) | 5-52 |
| 5.68 | Tempat Penyimpanan Air Bersih | 5-52 |
| 5.69 | Lubang untuk Sambungan Pipa | 5-53 |
| 5.70 | Peletakkan Tempat Pembuangan Air Kotor (Tampak Atas) | 5-54 |
| 5.71 | Tempat Pembuangan Air Kotor | 5-55 |
| 5.72 | Lubang untuk Sambungan Pipa Air Kotor | 5-56 |
| 5.73 | <i>Fishbone</i> Kebakaran | 5-57 |
| 5.74 | <i>Fishbone</i> Tabrakan | 5-58 |
| 5.75 | <i>Fishbone</i> Tersengat Listrik | 5-59 |
| 5.76 | <i>Fishbone</i> Terpeleset / Jatuh | 5-60 |
| 5.77 | Karpet Bahan PVC | 5-61 |
| 5.78 | APAR | 5-62 |
| 5.79 | Kotak P3K | 5-63 |
| 5.80 | <i>Layout</i> Alternatif 1 | 5-65 |
| 5.81 | <i>Layout</i> Alternatif 2 | 5-66 |
| 5.82 | Aliran Kerja Pada Saat Konsumen Datang | 5-70 |
| 5.83 | Kasir Tampak Luar | 5-71 |
| 5.84 | Jendela Pada Bagian Meja Dapur | 5-72 |
| 5.85 | <i>Exhaust Fan</i> | 5-72 |

DAFTAR GAMBAR (Lanjutan)

| Gambar | Judul | Halaman |
|--------|---|---------|
| 5.86 | <i>Cool Box</i> Tampak Atas | 5-81 |
| 5.87 | Wadah Es Krim Dengan Ukuran Besar | 5-81 |
| 5.88 | Plastik Tempat Sampah | 5-82 |
| 5.89 | Bus Pada Saat Berhenti | 5-83 |
| 5.90 | Ruangan Di Dalam Bus (Tampak Atas) | 5-83 |
| 5.91 | Ruangan Di Dalam Bus (Tampak Samping) | 5-84 |
| 6.1 | Kursi Karyawan yang Terpilih | 6-1 |
| 6.2 | Meja Dapur yang Diusulkan | 6-2 |
| 6.3 | Meja untuk Membuat Minuman yang Diusulkan | 6-3 |
| 6.4 | Meja Kasir yang Diusulkan | 6-3 |
| 6.5 | Balok Pijakan yang Diusulkan | 6-4 |
| 6.6 | Tenda | 6-5 |
| 6.7 | <i>Layout</i> Bus OLDBIKE | 6-5 |
| 6.8 | Ruangan Di Dalam Bus (Tampak Atas) | 6-6 |