

ABSTRAK

Food truck Kedai Dimsum “X” merupakan salah satu gerai *food truck* usaha kuliner *dimsum* di Bandung yang berdiri sejak Agustus 2013. *Food truck* Kedai Dimsum “X” beroperasi setiap malam hari dimulai pukul 18.00 hingga pukul 22.00. Dengan melayani rata-rata pesanan lebih dari 900 porsi *dimsum* dalam setiap malamnya.

Dilihat dari permasalahannya, fasilitas fisik dan faktor pendukung Kedai Dimsum “X” saat ini sudah tidak memenuhi kapasitas konsumen sehingga perlu adanya perancangan mobil baru untuk dapat memenuhi kebutuhan. Selain itu, masalah lain yang muncul antara lain belum adanya kesesuaian dan kenyamanan pengguna baik dari segi fasilitas fisik, alat bantu, tata letak, serta kesehatan dan keselamatan kerja. Perancangan dilakukan dengan menggunakan metode *Axiomatic Design* dimana metode ini berfokus pada kebutuhan pengguna dengan menggabungkan pada *tools Quality Function Deployment* (QFD) yakni *House of Quality* (HOQ), untuk memastikan bahwa rancangan tersebut dapat mewakili kebutuhan pengguna.

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. Kuesioner terbagi menjadi 2 bagian, yaitu data pribadi konsumen (memastikan tidak ada responden yang mengisi kuesioner lebih dari sekali), penilaian tingkat kepentingan variabel dan kuesioner terbuka untuk masing-masing variabel dimensi kualitas. Kuesioner disebarkan kepada 42 orang konsumen dengan teknik *purposive sampling* dan 5 orang karyawan dengan teknik sampel jenuh.

Hasil pengolahan data dari kuesioner pengguna *food truck* adalah terdapat dua jenis identifikasi atribut yaitu 33 atribut aktual konsumen dan 24 atribut aktual karyawan. Pengolahan data dilakukan dengan interpretasi menggunakan statistika deskriptif dan dilanjut pada *mapping* menggunakan metode *Axiomatic Design*. Hasil dari identifikasi atribut aktual dengan hasil reduksi sebanyak 6 atribut aktual didapatkan 51 *Customer Attributes*, lalu di-*mapping* kembali sesuai dengan kebutuhan fungsi dan didapat 27 kebutuhan fungsi masing-masing per dimensi kualitas, Dari hasil tersebut dibarengi dengan nilai *constraint* yang nantinya menjadi kontrol untuk dipenuhi agar parameter desain perancangan dapat terpenuhi. Hasil kebutuhan fungsi lebih lanjut dilakukan *mapping* untuk per-masing-masing produk usulan perancangan sehingga didapatkan parameter desain untuk masing-masing usulan perancangan. Didapatkan hasil tersebut untuk selanjutnya dipetakan pada bagan *House of Quality* dengan hasil 2 matriks perancangan perlu diperhitungkan kembali agar memenuhi kebutuhan fungsi. Setelah semua matriks usulan perancangan memenuhi independensi fungsi, dipetakan pada HOQ dan didapatkan prioritas utama pada faktor perancangan, baik pada kebutuhan konsumen maupun karyawan *food truck* adalah mengenai parameter desain. Parameter desain ini menjadi tolak ukur dalam sebuah perancangan yang akan diusulkan sehingga dapat memenuhi apa yang dibutuhkan pengguna. Kelebihan *food truck* usulan dibandingkan *food truck* lainnya adalah perancangan fasilitas *food truck* dapat memberikan kenyamanan yang ergonomis bagi konsumen maupun karyawannya. Selain itu, perancangan juga sudah mewakili kebutuhan konsumen dan karyawan *food truck*, karena mempertimbangkan seluruh parameter desain, lingkungan fisik dan kesehatan dan keselamatan kerja.

DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1-1
1.2 Identifikasi Masalah.....	1-3
1.3 Batasan 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 Definisi Ergonomi.....	2-1
2.1.2 Dasar Keilmuan dari Ergonomi	2-1
2.2 Pengumpulan Data.....	2-2
2.2.1 Populasi dan Sampel.....	2-2

2.2.2	Teknik dan Pengumpulan Data.....	2-3
2.3	Kualitas Produk.....	2-4
2.3.1	Definisi Kualitas Produk.....	2-4
2.3.2	Dimensi Kualitas Produk (David Garvin)	2-5
2.4	Axiomatic Design	2-6
2.5	<i>Quality Function Deployment</i> (QFD).....	2-13
2.5.1	QFD dalam Perancangan dan Pengembangan Produk	2-13
2.5.2	Pengertian QFD	2-15
2.5.3	<i>House of Quality</i> (Alat pada QFD).....	2-15
2.5.4	Voice of Customer (VOC).....	2-18
2.5.4.1	Derajat Atribut Kepentingan <i>Customer</i> (Pegguna)	2-19
2.6	Perancangan Produk dan Alat (Nurmianto,2003).....	2-19
2.6.1	Definisi Perancangan	2-19
2.6.2	Karakteristik Perancangan.....	2-20
2.6.3	Prosedur Perancangan.....	2-21
2.6.4	Tipe Perancangan dalam Antropometri	2-22
2.7	Antropometri.....	2-22
2.7.1	Definisi Antropometri (Nurmianto, 2003).....	2-22
2.7.2	Persentil	2-23
2.7.3	Pembagian Antropometri (Nurmianto, 2003).....	2-24
2.7.4	Faktor Yang Mempengaruhi Dimensi Tubuh Manusia (Nurmianto, 2004)	2-24
2.7.5	Jenis Data Antropometri (Nurmianto, 2004)	2-25
2.7.5.1	Dimensi Tubuh	2-25
2.7.5.2	Dimensi Tangan	2-26

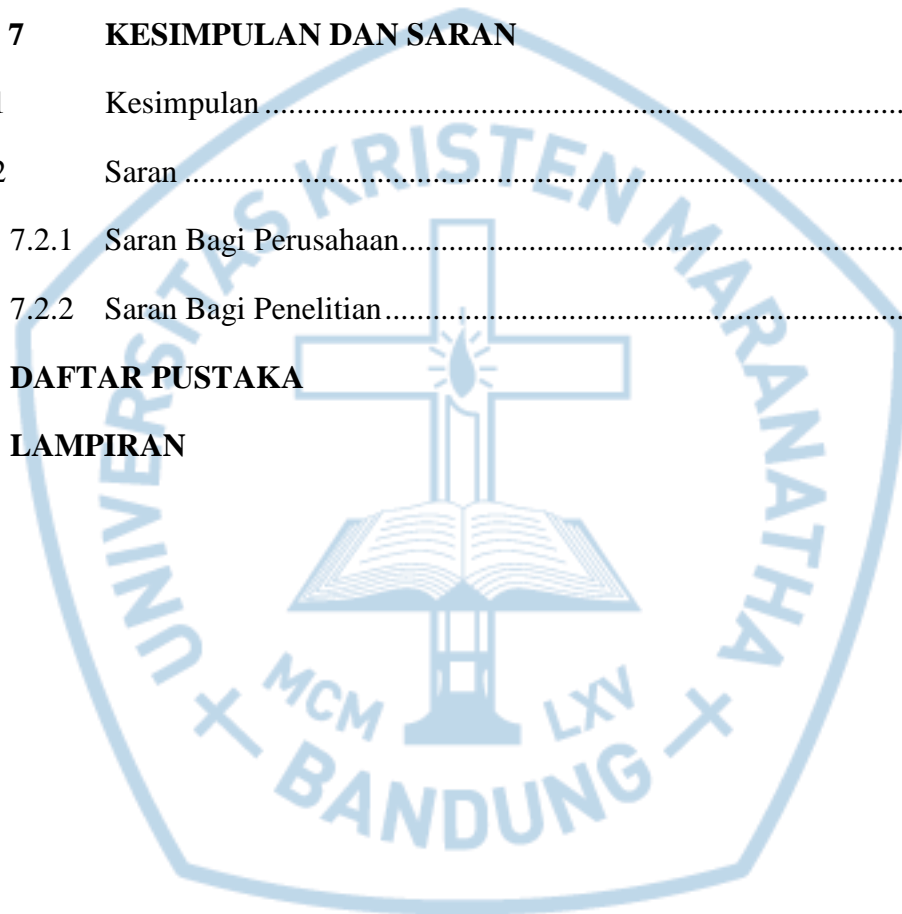
2.7.5.3	Dimensi Kaki.....	2-27
2.8	Lingkungan Fisik	2-28
2.8.1	Suhu (Sutalaksana, 2006)	2-28
2.8.2	Kelembaban	2-28
2.8.3	Pencahayaan.....	2-29
2.9	Kesehatan dan Keselamatan Kerja	2-30
2.9.1	Definisi Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	2-30
2.9.2	Unsur dan Prinsip Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	2-30
2.9.3	Syarat-syarat Kesehatan dan Keselamatan Kerja	2-31
2.10	Diagram Sebab dan Akibat (<i>Fishbone Diagram</i>).....	2-32
2.10.1	Definisi Diagram Sebab-Akibat.....	2-32
2.10.2	Fungsi Diagram Sebab-Akibat.....	2-32
BAB 3	METODOLOGI PENELITIAN	
3.1	<i>Flowchart</i> Penelitian.....	3-1
3.2	Keterangan <i>Flowchart</i> Penelitian	3-3
3.2.1	Studi Lapangan	3-3
3.2.2	Perumusan Masalah	3-4
3.2.3	Tujuan Penelitian	3-4
3.2.4	Tinjauan Pustaka.....	3-4
3.2.5	Pembatasan Masalah dan Asumsi.....	3-4
3.2.6	Pengumpulan Data.....	3-4
3.2.6.1	Cara Pengambilan Data dan Penentuan Sampling Technique ...	3-5
3.2.6.2	Skala Tingkat Kepentingan Pada Variabel Pertanyaan	3-6
3.2.6.3	Perancangan Kuesioner Terbuka.....	3-6
3.3	Pengolahan Data	3-8

