

ABSTRAK

Pada saat ini banyak bisnis yang bergerak dalam bidang *restaurant*. Peningkatan wisatawan yang berkunjung ke kota Bandung membuat cakupan pasar semakin besar sehingga banyak orang yang memilih bisnis *restaurant* dan membuat persaingan semakin ketat.

Dengan melihat persaingan yang semakin ketat, pemilik Quail *chinese kitchen* yang bergerak sejak 2009 dengan jenis masakan *chinese food* memiliki keinginan untuk berinovasi menciptakan konsep yang dapat meningkatkan pelayanan sekaligus pemasaran. Inovasi yang dilakukan yaitu membuat *mobile restaurant*. Kendaraan yang cocok digunakan sebagai *mobile restaurant* adalah bis. Saat ini belum ada bis yang dirancang dengan konsep *mobile restaurant* sehingga perlu dilakukan perancangan yang ergonomis agar konsumen dan karyawan merasa nyaman. Bis yang akan dirancang yaitu bis Mercedes Benz chasis OH-1521.

Adapun data yang dikumpulkan meliputi data dimensi bis mercedez benz chasis OH-1521, peralatan yang digunakan, fasilitas fisik yang dibutuhkan, produk pembanding, pengumpulan data antropometri yang diambil dari buku Konsep Dasar Ergonomi dan Aplikasinya karangan Eko Nurmianto dan lingkungan fisik. Selanjutnya dilakukan perbandingan kesesuaian dimensi produk pembanding dengan data dimensi tubuh manusia (antropometri).

Analisis yang dilakukan meliputi analisis fasilitas fisik yang digunakan, peralatan yang dibawa dalam bis, kegiatan karyawan, analisis sumber air, analisis sumber cahaya, analisis sumber listrik, serta analisis upaya pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja.

Berdasarkan hasil analisis dilakukan perancangan 2 alternatif kursi konsumen, 3 alternatif meja konsumen, 2 alternatif kursi karyawan, serta 3 alternatif lemari penyimpanan peralatan dan makanan. Seluruh alternatif rancangan dipilih yang terbaik dengan menggunakan metode *concept scoring*. Fasilitas fisik yang terpilih adalah kursi konsumen rancangan 1 (kursi dengan fleksibilitas naik-turun dan maju-mundur sesuai kenyamanan konsumen dan memiliki sandaran kepala), meja konsumen rancangan 1 (meja dengan konstruksi tahanan 1 buah pilar), kursi karyawan rancangan 1 (kursi tidak memiliki sandaran kepala), dan lemari penyimpanan alat dan makanan rancangan 1 (lemari dengan kapasitas lemari terbanyak). Berdasarkan fasilitas fisik yang terpilih selanjutnya dilakukan perancangan 3 alternatif *layout*. *Layout* yang terpilih adalah *layout* 1 (*layout* dengan kapasitas 24 konsumen).

Selain perancangan fasilitas fisik dan *layout* dilakukan juga perancangan 3 alternatif eksterior. Eksterior yang terpilih adalah rancangan eksterior 2 (eksterior dengan tampilan gambar menu makanan).

Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) yang dirancang meliputi lantai bis, sistem kelistrikan, pencegahan kebakaran dengan adanya Alat Pemadam Api Ringan (APAR), dan penanggulangan kecelakaan dengan adanya kotak P3K.

Perancangan akhir meliputi perancangan lingkungan fisik (pencahayaan, temperatur, kelembaban). Pencahayaan menggunakan 20 buah lampu TL 25 watt. Kelembaban dan temperatur menggunakan AC yang terdapat di bis.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PERNYATAAN HASIL KARYA PRIBADI

ABSTRAK	iii
---------------	-----

KATA PENGANTAR DAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
--	----

DAFTAR ISI	viii
------------------	------

DAFTAR TABEL	xv
--------------------	----

DAFTAR GAMBAR	xviii
---------------------	-------

BAB 1 PENDAHULUAN

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 – 5
---------------------------------	-------

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ergonomi	2 – 1
--------------------	-------

