

## ABSTRAK

Usaha kuliner merupakan usaha yang memiliki peluang yang cukup besar di dunia industri, dapat dilihat dari aspek produk yang dijual dengan cara yang berbeda-beda mulai dari *restaurant*, *café* maupun konsep baru yang belakangan ini dikenal dengan *food truck*. *Food truck* sendiri mulai populer pada akhir 2013 dan meningkat setiap tahunnya dengan jenis kebutuhan yang berbeda-beda. Permintaan *food truck* yang meningkat tidak jarang pengusaha beralih untuk membuat *food truck* sendiri sesuai dengan kebutuhan, akibat dari itu *food truck* yang dirancang banyak yang tidak mempertimbangkan kenyamanan dan keamanan baik dari pegawai dan pelanggan. Tujuan dari penelitian ini adalah mendesain *foodtruck* dilihat dari perspektif penggunaanya (pegawai dan pelanggan) berdasarkan metode Kano dengan mengusulkan rancangan fasilitas fisik yang ergonomis, lingkungan fisik yang aman dan nyaman, aplikasi penataan dengan menggunakan konsep 5S, tata letak fasilitas yang efektif dan efisien bagi pegawai dan pelanggan; dan menerapkan aspek K3.

Data-data yang diperlukan dalam perancangan ini seperti spesifikasi *food truck* yang akan digunakan, hari dan jam kerja *food truck*, menu minuman yang dijual, data peralatan dan mesin yang digunakan, data fasilitas fisik, data kecelakaan kerja, data kebutuhan listrik, data kebutuhan air, tema dari perusahaan dan data-data antropometri yang akan digunakan dalam perancangan *food truck* ini. Pengumpulan data mengenai kebutuhan dari *customer* (pegawai dan pelanggan) menggunakan kuesioner dengan model Garvin yaitu delapan dimensi kualitas produk (*performance, features, reability, conformance, durability, serviceability, aesthetics, perceived quality*). Kuesioner disebarakan kepada 1 pegawai *foodtruck* dan 104 pelanggan yang pernah berbelanja di *foodtruck*.

Hasil dari kuesioner akan diolah menggunakan metode Kano yang akan menjadi dasar dalam perancangan *food truck* pada penelitian ini. Hasil dari metode Kano diperoleh 16 atribut pelanggan dan 11 atribut pegawai yang dipentingkan dalam mendesain *foodtruck* sesuai dengan kebutuhan. Atribut-atribut tersebut akan dirancang dalam penelitian ini. Berdasarkan hasil kano tersebut, penulis melakukan perancangan dan beberapa usulan. Perancangan dilakukan menggunakan data-data yang dikumpulkan sebelumnya untuk merancang fasilitas fisik yaitu meja 1 berfungsi menerima pesanan dan *take away*, meja 2 berfungsi menjadi tempat membuat pesanan, meja pelanggan, meja mencuci piring, kursi pelanggan dan kursi pegawai yang akan dibandingkan dengan 2 produk pembanding yang ada di pasaran menggunakan metode *concept scoring*. Hasil dari *concept scoring* tersebut akan memberikan produk terbaik untuk dijadikan fasilitas fisik dalam penelitian ini. Merancang pencahayaan berdasarkan Standar Negara Indonesia (SNI) tentang pencahayaan didalam ruangan. Analisis 5S sehingga *food truck* terorganisir dengan baik dari segi tata letak, kebersihan dan juga kebiasaan pegawai didalam *food truck* serta penerapan aspek K3 dengan menganalisis kecelakaan yang sudah terjadi dan yang berpotensi terjadi di dalam *food truck* dan mengusulkan alat pelindung diri untuk menunjang pegawai ketika bekerja Setelah 16 atribut pelanggan dan 11 atribut pegawai dirancang, maka akan meningkatkan rata-rata kepuasan pelanggan sebesar 43%, dan kepuasan pegawai akan meningkat 100%.

