

## ABSTRAK

Mie Ayam 61 merupakan restoran mie yang terkenal akan lomie manisnya di Bandung, untuk memperluas usahanya, pemilik memiliki rencana untuk membuka cabang di kota-kota lain. Namun untuk membuka cabang dibutuhkan modal yang besar untuk menyewa atau membeli ruko, membeli peralatan dan fasilitas, serta merekrut pekerja baru, tetapi terdapat kekhawatiran penjualan tidak menghasilkan keuntungan. Oleh karena itu penulis mengusulkan untuk membuat *food truck*, agar bisa melakukan percobaan di kota lain sebelum membuat cabang tetap. *Food truck* ini bisa berguna untuk mengetahui *demand* dari masyarakat, sehingga pemilik dapat memutuskan apakah terdapat pembukaan cabang tetap di kota tersebut atau tidak. Namun pada saat ini belum terdapat *food truck* yang sesuai dengan kebutuhan pemilik, oleh karena itu penulis membantu untuk merancang *food truck* tersebut.

Sebelum memulai perancangan, penulis mengumpulkan data yang dibutuhkan antara lain, spesifikasi mobil, dimensi serta jumlah peralatan dan fasilitas yang digunakan, kebutuhan air dan listrik, serta data antropometri. Data tersebut didapatkan dari hasil wawancara kepada pemilik dan pengamatan kepada usaha sejenis. Selain itu juga penulis mengumpulkan data antropometri dari referensi buku maupun jurnal terkait. Melalui wawancara penulis mendapatkan bahwa terdapat peralatan khusus, yaitu panci untuk memasak mie dan kuah dimana memiliki dimensi yang besar sehingga dibutuhkan perancangan khusus untuk tempat memasak dalam menggunakan peralatan tersebut. Selain itu juga penulis melakukan pengamatan pada alur proses pembuatan mie sebagai pertimbangan dalam melakukan perancangan ini.

Pertama-tama penulis merancang fasilitas memasak yaitu meja kompor 1 (berisi satu wastafel dan satu kompor untuk memasak mie), meja kompor 2 (terdiri dari tiga kompor dimana dua kompor untuk memasak kuah lomie dan kuah ayam, satu kompor untuk memasak ayam) dan satu *serving table*. Lalu penulis melakukan perancangan kursi lipat yang bisa digunakan oleh orang dewasa dan anak-anak dengan nyaman. Setelah itu penulis melakukan perancangan pada bagian belakang mobil, dimana terdapat perubahan ketinggian pada mobil tersebut. Selain itu juga penulis menambahkan pijakan pada bagian luar *food truck* agar pembeli dapat mengambil atau berinteraksi dengan nyaman. Lalu penulis juga melakukan perancangan toilet yang bisa digunakan oleh 1 orang. Setelah itu penulis membuat 3 alternatif perancang *layout* pada *food truck* dimana penulis menggunakan *concept scoring* sebagai alat untuk memilih *layout* yang terbaik. Kriteria yang digunakan dalam *concept scoring* adalah aliran pekerjaan, ukuran gang yang terbentuk, dan keamanan, dari hasil tersebut alternatif 1 merupakan *layout* yang terpilih. Pada perancangan *food truck* dan fasilitasnya penulis juga mempertimbangkan aspek kesehatan dan keselamatan kerja serta protokol kesehatan yang berlaku saat ini. Pada perancangan *food truck* ini juga penulis mempertimbangkan kebutuhan air bersih, kebutuhan listrik, dan pembuangan air sebagai bahan pertimbangan dalam perancangan.

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN HASIL KARYA PRIBADI.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1-1
1.2 Identifikasi Masalah .....	1-2
1.3 Batasan dan Asumsi .....	1-2
1.4 Rumusan Masalah .....	1-3
1.5 Tujuan Penelitian .....	1-4
1.6 Sistematika Penulisan .....	1-4
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Ergonomi.....	2-1
2.2 Antropometri .....	2-3
2.3 Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	2-8
2.4 Perancangan .....	2-15
2.4.1 Perancangan Produk .....	2-15
2.4.2 <i>Scoring Concept</i> .....	2-16
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN</b>	
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 Identifikasi Masalah.....	3-4
3.2.3 Penelitian Pendahuluan.....	3-5
3.2.4 Studi Pustaka.....	3-5