2.1.1 Tujuan Ergonomi	2 – 2
-----------------------------	-------

2.1.2 Bagian – Bagian Dalam Ergonomi	2 – 2
--	-------

2.1.3 Pedoman Pengukuran Data Antropometri	2 – 4
--	-------

2.1.4 Persentil	2 – 6
-----------------------	-------

2.2 Konsep Perancangan dan Pengukuran	2 – 7
---	-------

2.2.1 Definisi Perancangan	2 – 7
----------------------------------	-------

2.2.2 Teknik Perancangan	2 – 7
--------------------------------	-------

2.2.3 Karakteristik Perancangan	2 – 7
---------------------------------------	-------

2.2.4 Karakteristik Perancang	2 – 8
-------------------------------------	-------

2.2.5 Prosedur Perancangan	2 – 8
----------------------------------	-------

2.3 Analisa Nilai	2 – 8
-------------------------	-------

2.4 Kondisi Lingkungan Kerja yang Mempengaruhi Kerja Manusia	2 – 9
---	-------

DAFTAR ISI (Lanjutan)

2.4.1 Pencehayaan	2 – 10
2.4.2 Warna	2 – 11
2.4.3 Kebisingan	2 – 13
2.4.4 Hubungan Temperatur dan Kelembaban.....	2 – 15
2.5 Tingkat Ketelitian dan Tingkat Kepercayaan	2 – 15
2.6 Analisa Desain Terhadap Suatu Rancangan	2 – 16
2.7 Kursi	2 – 17
2.8 Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	2 – 18
2.8.1 Definisi Keselamatan Kerja.....	2 – 18
2.8.2 Tujuan Keselamatan Kerja	2 – 19
2.8.3 Sepuluh Kunci Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	2 – 19
2.8.4 Ruang Lingkup Analisis K3	2 – 19
2.8.5 Ruang Lingkup Kecelakaan.....	2 – 20
2.8.6 <i>Fishbone</i>	2 – 21
2.8.7 Pencegahan Kecelakaan Kerja.....	2 – 23
2.8.8 Prosedur Pencegahan Kebakaran.....	2 – 24
2.8.9 Sistem Pemadam Kebakaran	2 – 24
2.8.10 Sistem Pencegahan Bahaya Ledakan	2 – 26
2.9 Kotak P3K	2 – 27
2.10 Daftar Isi Kotak P3K.....	2 – 28
2.10.1 Isi Kotak P3K Jenis 1	2 – 28
2.10.2 Isi Kotak P3K Jenis 2	2 – 29
2.10.2 Isi Kotak P3K Jenis 3	2 – 30
2.11 <i>Concept scoring</i>	2 – 31

BAB 3 MERODOLOGI PENELITIAN

3.1 <i>Flowchart</i>	3 – 1
3.2 Keterangan.....	3 – 4

DAFTAR ISI (Lanjutan)

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

4.1 Sejarah	4 – 1
4.1.1 Sejarah Umum <i>Restaurant</i>	4 – 1
4.1.2 Sejarah Umum Perusahaan	4 – 2
4.2 Struktur Organisasi	4 – 2
4.2.1 <i>Job Description</i>	4 – 3
4.2.1.1 <i>Job Description</i> Pemilik	4 – 3
4.2.1.2 <i>Job Description Head Chef</i>	4 – 3
4.2.1.3 <i>Job Description Manager/Marketing</i>	4 – 3
4.2.1.4 <i>Job Description Asisten Chef</i>	4 – 4
4.2.1.5 <i>Job Description Butcher</i>	4 – 4
4.2.1.6 <i>Job Description Helper</i>	4 – 4
4.2.1.7 <i>Job Description Steamer</i>	4 – 4
4.2.1.8 <i>Job Description Grill</i>	4 – 5
4.2.1.9 <i>Job Description Dishwasher</i>	4 – 5
4.2.1.10 <i>Job Description Waiter</i>	4 – 5
4.3 Spesifikasi Bis	4 – 6
4.4 Data Spesifikasi Peralatan yang Digunakan	4 – 7
4.5 Data Jenis Makanan dan Minuman yang Disajikan	4 – 17
4.6 Data Rute yang Akan Dilewati Bis	4 – 17
4.7 Jadwal Pelaksanaan	4 – 21
4.8 Tatacara Pelaksanaan	4 – 21
4.9 Sumber Cahaya	4 – 22
4.10 Sumber Listrik	4 – 23
4.11 Temperatur dan Kelembaban Dalam Bis	4 – 24
4.12 Sabuk Pengaman	4 – 24
4.13 Sistem Fleksibilitas Kursi	4 – 25
4.14 <i>Dimmer</i>	4 – 28
4.15 <i>Ultraviolet Flame Sensor</i>	4 – 28