3.3.1	Identifikasi Kebutuhan Pengguna ke dalam <i>Customer Attribute</i> (CAs).....	3-8
3.3.2	Mapping Customer Attributes (CAs) ke Functional Requirements (FRs)	3-9
3.3.3	Observasi Penelitian	3-9
3.3.4	Penetapan <i>Constraint</i>	3-10
3.3.5	Penetapan Parameter Design	3-10
3.3.6	Menggabungkan <i>Constraint</i> dengan Menggunakan Matriks <i>Axiomatic Design</i> dan <i>House of Quality</i> (HOQ)	3-10
3.3.7	Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).....	3-13
3.4	Analisis dan Perancangan	3-13
3.5	Kesimpulan dan Saran	3-13
BAB 4	PENGUMPULAN DATA	
4.1	Data Umum Perusahaan.....	4-1
4.1.1	Sejarah dan Perkembangan Perusahaan.....	4-1
4.1.2	Struktur Organisasi	4-2
4.1.3	<i>Job Description</i>	4-3
4.1.4	Jadwal Operasional	4-4
4.1.5	Denah dan Layout Aktual	4-4
4.1.6	Menu yang Ditawarkan.....	4-6
4.2	Penelitian Pendahuluan.....	4-7
4.3	Standard Operating Procedure Aktual	4-8
4.4	Kendaraan Yang Akan Digunakan	4-10
4.5	Spesifikasi Data Barang Yang Terdapat di <i>Food Truck</i>	4-11
4.5.1	Spesifikasi Data Peralatan Operasional Yang Terdapat di <i>Food Truck</i>	4-12

