

ABSTRAK

Food truck X merupakan salah satu *food truck* pertama yang muncul di Bandung, namun vakum sejak tanggal 22 Maret 2017. Rencananya pada tahun 2018, *food truck X* akan kembali aktif dengan menggunakan kendaraan baru. Permasalahannya adalah karoseri *food truck* masih bersifat umum, padahal kebutuhan *food truck* dapat berbeda-beda tergantung jenis makanan serta minuman yang akan dijual dan alur operasi dari *food truck* yang bersangkutan. Oleh karena itu, melalui penelitian ini penulis akan merancang *food truck* yang sesuai dengan kebutuhan *food truck X*. Perancangan akan dilakukan dengan menggunakan metode rekayasa *kansei*, yaitu dengan pendekatan perasaan psikologis manusia, agar kebutuhan *food truck* dapat tergambarkan secara lebih objektif.

Sebelum memulai perancangan, penulis terlebih dahulu mengumpulkan data mengenai kecelakaan kerja yang pernah dan berpotensi terjadi di *food truck X* (dianalisis menggunakan diagram *fishbone*), barang-barang yang akan dibawa di *food truck*, dan alur operasi *food truck X*. Selanjutnya, dikumpulkan kata-kata *kansei* dengan melakukan wawancara kepada subjek yang akan menggambarkan kebutuhan *food truck*, yaitu konsumen (menentukan kebutuhan fasilitas fisik untuk konsumen, eksterior, serta kesehatan dan keselamatan kerja *food truck*) dan karyawan (menentukan kebutuhan fasilitas fisik karyawan, lingkungan fisik, kesehatan dan keselamatan kerja, serta tata letak di dalam *food truck*) yang pengolahan datanya akan dilakukan secara terpisah.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan 35 kata *kansei* untuk kebutuhan konsumen dan 30 kata *kansei* untuk kebutuhan karyawan yang selanjutnya akan dijadikan variabel dalam kuesioner. Kuesioner terbagi menjadi 3 bagian, yaitu data pribadi konsumen (memastikan tidak ada responden yang mengisi kuesioner lebih dari sekali), penilaian tingkat kepentingan variabel (diolah dengan uji validitas, uji reliabilitas, dan analisis faktor dengan menggunakan *software* SPSS versi 21), dan penilaian kepentingan *item* gabungan (memastikan semua *item* gabungan dianggap penting sehingga dapat digabungkan untuk mewakili 1 variabel pertanyaan pada kuesioner bagian kedua). Kuesioner disebarkan kepada 182 orang konsumen dengan teknik *snowball sampling* dan 51 orang karyawan dengan teknik *sampling purposif*.

Hasil pengolahan data dari kuesioner konsumen *food truck* adalah terdapat dua variabel yang tidak valid sehingga harus dibuang. Setelah diuji lebih lanjut, kuesioner dinyatakan reliabel dan terbentuk 10 faktor *kansei* yang akan disintesis dengan 32 respon teknis menggunakan matriks *House of Quality*. Hasil pengolahan data dari kuesioner karyawan *food truck* adalah terdapat empat variabel yang tidak valid sehingga harus dibuang. Setelah diuji lebih lanjut, kuesioner dinyatakan reliabel, namun terdapat satu variabel yang harus dibuang kembali karena tidak memenuhi syarat uji kelayakan untuk analisis faktor. Setelah diolah menggunakan analisis faktor, didapatkan 6 faktor *kansei* yang akan disintesis dengan 31 respon teknis menggunakan matriks *House of Quality* (HOQ).

Berdasarkan sintesis matriks HOQ, didapatkan prioritas utama faktor *kansei*, baik pada kebutuhan konsumen maupun karyawan *food truck* adalah mengenai spesifikasi fasilitas. Faktor *kansei* ini dapat dijawab dalam perancangan melalui respon teknis desain yang ergonomis, yang merupakan prioritas utama respon teknis pada kebutuhan konsumen dan juga karyawan *food truck*. Kelebihan *food truck* usulan dibandingkan *food truck* lainnya adalah perancangan fasilitas *food truck* lengkap serta dipastikan aman dan dapat memberikan kenyamanan bagi konsumen maupun karyawannya. Selain itu, perancangan juga sudah mewakili kebutuhan konsumen dan karyawan *food truck*, karena penulis mempertimbangkan seluruh faktor *kansei*, tanpa ada yang diabaikan.

DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN.....	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN.....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR ISTILAH	xvi
DAFTAR TABEL.....	xviii
DAFTAR GAMBAR.....	xxiii
DAFTAR LAMPIRAN	xxxii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1 – 1
1.2 Identifikasi Masalah	1 – 2
1.3 Batasan dan Asumsi	1 – 3
1.3.1 Batasan	1 – 3
1.3.2 Asumsi	1 – 4
1.4 Perumusan Masalah	1 – 4
1.5 Tujuan Penelitian	1 – 5
1.6 Sistematika Penulisan	1 – 5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Perancangan	2 – 1
2.2 Kualitas Produk	2 – 1
2.3 Rekayasa <i>Kansei</i>	2 – 4
2.4 Teknik Pengumpulan Data.....	2 – 7
2.5 Populasi dan Sampel	2 – 9
2.5.1 Populasi.....	2 – 9
2.5.2 Sampel.....	2 – 9