DAFTAR ISI (Lanjutan)

4.15 Prosedur Penggunaan APAR	4 – 28
-------------------------------------	--------

BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

5.1 Pengolahan Data Antropometri.....	5 – 1
5.2 Analisis Fasilitas Fisik yang Digunakan	5 – 2
5.2.1 Mercedes Benz Chasis OH-1521	5 – 2
5.2.2 Kursi Konsumen	5 – 2
5.2.2.1 Kursi Konsumen Produk Pembanding 1	5 – 3
5.2.2.2 Kursi Konsumen Produk Pembanding 2.....	5 – 6
5.2.3 Meja Makan Konsumen	5 – 9
5.2.4 Kursi Karyawan	5 – 9
5.2.5 Lemari Penyimpanan	5 – 9
5.3 Analisis Peralatan yang Dibawa Dalam Bis	5 – 10
5.3.1 Piring	5 – 10
5.3.2 Gelas.....	5 – 10
5.3.3 Pisin Sambal	5 – 10
5.3.4 Wadah Kecap.....	5 – 10
5.3.5 Wadah Tusuk Gigi	5 – 10
5.3.6 Wadah Merica.....	5 – 10
5.3.7 Mangkok.....	5 – 10
5.3.8 Sumpit	5 – 11
5.3.9 Sendok.....	5 – 11
5.3.10 Garpu.....	5 – 11
5.3.11 Tempat Sumpit.....	5 – 11
5.3.12 Sendok Kuah.....	5 – 11
5.3.13 Sendok Sayur	5 – 11
5.3.14 Sendok Sayur Kuah.....	5 – 11
5.3.15 Gelas Teh.....	5 – 12
5.3.16 Pisin.....	5 – 12
5.3.17 Teko.....	5 – 12

DAFTAR ISI (Lanjutan)

5.3.18 Baki	5 – 12
5.3.19 Sedotan	5 – 12
5.3.20 Termos	5 – 12
5.3.21 <i>Chart</i>	5 – 12
5.3.22 <i>Oven</i>	5 – 20
5.3.23 <i>Cool Box</i>	5 – 20
5.3.24 <i>Genset</i>	5 – 21
5.4 Analisis Kegiatan Karyawan	5 – 22
5.5 Analisis Sumber Air	5 – 22
5.6 Analisis Pembuangan Air Kotor	5 – 23
5.7 Analisis Sumber Listrik	5 – 23
5.7 Analisis Upaya Pencegahan dan Penanggulangan	
Kecelakaan Kerja	5 – 24
5.7.1 Kecelakaan yang Dapat Terjadi.....	5 – 24
5.7.2 Penyebab – Penyebab Terjadinya Kecelakaan Kerja.....	5 – 25
5.7.3 Upaya Pencegahan Kecelakaan Kerja.....	5 – 27
5.7.4 Upaya Penanggulangan Kecelakaan Kerja.....	5 – 27

BAB 6 PERANCANGAN DAN ANALISIS

6.1 Perancangan Fasilitas Fisik	6 – 1
6.1.1 Perancangan Kursi Konsumen.....	6 – 1
6.1.1.1 Kursi Konsumen Rancangan 1	6 – 6
6.1.1.2 Kursi Konsumen Rancangan 2	6 – 9
6.1.1.3 <i>Concept Scoring</i> Kursi Konsumen	6 – 12
6.1.2 Perancangan Meja Makan Konsumen.....	6 – 15
6.1.2.1 Meja Makan Konsumen Rancangan 1	6 – 18
6.1.2.2 Meja Makan Konsumen Rancangan 2	6 – 20
6.1.2.3 Meja Makan Konsumen Rancangan 3	6 – 22
6.1.3 <i>Concept Scoring</i> Meja Makan Konsumen.....	6 – 24

DAFTAR ISI (Lanjutan)