## DAFTAR ISI (LANJUTAN 1)

3.2.5 Rumusan Masalah .....	3-5
3.2.6 Batasan dan Asumsi .....	3-6
3.2.7 Tujuan Penelitian .....	3-7
3.2.8 Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	3-7
3.2.9 Analisis Data dan Usulan.....	3-7
3.2.10 Kesimpulan dan Saran .....	3-8
3.2.11 Selesai .....	3-8
<b>BAB 4 PENGUMPULAN DATA</b>	
4.1 Spesifikasi Mobil .....	4-2
4.2 Data Antropometri.....	4-4
4.3 Peralatan dan Fasilitas yang Digunakan .....	4-5
4.4 Fasilitas Air dan Listrik .....	4-6
4.5 Potensi Kecelakaan .....	4-7
4.6 Alur Memasak Mie .....	4-8
<b>BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS</b>	
5.1 Perancangan Fasilitas.....	5-1
5.1.1 Meja Kompor 1 .....	5-2
5.1.2 Meja Kompor 2.....	5-4
5.1.3 <i>Serving Table</i> .....	5-7
5.1.4 Kursi Lipat .....	5-8
5.1.5 Mobil.....	5-10
5.1.6 Toilet .....	5-11
5.2 Perancangan <i>Layout</i> .....	5-12
5.3 Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	5-20
5.4 Penerapan Protokol Kesehatan Pada <i>Food truck</i> .....	5-21
5.5 Kebutuhan Air dan Listrik .....	5-22
5.6 Sistem Pembuangan Air Kotor .....	5-24
5.7 Analisis .....	5-25

## 6 DAFTAR ISI (LANJUTAN 2)

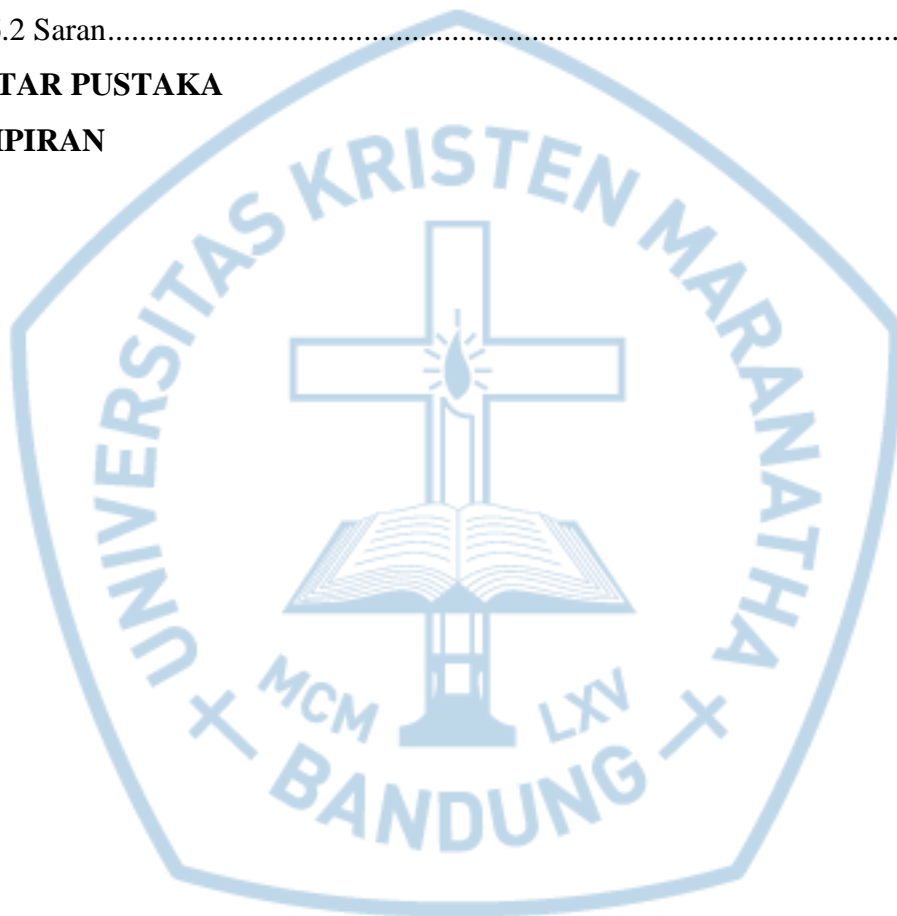
5.2.1 Pencegahan dan Penanggulangan Kecelakaan.....	5-25
5.2.2 Lingkungan Fisik .....	5-28
5.2.3 Aliran Kerja .....	5-29
5.2.4 Sistem Pembuangan Air Kotor .....	5-30

### BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan .....	6-1
6.2 Saran.....	6-2

### DAFTAR PUSTAKA

### LAMPIRAN



## DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
4.1	Spesifikasi Mobil	4-2
4.2	Data Antropometri yang Digunakan	4-4
4.3	Gabungan Antropometri	4-4
4.4	Peralatan yang Digunakan	4-5
4.5	Fasilitas yang Digunakan	4-6
4.6	Potensi Kecelakaan	4-7
5.1	Dimensi Meja Kompor 1	5-2
5.2	Dimensi Meja Kompor 2	5-4
5.3	Dimensi <i>Serving Table</i>	5-7
5.4	Dimensi Kursi Lipat	5-9
5.5	Dimensi Bagian Belakang Mobil	5-10
5.6	Dimensi Toilet	5-11
5.7	<i>Concept Scoring</i>	5-17
5.8	Kebutuhan Air	5-22
5.9	Kebutuhan Listrik	5-23
5.10	Tabel Perlengkapan P3K	5-26