## DAFTAR ISI

<b>COVER .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN HASIL KARYA PRIBADI .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1-1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1-1
1.2 Identifikasi Masalah.....	1-3
1.3 Batasan.....	1-3
1.4 Asumsi .....	1-4
1.5 Perumusan Masalah .....	1-4
1.6 Tujuan Penelitian .....	1-4
1.7 Sistematika Penelitian.....	1-5
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>2-1</b>
2.1 Ergonomi.....	2-1
2.2 Teknik Sampling.....	2-1
2.3 Valisitas dan Reabilitas.....	2-2
2.4 KANO .....	2-2
2.5 Antropometri dan Persentil .....	2-3
2.6 Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).....	2-5
2.6.1 <i>Fishbone</i> .....	2-6
2.7 Konsep Perancangan .....	2-7
2.7.1 <i>Concept Scoring</i> .....	2-7
2.8 Teori 5S.....	2-7
2.9 Lingkungan Fisik Kerja .....	2-9

2.9.1 Pencahayaan..... 2-9



## DAFTAR ISI (Lanjutan 1)

<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>3-1</b>
3.1 Kerangka Penelitian.....	3-1
3.1.1 Identifikasi Masalah.....	3-4
3.1.2 Penelitian Pendahuluan.....	3-5
3.1.3 Batasan.....	3-5
3.1.4 Asumsi .....	3-5
3.1.5 Perumusan Masalah .....	3-5
3.1.6 Tujuan Penelitian .....	3-5
3.1.7 Tinjauan Pustaka.....	3-6
3.1.8 Pengumpulan Data .....	3-6
3.1.9 Pengolahan Data dan Analisis .....	3-9
3.1.10 Perancangan dan Usulan .....	3-15
3.1.11 Kesimpulan Dan Saran .....	3-17
<b>BAB 4 PENGUMPULAN DATA DAN PENGOLAHAN DATA .....</b>	<b>4-1</b>
4.1 Sejarah <i>Food Truck X</i> .....	4-1
4.2 Spesifikasi <i>Food Truck</i> yang digunakan.....	4-3
4.3 Hari dan Jam Kerja <i>Food Truck X</i> .....	4-6
4.4 Menu Minuman .....	4-6
4.5 Data Peralatan Dan Mesin Yang Digunakan .....	4-7
4.5.1 Peralatan Operasional.....	4-7
4.5.2 Peralatan Membuat Kopi.....	4-8
4.6 Data Bahan Minuman .....	4-10
4.7 Data Fasilitas Fisik.....	4-11
4.8 Data Antropometri Orang Indonesia Menurut Eko Nurmianto .....	4-12
4.9 Data Kecelakaan Kerja .....	4-13
4.10 Kebutuhan Listrik .....	4-13
4.11 Kebutuhan Air.....	4-13
4.12 Tema Perusahaan .....	4-14
4.13 Data Kuesioner.....	4-15
4.14 Hasil Kuesioner.....	4-18

<b>BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS .....</b>	<b>5-1</b>
5.1 Pengolahan KANO .....	5-1
5.1.1 Validasi dan Reabilitas hasil Data Kuesioner Pelanggan.....	5-1
5.1.2 Pengolahan Data Pegawai .....	5-3
5.1.3 Pengolahan Data Pelanggan .....	5-11
5.2 Rangkuman Metode KANO .....	5-22
5.3 Analisis Diagram <i>Fishbone</i> dari hasil K3 .....	5-23
<b>BAB 6 PERANCANGAN DAN USULAN .....</b>	<b>6-1</b>
6.1 Rangkuman Fasilitas Fisik .....	6-1
6.2 Usulan Perancangan Fasilitas Fisik.....	6-3
6.2.1 Produk Rancangan Meja 1.....	6-4
6.2.2 Produk Alternatif Meja 1.....	6-26
6.2.3 Produk Rancangan Meja 2.....	6-28
6.2.4 Produk Alternatif Meja 2.....	6-49
6.2.5 Produk Rancangan Kursi Pelanggan .....	6-51
6.2.6 Produk Alternatif Kursi Pelanggan .....	6-53
6.2.7 Produk Rancangan Meja Pelanggan.....	6-55
6.2.8 Produk Alternatif Meja Pelanggan .....	6-57
6.2.9 Produk Rancangan Meja Tempat Mencuci Piring.....	6-59
6.2.10 Produk Alternatif Meja Tempat Mencuci Piring.....	6-61
6.2.11 Produk Rancangan Kursi Pegawai .....	6-63
6.2.12 Produk Alternatif Kursi Pegawai.....	6-68
6.2.13 Analisis Penggunaan Bahan pada Rancangan Fasilitas Fisik.....	6-70
6.3 <i>Concept Scoring</i> .....	6-71
6.3.1 <i>Scoring Concept</i> Meja Kasir + <i>Take Away</i> .....	6-72
6.3.2 <i>Scoring Concept</i> Meja Dapur .....	6-76
6.3.3 <i>Scoring Concept</i> Kursi Pelanggan.....	6-81
6.3.4 <i>Scoring Concept</i> Meja Pelanggan .....	6-84
6.3.5 <i>Scoring Concept</i> Meja Tempat Mencuci Piring .....	6-87
6.3.6 <i>Scoring Concept</i> Kursi Pegawai.....	6-90
6.4 Analisis Fasilitas Fisik .....	6-92