2.6 Teknik Sampling.....	2– 11
2.7 Validitas dan Reliabilitas	2– 13
2.7.1 Validitas	2– 13
2.7.2 Reliabilitas	2– 14
2.8 Analisis Faktor	2– 14
2.9 <i>Quality Function Development</i>	2– 18
2.10 Ergonomi.....	2– 21
2.11 <i>Visual Display</i>	2– 22
2.12 Antropometri	2– 26
2.12.1 Pedoman Dimensi Tubuh Dalam Antropometri	2– 28
2.12.2 Perhitungan Persentil	2– 31
2.13 Lingkungan Fisik	2– 31
2.13.1 Pencahayaan.....	2– 32
2.13.2 Ventilasi Udara	2– 34
2.14 Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	2– 36
2.14.1 Kotak Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)	2– 38
2.14.2 Alat Pemadam Api Ringan (APAR).....	2– 41
2.15 Diagram <i>Fishbone</i>	2– 43
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 <i>Flowchart</i> Penelitian.....	3– 1
3.2 Keterangan <i>Flowchart</i>	3– 4
3.2.1 Mulai.....	3– 4
3.2.2 Penelitian Pendahuluan.....	3– 4
3.2.3 Tinjauan Pustaka.....	3– 5
3.2.4 Identifikasi Masalah	3– 5
3.2.5 Batasan dan Asumsi.....	3– 5
3.2.6 Rumusan Masalah.....	3– 6
3.2.7 Tujuan Penelitian.....	3– 6
3.2.8 Pengumpulan Data.....	3– 6
3.2.9 Pengujian Validitas Konstruk	3– 10
3.2.10 Penentuan Jumlah Responden dan Penyebaran Kuesioner .	3– 10

3.2.11 Pengolahan Data dan Analisis	3 – 11
3.2.12 Perancangan dan Analisis	3 – 14
3.2.13 Kesimpulan dan Saran	3 – 15
3.2.14 Selesai	3 – 15
BAB 4 PENGUMPULAN DATA	
4.1 Data Umum <i>Food Truck X</i>	4 – 1
4.1.1 Sejarah	4 – 1
4.1.2 Visi dan Misi	4 – 2
4.1.3 Struktur Organisasi	4 – 3
4.1.4 <i>Job Description</i>	4 – 3
4.1.5 Jadwal Operasional	4 – 5
4.1.6 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	4 – 5
4.1.7 Menu	4 – 7
4.2 Kendaraan Yang Akan Digunakan	4 – 8
4.3 Spesifikasi Data Barang Yang Terdapat di <i>Food Truck</i>	4 – 10
4.3.1 Spesifikasi Peralatan Operasional	4 – 10
4.3.2 Spesifikasi Peralatan Memasak	4 – 14
4.3.3 Spesifikasi Bahan Makanan dan Minuman	4 – 15
4.4 Data Kecelakaan Kerja	4 – 17
4.5 Penelitian Pendahuluan	4 – 17
4.6 Penentuan Kata-Kata <i>Kansei</i>	4 – 21
4.7 Strukturisasi Kata-Kata <i>Kansei</i>	4 – 26
4.8 Penyusunan Kata-Kata <i>Kansei</i>	4 – 29
4.9 Kuesioner	4 – 32
BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS	
5.1 Pengolahan Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 1
5.1.1 Pengolahan Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i> Bagian Pertama	5 – 1
5.1.2 Pengolahan Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i> Bagian Kedua	5 – 1
5.1.2.1 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Konsumen	

<i>Food Truck</i>	5 – 2
5.1.2.2 Pengelompokkan Kata-Kata <i>Kansei</i> Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 5
5.1.3 Pengolahan Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i> Bagian Ketiga.....	5 – 13
5.1.4 Sintesis Kata-Kata <i>Kansei</i> Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 16
5.1.4.1 Respon Teknis Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 16
5.1.4.2 Sintesis Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 17
5.2 Pengolahan Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 18
5.2.1 Pengolahan Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i> Bagian Pertama	5 – 18
5.2.2 Pengolahan Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i> Bagian Kedua.....	5 – 19
5.2.2.1 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 19
5.2.2.2 Pengelompokkan Kata-Kata <i>Kansei</i> Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 22
5.2.3 Pengolahan Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i> Bagian Ketiga.....	5 – 30
5.2.4 Sintesis Kata-Kata <i>Kansei</i> Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 38
5.2.4.1 Respon Teknis Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 38
5.2.4.2 Sintesis Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 40
5.3 Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	5 – 42
5.3.1 Analisis Kecelakaan Kerja Terpeleset di Dalam <i>Food Truck</i> yang Pernah Terjadi.....	5 – 42
5.3.2 Analisis Kecelakaan Kerja Tersandung/ Terjatuh di Dalam <i>Food Truck</i> yang Pernah Terjadi	5 – 44
5.3.3 Analisis Kecelakaan Kerja Terciprat Minyak yang	