4.5.2	Spesifikasi Data Peralatan Memasak Yang Terdapat di <i>Food Truck</i> ..	4-15
4.5.3	Spesifikasi Data Bahan Baku Yang Terdapat di <i>Food Truck</i>	4-16
4.6	Data Kecelakaan Kerja	4-18
4.7	Metode Pengumpulan Kuesioner Terbuka	4-18
4.8	Hasil Identifikasi Kuesioner Terbuka	4-20
BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS		
5.1	Pengolahan Hasil Rekapitulasi Kuesioner dengan Statistika Deskriptif	5-1
5.1.1	Interpretasi Hasil Data Informasi Konsumen	5-1
5.1.2	Interpretasi Hasil Tingkat Kepentingan	5-3
5.2	Axiomatic Design	5-9
5.2.1	Identifikasi Kebutuhan Pelanggan (<i>Customer Attributes</i>)	5-9
5.2.2	Identifikasi Kebutuhan Fungsi (<i>Functional Requirements</i>) dan Penentuan <i>Constraints</i>	5-13
5.2.3	<i>Mapping</i> Parameter Desain.....	5-15
5.3	Sinkronisasi Hasil Axiomatic Design dengan <i>House of Quality</i> ..	5-23
5.4	Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja	5-36
5.4.1	Data per Kecelakaan yang Sudah Terjadi	5-37
5.4.2	Data per Kecelakaan yang Berpotensi Terjadi	5-40
BAB 6 ANALISIS PERANCANGAN DAN USULAN		
6.1	Perancangan <i>Food Truck</i>	6-2
6.1.1	Mekanisme <i>Standar Operasional Procedure</i> Usulan Perancangan	6-2
6.1.2	Perancangan Spesifikasi dan Fasilitas <i>Food Truck</i>	6-5
6.1.2.1	Spesifikasi Perancangan <i>Food Truck</i>	6-6
6.1.2.2	Perancangan Furniture pada Sisi Kanan.....	6-9

6.1.2.2.1	Lemari Penyimpanan Atas.....	6-10
6.1.2.2.2	Lemari Pendingin.....	6-13
6.1.2.2.3	Lemari Meja Kompor Stasiun Kukus dan Goreng	6-15
6.1.2.2.4	Ventilasi Udara dan <i>Cooker Hood</i>	6-23
6.1.2.2.5	<i>Sink</i> / Wastafel Pencucian.....	6-24
6.1.2.3	Perancangan Fasilitas Fisik pada Interior Sisi Kiri	6-27
6.1.2.3.1	Rak Penyimpanan	6-28
6.1.2.3.2	Perancangan Stasiun Kasir.....	6-29
6.1.2.3.3	Lemari Dapur Stasiun Pembuat Minuman.....	6-38
6.1.2.3.4	Genset Listrik.....	6-40
6.1.2.3.5	Layout Genset Listrik	6-42
6.1.2.3.6	Perancangan Loker Karyawan	6-43
6.1.2.3.7	Meja <i>Take Out</i>	6-45
6.1.2.4	Perancangan Eksterior <i>Food Truck</i>	6-46
6.1.2.4.1	Logo Halal	6-46
6.1.2.4.2	<i>Feedback box</i>	6-47
6.1.2.4.3	Detail desain dan warna mobil <i>food truck</i> dan petunjuk	6-48
6.1.2.4.4	<i>Display area</i> masak	6-49
6.1.2.4.5	Layout Perancangan <i>Food Truck</i>	6-50
6.1.2.5	Spesifikasi Pencahayaan pada <i>Food Truck</i>	6-56
6.2	Perancangan Area Operasional Luar <i>Food Truck</i>	6-57
6.2.1	Perancangan Fasilitas Fisik.....	6-58
6.2.2	Layout Area Operasional	6-64
6.2.3	Perancangan Kanopi	6-67
6.2.4	Spesifikasi Pencahayaan di Area Luar Operasional	6-69