6.4.1	Meja 1 .....	6-93
6.4.2	Meja 2.....	6-94
6.4.3	Kursi Pelanggan.....	6-95
6.4.4	Meja Pelanggan .....	6-96
6.4.5	Meja Tempat Mencuci Piring.....	6-96
6.4.6	Kursi Pegawai.....	6-97
6.5	<i>Layout</i> Kabin <i>Food Truck</i> .....	6-98
6.6	Usulan Lingkungan Fisik.....	6-99
6.7	Usulan Metode 5S.....	6-102
6.8	Usulan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).....	6-114
6.9	Usulan Fasilitas Tambahan.....	6-117
6.10	Usulan Fasilitas Pembantu.....	6-122
6.11	Usulan <i>Layout Food Truck</i> .....	6-129
6.12	<i>Standard Operation Procedure</i> (SOP) Pembukaan <i>Food Truck</i> .....	6-135
6.13	<i>Standard Operation Procedure</i> (SOP) Penutupan <i>Food Truck</i> .....	6-137
6.14	Rangkuman Rancangan .....	6-138
<b>BAB 6 PERANCANGAN DAN USULAN.....</b>		<b>7-1</b>
7.1	Kesimpulan.....	7-1
7.2	Saran.....	7-6
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
3.1	Evaluasi KANO	3-12
3.2	Tabulasi KANO	3-13
3.3	Penjumlahan KANO	3-15
3.4	Penilaian KANO	3-15
4.1	Spesifikasi Desain Rangka UD Trucks Kuzer RKE 150 WB3350	4-5
4.2	Spesifikasi Peralatan Operasional	4-7
4.3	Spesifikasi Peralatan Membuat Kopi	4-8
4.4	Data Bahan Minuman	4-10
4.5	Data Fasilitas Fisik	4-11
4.6	Data Antropometri Orang Indonesia Menurut Eko Nurmianto (Pria)	4-12
4.7	Data Antropometri Orang Indonesia Menurut Eko Nurmianto (Wanita)	4-12
4.8	Data Antropometri Telapak Tangan Orang Indonesia Menurut Eko Nurmianto	4-12
4.9	Data Antropometri Telapak Kaki Orang Indonesia Menurut Eko Nurmianto	4-12
4.10	Data Kecelakaan Kerja	4-12
4.11	Data Potensi Kecelakaan	4-13
4.12	Data Kebutuhan Jumlah Listrik	4-13
4.13	Data Kebutuhan Jumlah Air (Liter)	4-14
4.14	Data Kuesioner Pegawai	4-15
4.15	Data Kuesioner Pelanggan	4-17
4.16	Hasil Kuesioner Pegawai	4-18
4.17	Hasil Kuesioner Pelanggan	4-20
5.1	Tabel Hasil Uji Validasi SPSS	5-1
5.2	Tabel SPSS Uji Reliabilitas	5-2
5.3	Evaluasi KANO Awal	5-4
5.4	Tabulasi Kuesioner KANO Pegawai	5-5
5.5	Rekapitulasi nilai KANO Pegawai	5-8