Pernah Terjadi.....	5 – 46
5.3.4 Analisis Kecelakaan Kerja Tersengat Listrik yang Berpotensi Terjadi	5 – 48
5.3.5 Analisis Kecelakaan Kerja Kebakaran yang Berpotensi Terjadi.....	5 – 50
5.3.6 Analisis Kecelakaan Kerja Terpeleset di Luar <i>Food Truck</i> yang Berpotensi Terjadi.....	5 – 52
5.3.7 Analisis Kecelakaan Kerja Tersandung/ Terjatuh di Dalam <i>Food Truck</i> yang Berpotensi Terjadi.....	5 – 54
BAB 6 PERANCANGAN DAN ANALISIS	
6.1 Perancangan Fasilitas Fisik <i>Food Truck</i>	6 – 1
6.1.1 Listrik <i>Food Truck</i>	6 – 2
6.1.1.1 Tempat Penyimpanan Genset.....	6 – 4
6.1.1.2 Tempat Penyimpanan Kabel Steker	6 – 7
6.1.2 Tempat Pemesanan	6 – 10
6.1.2.1 Kursi Kasir	6 – 13
6.1.2.2 Meja Kasir	6 – 17
6.1.2.3 Pengatur dan Pemisah Jalur Antrian	6 – 25
6.1.2.4 Menu Pada Jalur Antrian.....	6 – 28
6.1.2.5 Buka Dinding Kontainer dan Celah Lantai Tempat Pemesanan.....	6 – 29
6.1.3 Area Jalan di Dalam <i>Food Truck</i>	6 – 42
6.1.4 Tempat Pengambilan Pesanan dan Pintu <i>Food Truck</i>	6 – 43
6.1.4.1 Meja Pengambilan Pesanan.....	6 – 43
6.1.4.2 Tangga Pada Pintu <i>Food Truck</i>	6 – 50
6.1.4.3 Pintu <i>Food Truck</i> dan Buka Dinding Kontainer Pada Tempat Pengambilan Pesanan	6 – 51
6.1.5 Area Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 54
6.1.5.1 Meja Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 55
6.1.5.2 Kursi Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 56
6.1.6 Tempat Penyimpanan Barang Karyawan.....	6 – 60

6.1.6.1 Lemari Penyimpanan Barang Karyawan.....	6 – 60
6.1.6.2 Kotak Keluhan dan Kotak <i>Tip</i>	6 – 71
6.1.6.3 Bukaannya Dinding Kontainer Pada Celah Kotak Keluhan dan Kotak <i>Tip</i>	6 – 79
6.1.7 Area Makan Konsumen	6 – 80
6.1.7.1 Meja Makan Konsumen	6 – 80
6.1.7.2 Kursi Makan Konsumen.....	6 – 82
6.1.8 Area Dapur.....	6 – 83
6.1.8.1 Meja Dapur 1.....	6 – 83
6.1.8.2 Meja Dapur 2.....	6 – 110
6.1.9 Kursi Istirahat Koki dan Tempat Penyimpanan <i>Stick Cone</i> ...	6 – 139
6.1.10 Kanopi.....	6 – 143
6.1.11 Tempat Penyimpanan Barang Lainnya	6 – 150
6.1.11.1 Tempat Penyimpanan Meja dan Kursi Lipat.....	6 – 150
6.1.11.2 Tempat Penyimpanan Tangga	6 – 154
6.1.11.3 Tempat Penyimpanan Tirai Plastik Bagian Samping Kanopi dan Kursi Konsumen Pada Meja Meja yang Menempel di Badan Kontainer	6 – 154
6.1.11.4 Tempat Penyimpanan Tongkat Pengait dan Payung	6 – 154
6.2 Perancangan Eksterior <i>Food Truck</i>	6 – 156
6.2.1 Menu Pada Bukaannya Meja Makan dan Bukaannya Meja Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 157
6.2.2 Informasi Nomor Telepon dan Akun Sosial Media.....	6 – 157
6.2.3 <i>Display</i> Tempat Pemesanan.....	6 – 160
6.2.4 <i>Display</i> Tempat Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 162
6.3 Perancangan Lingkungan Fisik <i>Food Truck</i>	6 – 162
6.3.1 Pencahayaan di Dalam <i>Food Truck</i>	6 – 162
6.3.2 Pencahayaan di Luar <i>Food Truck</i>	6 – 165
6.3.3 Ventilasi Udara	6 – 168
6.3.4 Dinding dan Atap <i>Food Truck</i>	6 – 169
6.3.5 Lantai <i>Food Truck</i>	6 – 170

6.4 Usulan Kesehatan dan Keselamatan Kerja <i>Food Truck</i>	6 – 170
6.4.1 Pencegahan Kecelakaan Kerja	6 – 170
6.4.2 Penanggulangan Kecelakaan Kerja.....	6 – 174
6.4.3 Analisis Kotak P3K	6 – 174
6.4.4 Analisis Alat Pemadam Api Ringan (APAR)	6 – 175
6.5 <i>Layout</i> dan Aliran Kerja <i>Food Truck</i>	6 – 176
6.6 Jalur Kabel Listrik <i>Food Truck</i>	6 – 178
6.7 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) Persiapan <i>Food Truck</i> Saat Mulai Beroperasi	6 – 179
6.8 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) Persiapan <i>Food Truck</i> Saat Selesai Beroperasi.....	6 – 181
6.9 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) Persiapan <i>Food Truck</i> Saat Hujan.....	6 – 182
6.10 Analisis Kelebihan dan Kekurangan <i>Food Truck</i> Usulan.....	6 – 183
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan.....	7 – 1
7.2 Saran	7 – 4
7.2.1 Saran Bagi Perusahaan	7 – 4
7.2.2 Saran Bagi Penelitian Selanjutnya	7 – 4