6.3	Usulan Kesehatan dan Keselamatan Kerja	6-70
6.3.1	Pencegahan Kecelakaan Kerja.....	6-70
6.3.2	Penanggulangan Kecelakaan Kerja	6-75
6.4	Analisis Hasil Perancangan	6-79
6.4.1	Analisis Perancangan	6-80
6.4.2	Kelebihan dan Kekurangan Perancangan Usulan.....	6-80
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.....	7-4
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Klasifikasi Kebutuhan Intensitas Cahaya	2-30
Tabel 4. 1 Detail Spesifikasi Kendaraan	4-11
Tabel 4. 2 Spesifikasi Peralatan Operasional	4-12
Tabel 4. 3 Spesifikasi Peralatan Memasak	4-15
Tabel 4. 4 Spesifikasi Bahan Baku	4-16
Tabel 4. 5 Data Kecelakaan Yang Pernah Terjadi	4-18
Tabel 4. 6 Potensi Kecelakaan	4-18
Tabel 4. 7 Identifikasi Atribut Menurut Konsumen Pada Keadaan Aktual	4-21
Tabel 4. 8 Identifikasi Atribut Menurut Karyawan Pada Keadaan Aktual	4-22
Tabel 5. 1 <i>Mapping Customer Attributes</i>	5-10
Tabel 5. 2 <i>Mapping Functional Requirement</i>	5-14
Tabel 5. 3 Mapping Parameter Desain Fasilitas Fisik Konsumen	5-16
Tabel 5. 4 <i>Constraint</i> Fasilitas Fisik Konsumen	5-16
Tabel 5. 5 Tabel Interval Kedatangan	5-17
Tabel 5. 6 Mapping Parameter Desain Meja Kanopi	5-18
Tabel 5. 7 <i>Mapping</i> Parameter Desain Meja Dapur	5-20
Tabel 5. 8 <i>Mapping</i> Parameter Desain Stasiun Kasir	5-21
Tabel 5. 9 <i>Mapping</i> Parameter Desain Loker Penyimpanan Karyawan	5-21
Tabel 5. 10 <i>Mapping</i> Parameter Desain Food Truck Keseluruhan	5-22
Tabel 5. 11 <i>Mapping</i> Parameter Desain <i>Layout</i>	5-23
Tabel 5. 12 Matriks FRs dan DPs untuk Perancangan <i>Food Truck</i>	5-31
Tabel 5. 13 Perhitungan Skala Kepentingan	5-35
Tabel 6. 1 Parameter Desain Lemari Meja Dapur	6-10
Tabel 6. 2 Kesesuaian Data Antropometri dengan Rancangan Stasiun Masak	6-22
Tabel 6. 3 <i>Design Parameter</i> Stasiun Kasir	6-30
Tabel 6. 4 Kesesuaian Data Antropometri dengan Dimensi Rancangan Kursi Kasir	6-31