5.6	Rekapitulasi nilai <i>Better</i> dan <i>Worse</i> Pegawai	5-10
5.7	Tingkat KANO Pegawai	5-11
5.8	Evaluasi KANO Awal (Lanjutan)	5-12
5.9	Tabulasi Kuesioner KANO Pelanggan	5-16
5.10	Tingkat KANO Pelanggan	5-19
5.11	Tabel Ringkasan KANO	5-22
6.1	Tabel Rangkuman Fasilitas Fisik	6-1
6.2	Tabel Rangkuman Eksterior	6-2
6.3	Tabel Rangkuman <i>Layout</i>	6-2
6.4	Tabel Rangkuman Fasilitas Tambahan dan Lingkungan Fisik	6-3
6.5	Meja 1	6-4
6.6	Spesifikasi Meja 1 Pembanding 1	6-26
6.7	Spesifikasi Meja 1 Pembanding 2	6-27
6.8	Produk Rancangan Meja 2	6-28
6.9	Spesifikasi Meja 2 Pembanding 1	6-50
6.10	Spesifikasi Meja 2 Pembanding 2	6-51
6.11	Kursi Pelanggan	6-51
6.12	Spesifikasi Kursi Pelanggan Pembanding 1	6-54
6.13	Spesifikasi Kursi Pelanggan Pembanding 2	6-55
6.14	Meja Pelanggan	6-56
6.15	Spesifikasi Meja Pelanggan Pembanding 1	6-58
6.16	Spesifikasi Meja Pelanggan Pembanding 2	6-59
6.17	Meja Tempat Mencuci Piring	6-60
6.18	Spesifikasi Meja Tempat Mencuci Piring Pembanding 1	6-62
6.19	Spesifikasi Meja Tempat Mencuci Piring Pembanding 2	6-63
6.20	Kursi Pegawai	6-64
6.21	Spesifikasi Kursi Pegawai Pembanding 1	6-68
6.22	Spesifikasi Kursi Pegawai Pembanding 2	6-69
6.23	Peralatan Operasional Dalam Meja 1	6-73
6.24	Alat-alat Dalam Meja 1	6-73
6.25	<i>Concept Scoring</i> Meja 1	6-74



6.26	Bahan-bahan Dalam Meja 2	6-77
6.27	Alat-Alat Dalam Meja Dapur	6-78
6.28	Peralatan Operasional Dalam Meja Dapur	6-78
6.29	<i>Concept Scoring</i> Meja 2	6-79
6.30	<i>Concept Scoring</i> Kursi Pelanggan	6-82
6.31	<i>Concept Scoring</i> Meja Pelanggan	6-85
6.32	<i>Concept Scoring</i> Meja Mencuci Piring	6-88
6.33	<i>Concept Scoring</i> Kursi Pegawai	6-91
6.34	Tingkat Lux Berdasarkan Pekerjaannya	6-100
6.35	Jumlah Peralatan dan Barang	6-103
6.36	Kondisi Peralatan Operasional	6-104
6.37	Tindakan Peralatan Operasional	6-105
6.38	Tindakan Peralatan Membuat Kopi	6-105
6.39	Peralatan Operasional <i>Seiton</i>	6-107
6.40	Peralatan Membuat Kopi <i>Seiton</i>	6-108
6.41	Usulan Peralatan Membuat Kopi <i>Seiton</i>	6-111
6.42	Usulan Fasilitas Fisik <i>Seiton</i>	6-112
6.43	Usulan Peralatan Operasional <i>Seiton</i>	6-112
6.44	<i>Check Sheet</i>	6-113
6.45	Kotak Keluhan	6-121
6.46	Tangga Pesan	6-126
6.47	Tangga <i>Take Away</i>	6-127
6.48	Tangga Pintu Kabin	6-127
6.49	Perbandingan Perancangan Sebelum dan Sesudah	6-133
6.50	Rangkuman Metode Ceklis	6-139
7.1	Ceklis KANO	7-5

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
2.1	Anthropometri tubuh manusia	2-4
2.2	Anthropometri Tangan	2-4
2.3	Anthropometri Kaki	2-5
2.1	<i>Fishbone</i>	2-6
3.1	<i>Flowchart</i> Penelitian	3-4
3.2	<i>Flowchart</i> Pengumpulan dan Pengolahan Data	3-10
3.3	Grafik KANO	3-15
3.3	<i>Flowchart</i> Metode	3-17
4.1	Bajaj Sebelum Renovasi	4-1
4.2	Bajaj Ketika Renovasi	4-2
4.3	Logi Bajaj Kopi	4-2
4.4	Bajaj Setelah Renovasi	4-2
4.5	UD Trucks Kuzer RKE 150 WB3350	4-3
4.6	Desain Rangka UD Trucks Kuzer RKE 150 WB3350	4-4
4.7	Menu Minuman	4-5
5.1	Diagram KANO Pelanggan	5-14
5.2	Costumer Satisfaction Level	5-15
5.3	<i>Fishbone</i> Terkena Air Panas	5-23
5.4	<i>Fishbone</i> Tersengat Lisrtik	5-24
5.5	<i>Fishbone</i> Terpentok Meja	5-25
5.6	<i>Fishbone</i> Terpeleset di dalam <i>Food Truck</i>	5-26
5.7	<i>Fishbone</i> Tersandung di dalam <i>Food Truck</i>	5-27
5.8	<i>Fishbone</i> Kebakaran	5-28
5.9	<i>Fishbone</i> Tangan Tergiling Grinder	5-29
6.1	Meja 1	6-4
6.2	Tempat <i>Food Tray</i> (Nampan) Tampak Depan	6-7
6.3	Tempat <i>Food Tray</i> (Nampan) Tampak Atas	6-7