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR ISTILAH

Istilah	Definisi
<i>Accu</i>	Alat yang dapat menyimpan energi listrik dalam bentuk energi kimia, yang akan digunakan untuk mensuplai listrik ke sistem <i>starter</i> , lampu, dan komponen listrik lainnya pada kendaraan
<i>Cam Starter Switch</i>	Saklar (<i>switch</i>) untuk mengubah saluran listrik antara saluran dari listrik PLN dengan listrik dari genset
<i>Chassis</i>	Rangka yang berfungsi sebagai penopang berat kendaraan
Genset	Alat penghasil listrik yang mengubah energi gerak menjadi energi listrik
Kabin	Ruang penumpang yang terdapat pada bagian depan truk
Kontainer	Kotak kemas yang terletak di bagian belakang kabin truk
Perisai Kolong	Perisai pelindung yang dipasang di bagian bawah kontainer truk
Sekring	Pengaman dalam rangkaian listrik apabila terjadi kelebihan muatan listrik atau hubungan arus pendek.
Soket Listrik (Stop kontak)	Titik penghubung yang mengantarkan listrik utama ketika steker dipasang ke dalamnya
Steker	Dua colokan berbahan logam yang dipasang pada ujung kabel listrik, berfungsi untuk menghubungkan peralatan listrik dan aliran listrik dengan cara ditancapkan pada lubang stop kontak.

DAFTAR ISTILAH (LANJUTAN)

Istilah	Definisi
Topi Kabin	Penahan laju hambatan angin saat kendaraan bergerak, yang dipasang di atas kabin truk.



DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
2.1	Simbol Hubungan <i>Impact</i>	2 – 20
2.2	Simbol Hubungan <i>Technical Correlation</i>	2 – 21
2.3	Data Antropometri Tubuh Manusia	2 – 29
2.4	Data Antropometri Tangan Manusia	2 – 30
2.5	Kebutuhan Rata-Rata Kadar Cahaya	2 – 30
2.6	Standar Tingkat Pencahayaan Menurut Kepmenkes No. 1405 Tahun 202	2 – 33
2.7	Standar Tingkat Pencahayaan Menurut SNI 2001	2 – 33
2.8	Kebutuhan Kotak P3K Berdasarkan Jumlah Pekerja dan Resiko Kerja	2 – 39
2.9	Daftar Isi Kotak P3K Tipe I	2 – 39
2.10	Kebutuhan Petugas P3K Berdasarkan Jumlah Pekerja dan Resiko Kerja	2 – 40
2.11	Daftar Isi Kotak P3K Tipe II	2 – 40
4.1	Menu Minuman	4 – 8
4.2	Desain Rangka Truk Hino Dutro 130 MD	4 – 9
4.3	Spesifikasi Ban Truk Hino Dutro 130 MD	4 – 9
4.4	Spesifikasi Peralatan Operasional di <i>Food Truck</i>	4 – 10
4.5	Spesifikasi Genset Maxtron MX 7900 DXE	4 – 14
4.6	Spesifikasi Peralatan Memasak di <i>Food Truck</i>	4 – 14
4.7	Spesifikasi Bahan Makanan dan Minuman di <i>Food Truck</i>	4 – 16
4.8	Data Kecelakaan yang Pernah Terjadi	4 – 17
4.9	Data Kecelakaan yang Berpotensi Terjadi	4 – 17
4.10	Daftar Barang Yang Dibutuhkan Dalam Kegiatan Operasional <i>Food Truck</i>	4 – 19
4.11	Pendapat Konsumen Terhadap <i>Food Truck</i>	4 – 19
4.12	Pendapat Karyawan Mengenai <i>Food Truck</i>	4 – 20
4.13	Terjemahan Kata-Kata <i>Kansei</i> Konsumen <i>Food Truck</i>	4 – 22

DAFTAR TABEL (LANJUTAN)

Tabel	Judul	Halaman
4.14	Terjemahan Kata-Kata <i>Kansei</i> Karyawan <i>Food Truck</i>	4 – 24
4.15	Strukturisasi Kata-Kata <i>Kansei</i> Konsumen <i>Food Truck</i>	4 – 26
4.16	Strukturisasi Kata-Kata <i>Kansei</i> Karyawan <i>Food Truck</i>	4 – 27
4.17	Variabel Mutlak Kata-Kata <i>Kansei</i> Konsumen <i>Food Truck</i>	4 – 29
4.18	Variabel Pilihan Kata-Kata <i>Kansei</i> Konsumen <i>Food Truck</i>	4 – 29
4.19	Variabel Mutlak Kata-Kata <i>Kansei</i> Karyawan <i>Food Truck</i>	4 – 30
4.20	Variabel Pilihan Kata-Kata <i>Kansei</i> Karyawan <i>Food Truck</i>	4 – 31
5.1	Hasil Uji Validitas Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 2
5.2	Hasil Uji Validitas 2 Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 4
5.3	Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 5
5.4	<i>KMO and Barlett's Test</i> Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 5
5.5	Rekapitulasi Nilai MSA Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 6
5.6	Komunalitas Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 7
5.7	<i>Total Variance Explained</i> Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 8
5.8	<i>Rotated Component Matrix</i> Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 9
5.9	Pengelompokkan Variabel Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 11
5.10	Hubungan Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i> Bagian Kedua Dan Ketiga	5 – 13
5.11	Respon Teknis Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 16
5.12	Perhitungan NRW Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 17
5.13	Hasil Uji Validitas Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 19
5.14	Hasil Uji Validitas 2 Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 21
5.15	Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 22
5.16	<i>KMO and Barlett's Test</i> Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 23
5.17	Rekapitulasi Nilai MSA Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 23