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
2.1	Antropometri Tubuh Manusia	2-4
2.2	Data Persentil Antropometri Manusia	2-5
2.3	Keterangan Data Antropometri Anak-Anak	2-6
2.4	Data Antropometri Anak-Anak	2-7
2.5	<i>Fishbone</i>	2-14
3.1	<i>Flowchart</i> Penelitian	3-1
3.2	<i>Flowchart</i> Penelitian (Lanjutan 1)	3-2
3.3	<i>Flowchart</i> Penelitian (Lanjutan 2)	3-3
3.4	<i>Flowchart</i> Penelitian (Lanjutan 3)	3-4
4.1	Izuzu Elf NLR 55 BLX Microbus	4-1
4.2	Spesifikasi Mobil (1)	4-2
4.3	Spesifikasi Mobil (2)	4-3
4.4	Spesifikasi Mobil (3)	4-3
4.5	Spesifikasi Mobil (4)	4-3
4.6	Alur yang Sering Terjadi Pada Proses Penjualan di <i>Food Truck</i>	4-7
5.1	Meja Kompor 1 Tampak Atas	5-2
5.2	Meja Kompor 1 Tampak Depan	5-2
5.3	Meja Kompor 1 Tampak Isometrik	5-3
5.4	Meja Kompor 2 Tampak Atas	5-5
5.5	Meja Kompor 2 Tampak Depan	5-5
5.6	Meja Kompor 2 Tampak Isometrik	5-5
5.7	<i>Serving Table</i> Tampak Atas	5-7
5.8	<i>Serving Table</i> Tampak Depan	5-7
5.9	<i>Serving Table</i> Tampak Isometrik	5-7
5.10	Referensi Kursi Lipat	5-8
5.11	Kursi Lipat Tampak Atas	5-9

## DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN 1)

Gambar	Judul	Halaman
5.12	Kursi Lipat Tampak Depan	5-9
5.13	Kursi Lipat Tampak Samping (Bagian Dudukan Dibuka)	5-9
5.14	Kursi Lipat Tampak Isometrik	5-9
5.15	Mobil	5-10
5.16	Toilet	5-11
5.17	<i>Layout Kosong</i>	5-12
5.18	<i>Alternatif Layout 1</i>	5-12
5.19	<i>Alternatif Layout 2</i>	5-12
5.20	<i>Alternatif Layout 3</i>	5-13
5.21	Aliran Pergerakan Alternatif 1	5-13
5.22	Aliran Pergerakan Alternatif 2	5-14
5.23	Aliran Pergerakan Alternatif 3	5-14
5.24	Ukuran Gang <i>Layout 1</i>	5-15
5.25	Ukuran Gang <i>Layout 2</i>	5-15
5.26	Ukuran Gang <i>Layout 3</i>	5-15
5.27	Jarak Antar Fasilitas <i>Layout 1</i>	5-16
5.28	Jarak Antar Fasilitas <i>Layout 2</i>	5-16
5.29	Jarak Antar Fasilitas <i>Layout 3</i>	5-17
5.30	<i>Food Truck 3D</i>	5-18
5.31	<i>Food Truck 3D (1)</i>	5-18
5.32	<i>Food Truck 3D (2)</i>	5-19
5.33	<i>Food Truck 3D (3)</i>	5-19
5.34	<i>Food Truck 3D (4)</i>	5-19
5.35	<i>Food Truck 3D (5)</i>	5-19
5.36	<i>APAR Dry Powder</i>	5-20
5.37	Letak <i>Exhaustfan</i> dan Wastafel Kecil	5-21
5.38	Pemisahan Jalur	5-22

## DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN 2)

Gambar	Judul	Halaman
5.39	Penampungan Air Bersih	5-23
5.40	Jenset yang Digunakan	5-24
5.41	Tempat Pembuangan Limbah	5-24
5.42	<i>Fishbone</i> Kebakaran	5-25
5.43	<i>Fishbone</i> Teriris Benda Tajam dan Luka Bakar	5-26
5.44	<i>Fishbone</i> Tertimpa Benda Berat	5-27
5.45	Titik Lampu	5-28
5.46	Aliran Pergerakan	5-29
5.47	Aliran Pergerakan Per Pekerja	5-30





## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Judul	Halaman
1	Wawancara	1
2	Referensi <i>Food Truck</i>	2