6.4	Tempat Penyimpanan Galon Tanpa Depan	6-8
6.5	Tempat Penyimpanan Galon Tanpa Atas	6-8
6.6	Tempat Penyimpanan Galon Cadangan Tampak Depan	6-9
6.7	Tempat Penyimpanan Galon Cadangan Tampak Atas	6-9
6.8	Tempat Penyimpanan <i>Cup</i> Minuman Dingin Tampak Depan	6-10
6.9	Tempat Penyimpanan <i>Cup</i> Minuman Dingin Tampak Atas	6-10
6.10	Tempat Penyimpanan <i>Cup</i> Minuman Panas Tampak Depan	6-12
6.11	Tempat Penyimpanan <i>Cup</i> Minuman Panas Tampak Atas	6-12
6.12	Tempat Penyimpanan Tutup <i>Cup</i> Minuman Panas Tampak Depan	6-13
6.13	Tempat Penyimpanan Tutup <i>Cup</i> Minuman Panas Tampak Atas	6-14
6.14	Tempat Penyimpanan Kantong Plastik Tampak Depan	6-14
6.15	Tempat Penyimpanan Kantong Plastik Tampak Atas	6-15
6.16	Tempat Penyimpanan Tissue dan tempat tissue Tampak Depan	6-15
6.17	Tempat Penyimpanan Tissue dan tempat tissue Tampak Atas	6-16
6.18	Tempat Penyimpanan Celmek Tampak Depan	6-16
6.19	Tempat Penyimpanan Celmek Tampak Atas	6-17
6.20	Tempat Penyimpanan Alat Variasi Kopi Tampak Depan	6-17
6.21	Tempat Penyimpanan Alat Variasi Kopi Tampak Atas	6-18
6.22	Tempat Penyimpanan alat Pendukung variasi kopi Tampak Depan	6-18
6.23	Tempat Penyimpanan alat Pendukung variasi kopi Tampak Atas	6-19
6.24	Tempat Penyimpanan Timbangan Kopi dan Tamper Tampak Depan	6-19
6.25	Tempat Penyimpanan Timbangan Kopi dan Tamper Tampak Atas	6-20
6.26	Tempat Penyimpanan Tempat Sampah Tampak Depan	6-21
6.27	Tempat Penyimpanan Tempat Sampah Tampak Atas	6-21
6.28	Tempat Penyimpanan Alat Pembersih Tampak Depan	6-22
6.29	Tempat Penyimpanan Alat Pembersih Tampak Atas	6-22
6.30	Tempat Penyimpanan Uang Tampak Depan	6-23
6.31	Tempat Penyimpanan Uang Tampak Atas	6-23
6.32	Rancangan Akhir Meja 1	6-25
6.33	Meja 1 Alternatif 1	6-26
6.34	Meja 1 Alternatif 2	6-27