DAFTAR TABEL (LANJUTAN)

Tabel	Judul	Halaman
5.18	<i>KMO and Barlett's Test</i> (2) Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 24
5.19	Rekapitulasi Nilai MSA (2) Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 25
5.20	Komunalitas Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 26
5.21	<i>Total Variance Explained</i> Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 27
5.22	<i>Rotated Component Matrix</i> Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 28
5.23	Pengelompokkan Variabel Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 29
5.24	Hubungan Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i> Bagian Kedua Dan Ketiga	5 – 31
5.25	Faktor <i>Kansei</i> Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 37
5.26	Respon Teknis Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 39
5.27	Perhitungan NRW Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	5 – 40
6.1	Dimensi Tempat Penyimpanan Genset	6 – 6
6.2	Dimensi Tempat Penyimpanan Kabel Steker	6 – 8
6.3	Dimensi Tempat Penyimpanan <i>Accu</i>	6 – 12
6.4	Dimensi Kursi Kasir	6 – 15
6.5	Sekat Laci Meja Kasir	6 – 18
6.6	Dimensi Meja Kasir	6 – 19
6.7	Dimensi Laci Penyimpanan Uang	6 – 22
6.8	Dimensi Laci Samping	6 – 24
6.9	Dimensi Bukaan Dinding Bawah Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 30
6.10	Dimensi Bukaan Dinding Atas Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 34
6.11	Dimensi Tongkat Pengait	6 – 35

DAFTAR TABEL (LANJUTAN)

Tabel	Judul	Halaman
6.12	Dimensi Bukaan Dinding Tengah Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 38
6.13	Dimensi Celah Lantai Tempat Pemesanan	6 – 39
6.14	Dimensi Area Jalan di Dalam <i>Food Truck</i>	6 – 42
6.15	Dimensi Meja Pengambilan Pesanan	6 – 47
6.16	Dimensi Pintu Masuk <i>Food Truck</i> dan Bukaan Dinding Kontainer Pada Tempat Pengambilan Pesanan	6 – 52
6.17	Dimensi Meja Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 55
6.18	Dimensi Kursi Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 57
6.19	Dimensi Lemari Penyimpanan Barang Karyawan	6 – 63
6.20	Dimensi Tempat Gelas Karyawan	6 – 69
6.21	Dimensi Wadah Penampung Tumpahan Air	6 – 70
6.22	Dimensi Kotak Keluhan	6 – 76
6.23	Dimensi Kotak <i>Tip</i>	6 – 78
6.24	Dimensi Bukaan Dinding Kontainer Pada Celah Kotak Keluhan dan Kotak <i>Tip</i>	6 – 79
6.25	Dimensi Bukaan Dinding Kontainer Pada Area Makan Konsumen	6 – 81
6.26	Dimensi Meja Dapur 1	6 – 86
6.27	Dimensi Wadah Penampung Tumpahan Air Pada Meja Dapur 1	6 – 94
6.28	Dimensi Rak Meja Persiapan	6 – 96
6.29	Dimensi Laci 1 Meja Dapur 1	6 – 102
6.30	Dimensi Laci 2 Meja Dapur 1	6 – 106
6.31	Dimensi Meja Dapur 2	6 – 113
6.32	Dimensi Laci 1 Meja Dapur 2	6 – 123
6.33	Dimensi Laci 2 Meja Dapur 2	6 – 126

DAFTAR TABEL (LANJUTAN)

Tabel	Judul	Halaman
6.34	Dimensi Rak Wadah Pengaduk	6 – 129
6.35	Dimensi Rak Penyimpanan Cadangan Saus Dan Bumbu Kentang	6 – 135
6.36	Dimensi Kursi Istirahat Koki	6 – 140
6.37	Dimensi Tempat Penyimpanan Meja dan Kursi Lipat	6 – 152



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
2.1	Prinsip <i>Kansei</i>	2 – 5
2.2	Matriks <i>House of Quality</i> (HOQ)	2 – 19
2.3	Tingkat Keterbacaan Kombinasi Kombinasi Warna	2 – 23
2.4	Contoh <i>Font</i> Serif	2 – 24
2.5	Contoh <i>Font</i> San Serif	2 – 24
2.6	Contoh <i>Font</i> Script	2 – 25
2.7	Ukuran Huruf	2 – 25
2.8	Antropometri Tubuh Manusia	2 – 29
2.9	Antropometri Tangan Manusia	2 – 31
2.10	Macam-Macam Kelas APAR	2 – 43
3.1	<i>Flowchart</i> Penelitian	3 – 1
3.2	<i>Flowchart</i> Pengumpulan dan Pengolahan Kata-Kata <i>Kansei</i>	3 – 7
3.3	<i>Flowchart</i> Analisis Faktor	3 – 12
3.4	Struktur <i>House of Quality</i> (HOQ) Penelitian	3 – 14
4.1	<i>Food Truck</i> X	4 – 1
4.2	Logo Bandung <i>Food Truck</i>	4 – 2
4.3	Struktur Organisasi	4 – 3
4.4	Menu Utama	4 – 7
4.5	Menu Tambahan	4 – 8
4.6	Truk Hino Dutro 130 MD	4 – 8
4.7	Desain Rangka Truk Hino Dutro 130 MD	4 – 9
5.1	Grafik Jenis Kelamin Responden Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	5 – 1
5.2	Kenyamanan Fasilitas Saat Digunakan	5 – 14
5.3	Ketahanan Fasilitas Terhadap Hujan	5 – 14
5.4	Desain yang Menarik	5 – 14
5.5	Kejelasan Petunjuk Pada <i>Food Truck</i>	5 – 15
5.6	Kejelasan Informasi Pada <i>Food Truck</i>	5 – 15