Tabel 6. 5 Kesesuaian Data Antropometri dengan Dimensi Rancangan Meja Kasir	6-33
Tabel 6. 6 Sekat Penyimpanan Uang	6-35
Tabel 6. 7 Kesesuaian Data Antropometri dengan Dimensi Perancangan Laci Penyimpanan Uang	6-36
Tabel 6. 8 Kesesuaian Data Antropometri dengan Rancangan Meja Pembuat Minuman	6-39
Tabel 6. 9 Design Parameter Loker Karyawan	6-43
Tabel 6. 10 Beban Skor Kriteria	6-51
Tabel 6. 11 <i>Concept Scoring Layout</i>	6-54
Tabel 6. 12 <i>Design Parameter</i> Fasilitas Fisik Konsumen.....	6-59
Tabel 6. 13 Kesesuaian Data Antropometri dengan Dimensi Usulan Produk Kursi Konsumen.....	6-60
Tabel 6. 14 Kesesuaian Data Antropometri dengan Dimensi Perancangan Meja Konsumen.....	6-62
Tabel 6. 15 <i>Design Parameters Layout</i>	6-65
Tabel 6. 16 <i>Design Parameter</i> Perancangan Kanopi	6-67
Tabel 6. 17 <i>Cross Check</i> Analisis Perancangan Usulan Sesuai Parameter Desain.....	6-80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Konsep Prof. Suh Tentang Proses Desain Aksioma	2-8
Gambar 2. 2 Rumah Mutu - <i>House of Quality</i>	2-18
Gambar 2. 3 Antropometri Tubuh Manusia	2-25
Gambar 2. 4 Antropometri Tangan Manusia	2-26
Gambar 2. 5 Antropometri Kaki Manusia.....	2-27
Gambar 2. 6 Grafik Hubungan Suhu dan Kelembaban.....	2-29
Gambar 2. 7 Contoh Diagram <i>Fishbone</i>	2-33
Gambar 3. 1 <i>Flowchart</i> Penelitian	3-1
Gambar 3. 2 Sinkronisasi <i>Axiomatic Design</i> dan HOQ.....	3-10
Gambar 4. 1 Keadaan Aktual Kedai Dimsum "X"	4-2
Gambar 4. 2 Struktur Organisasi.....	4-3
Gambar 4. 3 Foto Denah Kedai Dimsum "X"	4-5
Gambar 4. 4 Denah Aktual Kedai Dimsum "X"	4-6
Gambar 4. 5 Menu Makanan.....	4-7
Gambar 4. 6 Menu Minuman	4-7
Gambar 4. 7 Gambar <i>Food Truck</i> yang akan Digunakan	4-10
Gambar 4. 8 <i>Layout</i> Spesifikasi Kendaraan	4-11
Gambar 5. 1 <i>Pie Chart</i> Usia.....	5-1
Gambar 5. 2 <i>Pie Chart</i> Jenis Kelamin	5-2
Gambar 5. 3 <i>Pie Chart</i> Frekuensi Berkunjung.....	5-3
Gambar 5. 4 Interpretasi <i>Performance</i>	5-4
Gambar 5. 5 Interpretasi <i>Features</i>	5-4
Gambar 5. 6 Interpretasi <i>Reliability</i>	5-5
Gambar 5. 7 Interpretasi <i>Durability</i>	5-6
Gambar 5. 8 Interpretasi <i>Aesthetics</i>	5-7
Gambar 5. 9 Interpretasi <i>Conformance</i>	5-7
Gambar 5. 10 Interpretasi <i>Serviceability</i>	5-8
Gambar 5. 11 Interpretasi <i>Perceived Quality</i>	5-9

Gambar 5. 12 Grafik Kedatangan <i>Parameter Design</i> Kursi	5-17
Gambar 5. 13 Matriks FRs dan DPs untuk Perancangan Fasilitas Fisik Konsumen	5-24
Gambar 5. 14 Sinkronisasi Hasil <i>Axiomatic Design</i> dan HOQ Fasilitas Fisik Konsumen.....	5-26
Gambar 5. 15 Sinkronisasi <i>Axiomatic Design</i> dan HOQ Kanopi.....	5-27
Gambar 5. 16 Sinkronisasi <i>Axiomatic Design</i> dan HOQ Lemari Meja Dapur..	5-28
Gambar 5. 17 Sinkronisasi <i>Axiomatic Design</i> dan HOQ Stasiun Kasir	5-29
Gambar 5. 18 Sinkronisasi <i>Axiomatic Design</i> dan HOQ Loker.....	5-30
Gambar 5. 19 Sinkronisasi <i>Axiomatic Design</i> dan HOQ <i>Food Truck</i> Keseluruhan	5-33
Gambar 5. 20 Sinkronisasi <i>Axiomatic Design</i> dan HOQ <i>Layout</i>	5-34
Gambar 5. 21 Diagram <i>Fishbone</i> Tangan Terkena Panas Peralatan/Cipratan Panas.....	5-37
Gambar 5. 22 Diagram <i>Fishbone</i> Tertimpa Peralatan	5-39
Gambar 5. 23 Diagram <i>Fishbone</i> Tersengat Listrik.....	5-40
Gambar 5. 24 Diagram <i>Fishbone</i> Terpeleset	5-41
Gambar 5. 25 Diagram <i>Fishbone</i> Potensi Kebakaran.....	5-43
Gambar 5. 26 Diagram <i>Fishbone</i> Tersandung Kabel.....	5-44
Gambar 6. 1 Usulan Perancangan <i>Food Truck</i> Kedai Dimsum “X” Tampak Luar.. ..	6-1
Gambar 6. 2 Detail Bukaan <i>Food Truck</i> Proyeksi Dimetri.....	6-2
Gambar 6. 3 Mekanisme Pintu Akses Kontainer	6-3
Gambar 6. 4 Mekanisme Bukaan Kasir	6-3
Gambar 6. 5 Mekanisme Bukaan Papan <i>Pickup</i> Makanan	6-4
Gambar 6. 6 Hak Angin/ Penahan Jendela	6-4
Gambar 6. 7 Area masak tertutup	6-7
Gambar 6. 8 <i>Food Truck</i> yang akan Digunakan	6-8
Gambar 6. 9 <i>Layout</i> Spesifikasi Kendaraan	6-8
Gambar 6. 10 Display Furniture pada Kontainer <i>Food Truck</i>	6-9
Gambar 6. 11 Perancangan Usulan Interior Tampak Depan Sisi Kanan	6-9