6.35	Meja 2	6-28
6.36	Tempat Penyimpanan Jenis Kopi Tampak Depan	6-31
6.37	Tempat Penyimpanan Jenis Kopi Tampak Atas	6-31
6.38	Tempat Penyimpanan Sirub Tampak Depan	6-32
6.39	Tempat Penyimpanan Sirub Tampak Atas	6-32
6.40	Tempat Penyimpanan Bubuk Tampak Depan	6-33
6.41	Tempat Penyimpanan Bubuk Tampak Atas	6-34
6.42	Tempat Penyimpanan Susu Kental Manis Tampak Depan	6-35
6.43	Tempat Penyimpanan Susu Kental Manis Tampak Atas	6-35
6.44	Tempat Penyimpanan Gelas Minuman Tampak Depan	6-36
6.45	Tempat Penyimpanan Gelas Minuman Tampak Atas	6-36
6.46	Tempat Penyimpanan Gelas Minuman Panas Tampak Depan	6-39
6.47	Tempat Penyimpanan Gelas Minuman Panas Tampak Atas	6-37
6.48	Tempat Penyimpanan Tatakan Gelas Minuman Panas Tampak Depan	6-37
6.49	Tempat Penyimpanan Tatakan Gelas Minuman Panas Tampak Atas	6-38
6.50	Tempat Penyimpanan Gelas Lab Tampak Depan	6-39
6.51	Tempat Penyimpanan Gelas Lab Tampak Atas	6-40
6.52	Tempat Penyimpanan Gelas Durablex Tampak Depan	6-40
6.53	Tempat Penyimpanan Gelas Durablex Tampak Atas	6-41
6.54	Tempat Penyimpanan <i>Paper Filter</i> Tampak Depan	6-41
6.55	Tempat Penyimpanan <i>Paper Filter</i> Tampak Atas	6-42
6.56	Tempat Penyimpanan Sedotan Tampak Depan	6-42
6.57	Tempat Penyimpanan Sedotan Tampak Atas	6-43
6.58	Tempat Penyimpanan Lap Tampak Depan	6-43
6.59	Tempat Penyimpanan Lap Tampak Atas	6-44
6.60	Tempat Penyimpanan Sendok dan Sloki Tampak Depan	6-44
6.61	Tempat Penyimpanan Sendok dan Sloki Tampak Atas	6-45
6.62	Tempat Penyimpanan Kursi dan Meja Pelanggan di dalam meja rancangan 2 ketika <i>food truck</i> tutup Tampak Depan	6-46
6.63	Tempat Penyimpanan Kursi dan Meja Pelanggan di dalam meja	

	rancangan 2 ketika <i>food truck</i> tutup Tampak Atas	6-47
6.64	Rancangan Akhir Meja 2	6-47
6.65	Meja 2 Pemanding 1	6-49
6.66	Meja 2 Pemanding 2	6-49
6.67	Kursi Pelanggan	6-50
6.68	Kursi Pelanggan Pemanding 1	6-51
6.69	Kursi Pelanggan Pemanding 2	6-54
6.70	Meja Pelanggan	6-55
6.71	Meja Pelanggan Pemanding 1	6-57
6.72	Meja Pelanggan Pemanding 2	6-58
6.73	Meja Tempat Mencuci Piring	6-59
6.74	Meja Tempat Mencuci Piring Pemanding 1	6-61
6.75	Meja Tempat Mencuci Piring Pemanding 2	6-62
6.76	Kursi Pegawai	6-64
6.77	Kursi Pegawai Pemanding 1	6-68
6.78	Kursi Pegawai Pemanding 2	6-69
6.79	Kayu untuk Fasilitas Fisik	6-70
6.80	Besi untuk Fasilitas Fisik	6-71
6.81	<i>Bracket</i> Kursi	6-98
6.82	<i>Layout Food Truck</i>	6-99
6.83	Master LED Tube 1200 mm 18W 840 T8 I W	6-99
6.84	<i>Layout</i> Lampu	6-101
6.85	Kotak P3K	6-115
6.86	APAR	6-115
6.87	Alat Pelindung Kaki	6-116
6.88	Alat Pelindung Tangan	6-117
6.89	Mesin Sterilisasi	6-118
6.90	Asbak	6-118
6.91	<i>Router Wifi</i>	6-119
6.92	Mika	6-120
6.93	Kanopi	6-121

6.94	Kotak Keluhan	6-121
6.95	<i>Cooler</i>	6-122
6.96	Gengset	6-123
6.97	Tempat Penampungan Air	6-125
6.98	Pompa Air	6-125
6.99	Tangga Pesan	6-127
6.100	Tangga <i>Take Away</i>	6-127
6.101	Tangga Pintu Kabin	6-128
6.102	Tangga Setelah Dirancang	6-128
6.103	<i>Layout 2D food truck</i> tampak kiri dan kanan	6-129
6.104	<i>Layout 2D food truck</i> tampak Atas	6-130
6.105	<i>Layout Food Truck</i>	6-130
6.106	<i>Layout Food Truck</i> Keadaan Tutup Tampak Kiri	6-131
6.107	<i>Layout Food Truck</i> Keadaan Tutup Tampak Kanan	6-131
6.108	<i>Layout Food Truck</i> Tampak Atas	6-132
6.109	<i>Layout Food Truck</i> Keadaan Terbuka	6-132
6.110	SOP Pembukaan <i>Food Truck</i>	6-135
6.111	SOP Penutupan <i>Food Truck</i>	6-137