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
5.7	Kenyamanan Fasilitas Saat Digunakan	5 – 33
5.8	Desain Fasilitas Sederhana	5 – 33
5.9	Desain Fasilitas Praktis Dalam Penggunaannya	5 – 34
5.10	Fasilitas Mudah Dibersihkan	5 – 34
5.11	Penataan Fasilitas Tidak Mengganggu Ruang Gerak Di Dalam <i>Food Truck</i>	5 – 35
5.12	Posisi Fasilitas yang Mendukung dan Mempermudah Aktivitas	5 – 35
5.13	Penataan Barang yang Mendukung dan Mempermudah Aktivitas	5 – 36
5.14	Kemudahan Barang Untuk Dijangkau	5 – 36
5.15	Kemudahan Untuk Dibersihkan	5 – 37
5.16	<i>Fishbone</i> Terpeleset di Dalam <i>Food Truck</i>	5 – 42
5.17	<i>Fishbone</i> Tersandung/ Terjatuh di Dalam <i>Food Truck</i>	5 – 44
5.18	<i>Fishbone</i> Terciprat Minyak	5 – 46
5.19	<i>Fishbone</i> Tersengat Listrik	5 – 48
5.20	<i>Fishbone</i> Kebakaran	5 – 50
5.21	<i>Fishbone</i> Terpeleset di Luar <i>Food Truck</i>	5 – 52
5.22	<i>Fishbone</i> Tersandung/ Terjatuh di Luar <i>Food Truck</i>	5 – 54
6.1	Perancangan Akhir <i>Food Truck</i> Dalam Keadaan Tertutup	6 – 1
6.2	Perancangan Akhir <i>Food Truck</i> Dalam Keadaan Terbuka	6 – 2
6.3	Tempat Penyimpanan Genset dan Kabel Steker	6 – 3
6.4	Dimensi Tempat Penyimpanan Genset dan Kabel Steker	6 – 3
6.5	<i>Cam Starter Switch</i>	6 – 4
6.6	Genset Sebelum dan Sesudah Ditarik Keluar	6 – 4
6.7	Engsel Angkat	6 – 5
6.8	<i>Handle</i>	6 – 6

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
6.9	Tempat Penyimpanan Kabel Steker	6 – 7
6.10	Penggulung Kabel Steker	6 – 8
6.11	Tempat Pemesanan Akhir	6 – 10
6.12	Tempat Pemesanan	6 – 11
6.13	Posisi <i>Accu</i>	6 – 12
6.14	<i>Accu</i> Sebelum dan Sesudah Ditarik Keluar	6 – 12
6.15	Kursi Kasir	6 – 14
6.16	Dimensi Kursi Kasir	6 – 14
6.17	Meja Kasir	6 – 17
6.18	Bagian Lantai Meja Kasir	6 – 17
6.19	Laci Meja Kasir	6 – 18
6.20	Dimensi Meja Kasir	6 – 19
6.21	Laci Penyimpanan Uang	6 – 21
6.22	Laci Samping	6 – 24
6.23	Pemisah Jalur Antrian	6 – 25
6.24	Jarak Pandang <i>Display</i> Pemisah Jalur Antrian Tampak Atas	6 – 26
6.25	Jarak Pandang <i>Display</i> Pemisah Jalur Antrian Tampak Samping	6 – 27
6.26	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Pemisah Antrian	6 – 28
6.27	Papan Menu Akrilik Untuk Jalur Antrian	6 – 28
6.28	Dimensi Bukaan Dinding Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 29
6.29	Bukaan Dinding Bawah Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 29
6.30	Rantai Besi Penahan	6 – 30
6.31	Dimensi Bukaan Dinding Bawah Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 30
6.32	Bukaan Dinding Atas Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 32

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
6.33	Penyangga Hidrolik	6 – 33
6.34	Dimensi Bukaam Dinding Atas Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 33
6.35	Dimensi Tongkat Pengait	6 – 35
6.36	Bukaam Dinding Tengah Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 36
6.37	Engsel Tanam	6 – 37
6.38	Dimensi Bukaam Dinding Tengah Kontainer Pada Tempat Pemesanan	6 – 37
6.39	Celah Lantai Tempat Pemesanan Pada Bagian Dalam Kontainer	6 – 39
6.40	Jarak Kursi Kasir Dengan Meja Kasir	6 – 41
6.41	Area Jalan Di Dalam <i>Food Truck</i>	6 – 42
6.42	Tempat Pengambilan Pesanan dan Pintu <i>Food Truck</i>	6 – 43
6.43	Meja Pada Tempat Pengambilan Pesanan	6 – 43
6.44	Meja Pengambilan Pesanan	6 – 44
6.45	Penataan Barang Pada Celah Meja Pengambilan Pesanan	6 – 45
6.46	Keranjang Besar	6 – 45
6.47	Keranjang Kecil	6 – 46
6.48	Dimensi Meja Pengambilan Pesanan	6 – 46
6.49	Tangga Lipat	6 – 50
6.50	Tangga Lipat Tampak Samping	6 – 51
6.51	Dimensi Pintu <i>Food Truck</i> dan Dinding Kontainer Tempat Pengambilan Pesanan	6 – 51
6.52	Area Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 54
6.53	Dimensi Dinding Kontainer Meja Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 55