Gambar 6. 12 Layout Penataan Interior Kontainer Sisi Kanan.....	6-10
Gambar 6. 13 Usulan Lemari Penyimpanan Atas	6-11
Gambar 6. 14 Rancangan Usulan Lemari Penyimpanan Atas	6-11
Gambar 6. 15 Spesifikasi Barang untuk Lemari Peralatan Dapur Tampak Atas.....	6-12
Gambar 6. 16 Spesifikasi Lemari Peralatan Dapur Tampak Depan	6-12
Gambar 6. 17 Skenario Karyawan dengan Lemari Peralatan Dapur	6-13
Gambar 6. 18 Spesifikasi Referensi <i>Freezer</i> Bahan Baku	6-14
Gambar 6. 19 <i>Freezer</i> Usulan	6-14
Gambar 6. 20 Usulan Lemari Meja Kompor Stasiun Kukus dan Goreng	6-15
Gambar 6. 21 Detail Kebutuhan Untuk Lemari Meja Kompor Stasiun Kukus dan Goreng	6-15
Gambar 6. 22 Rancangan Lemari Meja Kompor	6-16
Gambar 6. 23 Kebutuhan Barang untuk Perhitungan Dimensi Lemari C.....	6-17
Gambar 6. 24 Kebutuhan Barang untuk Perhitungan Dimensi Lemari D	6-19
Gambar 6. 25 Usulan Meja Lipat Bantu	6-20
Gambar 6. 26 Alur Meja Bantu untuk Digunakan Tampak Atas.....	6-21
Gambar 6. 27 Rancangan Meja Lipat Bantu	6-21
Gambar 6. 28 Ilustrasi Penggunaan Kompor Sesuai Tinggi Bahu.....	6-22
Gambar 6. 29 <i>Cooker Hood</i>	6-24
Gambar 6. 30 Alur Prosedur Penyimpanan dan Pembuangan Air.....	6-25
Gambar 6. 31 Rancangan Wastafel	6-26
Gambar 6. 32 Rancangan Rak Wastafel	6-27
Gambar 6. 33 Perancangan Usulan Interior Tampak Depan Sisi Kiri	6-28
Gambar 6. 34 Rak Penyimpanan Tampak Atas	6-28
Gambar 6. 35 Rancangan Rak Stasiun Minuman	6-29
Gambar 6. 36 Rancangan Usulan Kursi Kasir	6-31
Gambar 6. 37 Rancangan Meja Kasir	6-33
Gambar 6. 38 Usulan Rancangan Lemari Penyimpanan Uang.....	6-35
Gambar 6. 39 Usulan Perancangan Stasiun Kasir.....	6-36
Gambar 6. 40 Stasiun Kasir Tampak Atas	6-37