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
6.54	Kursi Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 57
6.55	Lemari Penyimpanan Barang Karyawan	6 – 60
6.56	Penahan Pada Tempat Penyimpanan Galon Air	6 – 61
6.57	Magnet Laci	6 – 61
6.58	Penataan Barang Pada Lemari Penyimpanan Barang Karyawan	6 – 62
6.59	Lemari Penyimpanan Barang Karyawan di Dalam <i>Food Truck</i>	6 – 62
6.60	Dimensi Lemari Penyimpanan Barang Karyawan	6 – 63
6.61	Tempat Gelas Karyawan	6 – 69
6.62	Wadah Penampung Tumpahan Air	6 – 70
6.63	Kotak Keluhan dan Kotak <i>Tip</i>	6 – 71
6.64	Jarak Pandang <i>Display</i> Kotak Keluhan dan Kotak <i>Tip</i> Tampak Atas	6 – 72
6.65	Jarak Pandang <i>Display</i> Kotak Keluhan dan Kotak <i>Tip</i> Tampak Samping	6 – 73
6.66	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Kotak Keluhan	6 – 74
6.67	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Kotak <i>Tip</i>	6 – 75
6.68	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Tambahan Kotak <i>Tip</i>	6 – 76
6.69	Dimensi Kotak Keluhan	6 – 76
6.70	Dimensi Kotak <i>Tip</i>	6 – 78
6.71	Dimensi dinding Kontainer Pada Celah Kotak Keluhan dan Kotak <i>Tip</i>	6 – 79
6.72	Area Makan Konsumen	6 – 80
6.73	Dimensi Bukaan Dinding Kontainer Pada Area Makan Konsumen	6 – 80
6.74	Tumpukan Kursi	6 – 83

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
6.75	Meja Dapur 1	6 – 83
6.76	Penahan Wadah Air dan <i>Rice Cooker</i>	6 – 84
6.77	Penataan Barang Pada Meja Dapur 1	6 – 84
6.78	Posisi Meja Dapur 1 Pada <i>Food Truck</i> (1)	6 – 85
6.79	Dimensi Meja Dapur 1	6 – 85
6.80	Wadah Penampung Tumpahan Air Pada Meja Dapur 1	6 – 94
6.81	Rak Meja Persiapan	6 – 95
6.82	Dimensi Rak Meja Persiapan	6 – 96
6.83	<i>Cool Box</i> Air Mineral	6 – 100
6.84	Penataan Air Mineral Pada <i>Cool Box</i>	6 – 101
6.85	<i>Cool Box</i> Es Batu	6 – 101
6.86	Laci 1 Meja Dapur 1	6 – 102
6.87	Penataan Barang Pada Laci 1 Meja Dapur 1	6 – 105
6.88	Laci 2 Meja Dapur 1	6 – 106
6.89	Penataan Barang Pada Laci 2 Meja Dapur 1	6 – 109
6.90	Meja Dapur 2	6 – 110
6.91	Penahan Pada Penggorengan	6 – 110
6.92	Celah Penyimpanan Makanan yang Sudah Digoreng	6 – 111
6.93	Penataan Barang Pada Meja Dapur 2	6 – 111
6.94	Posisi Meja Dapur 2 Pada <i>Food Truck</i>	6 – 112
6.95	Dimensi Meja Dapur 2	6 – 112
6.96	<i>Cool Box</i> Kentang	6 – 121
6.97	<i>Cool Box</i> Ayam	6 – 121
6.98	Laci 1 Meja Dapur 2	6 – 122
6.99	Botol Minyak Goreng	6 – 122
6.100	Dimensi Laci 1 Meja Dapur 2	6 – 123
6.101	Laci 2 Meja Dapur 2	6 – 125

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
6.102	Laci 3 Meja Dapur 2	6 – 127
6.103	Penataan Barang Pada Laci 3 Meja Dapur 2	6 – 127
6.104	Laci 4 Meja Dapur 2	6 – 128
6.105	Rak Wadah Pengaduk	6 – 128
6.106	Dimensi Rak Wadah Pengaduk	6 – 129
6.107	Jarak Pandang <i>Display</i> Pada Rak Wadah Pengaduk Tampak Atas	6 – 131
6.108	Jarak Pandang <i>Display</i> Pada Rak Wadah Pengaduk Tampak Samping	6 – 132
6.109	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Wadah Pengaduk	6 – 133
6.110	Rak Penyimpanan Cadangan Saus Dan Bumbu Kentang	6 – 133
6.111	Posisi Rak Penyimpanan Cadangan Saus Dan Bumbu Kentang Pada <i>Food Truck</i>	6 – 134
6.112	Dimensi Rak Penyimpanan Cadangan Saus Dan Bumbu Kentang	6 – 135
6.113	Jarak Pandang <i>Display</i> Rak Penyimpanan Cadangan Saus dan Bumbu Kentang Tampak Atas	6 – 136
6.114	Jarak Pandang <i>Display</i> Rak Penyimpanan Cadangan Saus dan Bumbu Kentang Tampak Samping	6 – 136
6.115	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Penyimpanan Cadangan Saus dan Bumbu Kentang	6 – 138
6.116	Rak Gantung	6 – 138
6.117	Posisi Rak Gantung Pada <i>Food Truck</i>	6 – 139
6.118	Kursi Istirahat Koki	6 – 139
6.119	Posisi Kursi Istirahat Koki Pada <i>Food Truck</i>	6 – 140
6.120	Dimensi Kursi Istirahat Koki	6 – 140
6.121	Kanopi Dalam Pada <i>Food Truck</i>	6 – 143

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
6.122	<i>Display</i> Kanopi	6 – 144
6.123	Jarak Pandang <i>Display</i> Kanopi Tampak Atas	6 – 145
6.124	Jarak Pandang <i>Display</i> Kanopi Tampak Samping	6 – 146
6.125	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Tempat Pemesanan	6 – 147
6.126	<i>Food Truck</i> Dalam Kondisi Hujan	6 – 147
6.127	Tirai Plastik Pada Bagian Depan Kanopi	6 – 148
6.128	Tirai Plastik Pada Bagian Samping Kanopi	6 – 149
6.129	Posisi Tirai Plastik	6 – 149
6.130	Tangga Bantuan	6 – 150
6.131	Tempat Penyimpanan Meja dan Kursi Lipat	6 – 151
6.132	Dimensi Tempat Penyimpanan Meja dan Kursi Lipat	6 – 151
6.133	Gantungan Tangga	6 – 154
6.134	Kursi Dalam Keadaan Ditumpuk dan Diikat	6 – 154
6.135	Tempat Penyimpanan Tongkat Pengait dan Payung	6 – 155
6.136	Perancangan Eksterior <i>Food Truck</i> Tampak Depan	6 – 156
6.137	Perancangan Eksterior <i>Food Truck</i> Tampak Samping Kiri	6 – 156
6.138	Perancangan Eksterior <i>Food Truck</i> Tampak Samping Kanan	6 – 156
6.139	Perancangan Eksterior <i>Food Truck</i> Tampak Belakang	6 – 157
6.140	Jarak Pandang <i>Display</i> Informasi Nomor Telepon dan Akun Sosial Media Tampak Atas	6 – 158
6.141	Jarak Pandang <i>Display</i> Informasi Nomor Telepon dan Akun Sosial Media Tampak Samping	6 – 159
6.142	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Informasi Nomor Telepon dan Akun Sosial Media	6 – 160
6.143	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Tempat Pemesanan	6 – 161

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
6.144	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Tempat Pemesanan Pada Dinding Kontainer Bagian Kanan	6 – 162
6.145	Ukuran Huruf Pada <i>Display</i> Tempat Tunggu Pesanan <i>Takeaway</i>	6 – 163
6.146	Lampu Philips LED <i>Downlight</i>	6 – 163
6.147	Posisi Lampu di Dalam <i>Food Truck</i>	6 – 165
6.148	Area <i>Food Truck</i>	6 – 166
6.149	Posisi Lampu di Luar <i>Food Truck</i>	6 – 167
6.150	DOMO <i>slim hood</i> DC 3601 L	6 – 169
6.151	<i>Sandwich Panel</i>	6 – 169
6.152	Aluminium <i>Bordes</i>	6 – 170
6.153	Karpet Jenis PVC	6 – 171
6.154	<i>Handle</i> Bantuan	6 – 171
6.155	Pelindung Tangan Dari Cipratan Minyak	6 – 172
6.156	Papan Aluminium Pelindung Kursi Dari Cipratan Minyak	6 – 172
6.157	Kotak P3K Jenis A	6 – 175
6.158	APAR	6 – 176
6.159	<i>Layout</i> dan Aliran Kerja <i>Food Truck</i>	6 – 176
6.160	Penempatan Barang di Dalam <i>Food Truck</i>	6 – 177
6.161	Jalur Kabel Listrik Generator dan Kabel Steker Pada <i>Food Truck</i>	6 – 178
6.162	Jalur Kabel Soket Listrik Pada <i>Food Truck</i>	6 – 178
6.163	Jalur Kabel Lampu Pencahayaan di Dalam <i>Food Truck</i>	6 – 178
6.164	Jalur Kabel Lampu Pencahayaan di Luar <i>Food Truck</i>	6 – 179

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul	Halaman
1	Kuesioner Konsumen <i>Food Truck</i>	L1-1
2	Kuesioner Karyawan <i>Food Truck</i>	L2-1
3	<i>Output Uji Validitas Kuesioner Konsumen Food Truck</i>	L3-1
4	<i>Output Uji Validitas 2 Kuesioner Konsumen Food Truck</i>	L4-1
5	<i>Output Anti-Image Matrices Konsumen Food Truck</i>	L5-1
6	<i>House of Quality (HOQ) Konsumen Food Truck</i>	L6-1
7	<i>Output Uji Validitas Karyawan Konsumen Food Truck</i>	L7-1
8	<i>Output Uji Validitas 2 Karyawan Konsumen Food Truck</i>	L8-1
9	<i>Output Anti-Image Matrices Karyawan Food Truck</i>	L9-1
10	<i>Output Anti-Image Matrices 2 Karyawan Food Truck</i>	L10-1
11	<i>House of Quality (HOQ) Karyawan Food Truck</i>	L11-1