Gambar 6. 41 Usulan Lemari Stasiun Minuman.....	6-38
Gambar 6. 42 Dimensi Lemari Stasiun Minuman	6-38
Gambar 6. 43 Genset Portabel	6-40
Gambar 6. 44 Posisi Genset	6-42
Gambar 6. 45 Posisi Genset dari Arah Bawah Kontainer	6-43
Gambar 6. 46 Usulan Loker Karyawan	6-44
Gambar 6. 47 Rancangan Loker.....	6-44
Gambar 6. 48 Meja <i>Take Out</i> Tampak Samping.....	6-45
Gambar 6. 49 Logo Halal.....	6-46
Gambar 6. 50 Penempatan Logo Halal pada Eksterior	6-47
Gambar 6. 51 Penempatan Feedback Box dan Kotak Tip	6-48
Gambar 6. 52 Desain Eksterior Kontainer Bagian Samping Kiri	6-48
Gambar 6. 53 Desain Eksterior Kontainer Bagian Samping Kanan	6-49
Gambar 6. 54 <i>Display</i> Dapur	6-50
Gambar 6. 55 Proses Alur Bahan Baku	6-50
Gambar 6. 56 Proses Alur Operasional.....	6-51
Gambar 6. 57 Proses Alur Pelayanan Konsumen	6-51
Gambar 6. 58 Alternatif 1 Tata Letak Fasilitas Fisik Interior.....	6-52
Gambar 6. 59 Alternatif 2 Tata Letak Fasilitas Fisik Interior.....	6-53
Gambar 6. 60 Alternatif 3 Tata Letak Fasilitas Fisik Interior.....	6-53
Gambar 6. 61 Usulan Alur Operasional <i>Food Truck</i>	6-55
Gambar 6. 62 Tata Letak <i>Furniture</i> Sisi Kiri.....	6-56
Gambar 6. 63 Tata Letak <i>Furniture</i> Sisi Kanan	6-56
Gambar 6. 64 Penataan Lampu Pada Bagian <i>Food Truck</i>	6-57
Gambar 6. 65 Tampak Depan Keseluruhan Area Operasioanl Luar <i>Food Truck</i>	6-58
.....	6-58
Gambar 6. 66 Tampak Belakang Keseluruhan <i>Food Truck</i>	6-58
Gambar 6. 67 Fasilitas Fisik Kursi Usulan	6-59
Gambar 6. 68 Usulan Meja Konsumen.....	6-61
Gambar 6. 69 Rancangan Meja Konsumen.....	6-62
Gambar 6. 70 Ilustrasi Set Meja dan Kursi Konsumen.....	6-64

Gambar 6. 71 Layout Area Operasional	6-65
Gambar 6. 72 Ilustrasi Area Operasional Tampak Depan	6-66
Gambar 6. 73 Jarak Pandang Konsumen pada <i>Display</i> Antrian	6-67
Gambar 6. 74 Jarak Pandang Konsumen ke <i>Food Truck</i>	6-67
Gambar 6. 75 Penempatan Tenda Kanopi.....	6-68
Gambar 6. 76 Ilustrasi Penempatan Kanopi.....	6-69
Gambar 6. 77 Penataan Lampu Pada Area Makan Konsumen	6-70
Gambar 6. 78 Karpets Lantai Kontainer.....	6-71
Gambar 6. 79 <i>Handle</i> Bantuan Gantung.....	6-71
Gambar 6. 80 Pemasangan <i>Handle</i> Bantuan.....	6-72
Gambar 6. 81 Usulan Apron/ Celemek untuk Karyawan	6-73
Gambar 6. 82 Spatula Pelindung Cipratan Minyak	6-73
Gambar 6. 83 Papan Alumunium Pelindung Cipratan Minyak	6-74
Gambar 6. 84 Pemasangan Papan Alumunium pada Stasiun Penggorengan.....	6-74
Gambar 6. 85 APAR	6-76
Gambar 6. 86 Posisi APAR pada Kontainer	6-77
Gambar 6. 87 Posisi Kotak P3K	6-78
Gambar 6. 88 Kotak P3K jenis A.....	6-79
Gambar 6. 89 Tata Peletakan Usulan K3	6-79