6.1.4 Perancangan Kursi Karyawan	6 – 29
6.1.4.1 Kursi Karyawan Rancangan 1	6 – 33
6.1.4.2 Kursi Karyawan Rancangan 2	6 – 35
6.1.5 <i>Concept Scoring</i> Kursi Karyawan	6 – 37
6.1.6 Perancangan Lemari Penyimpanan Peralatan Dan Makanan	6 – 39
6.1.6.1 Lemari Penyimpanan Peralatan Dan Makanan Rancangan 1	6 – 42
6.1.6.2 Lemari Penyimpanan Peralatan Dan Makanan Rancangan 2	6 – 44
6.1.6.3 Lemari Penyimpanan Peralatan Dan Makanan Rancangan 3	6 – 46
6.1.7 Perancangan Sekat Lemari Penyimpanan Peralatan Dan Makanan	6 – 48
6.1.8 <i>Concept Scoring</i> Lemari Penyimpanan Peralatan Dan Makanan	6 – 50
6.1.9 Perancangan <i>Layout</i>	6 – 52
6.1.9.1 Perancangan <i>Layout</i> 1	6 – 53
6.1.9.2 Perancangan <i>Layout</i> 2	6 – 55
6.1.9.3 Perancangan <i>Layout</i> 3	6 – 57
6.1.10 <i>Concept Scoring Layout</i>	6 – 58
6.1.11 Usulan Rancangan <i>Layout</i> Bagasi Bis	6 – 62
6.2 Perancangan Lingkungan Fisik	6 – 63
6.2.1 Pencahayan	6 – 63
6.2.2 Temperatur	6 – 64
6.2.3 Kebisingan	6 – 64
6.2.4 Sirkulasi Udara	6 – 65
6.3 Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	6 – 65
6.3.1 Pencegahan Kecelakaan	6 – 65

DAFTAR ISI (Lanjutan)

6.3.2 Penanggulangan Kecelakaan	6 – 69
6.4 Perancangan Eksterior	6 – 70
6.4.1 Perancangan Eksterior 1	6 – 70
6.4.2 Perancangan Eksterior 2.....	6 – 71
6.4.3 Perancangan Eksterior 3.....	6 – 71
6.5 <i>Concept scoring</i> Eksterior	6 – 72
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan	7 – 1
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
2.1	Kebutuhan Kadar Cahaya Untuk Tiap Jenis Pekerjaan	2 – 11
2.2	Efek Psikologis Dari Warna	2 – 12
2.3	Arti Dari Warna	2 – 12
2.3	Arti Dari Warna (Lanjutan)	2 – 13
2.4	Klasifikasi Kebisingan	2 – 14
2.5	Tabel Konversi Fahrenheit ke Celcius	2 – 16
2.6	Hubungan Kategori Resiko Kecelakaan dengan Jumlah Petugas P3K	2 – 27
2.7	Penentuan Jenis Kotak P3K	2 – 28
2.8	<i>Concept Scoring</i>	2 – 32
4.1	Dimensi bis	4 – 6
4.2	Spesifikasi Peralatan Makan	4 – 7
4.3	Spesifikasi <i>Chart</i>	4 – 14
4.4	Spesifikasi <i>Cool Box</i>	4 – 14
4.5	Spesifikasi <i>Tissue</i>	4 – 15
4.6	Spesifikasi Kain Lap	4 – 15
4.7	Spesifikasi <i>Genset</i>	4 – 16
4.8	Spesifikasi <i>Oven</i>	4 – 17
4.9	Spesifikasi Pompa Air	4 – 17
4.9	Spesifikasi Pompa Air	4 – 17
4.10	Kadar Lux Dalam Bis	4 – 23
4.11	Temperatur dan Kelembaban Dalam Bis	4 – 23
4.12	<i>Ultraviolet Flame Sensor Specification</i>	4 – 23
5.1	Pengolahan Data Antropometri yang Digunakan	5 – 1
5.2	Spesifikasi Kursi Konsumen Produk Pembanding 1	5 – 3
5.3	Tabel Perbandingan Ukuran Antropometri Dengan Ukuran Kursi Konsumen Produk Pembanding 1	5 – 5

DAFTAR TABEL (Lanjutan)

Tabel	Judul	Halaman
5.4	Spesifikasi Kursi Konsumen Produk Pembading 2	5 – 6
5.5	Tabel Perbandingan Ukuran Antropometri Dengan Ukuran Kursi Konsumen Produk Pembedning 2	5 – 8
5.6	Perhitungan Daya Listrik	5 – 22
6.1	Data Antropometri Untuk Kursi Konsumen	6 – 2
6.2	Spesifikasi Kursi Konsumen Rancangan 1	6 – 6
6.3	Spesifikasi Kursi Konsumen Rancangan 2	6 – 9
6.3	Spesifikasi Kursi Konsumen Rancangan 2 (lanjutan)	6 – 10
6.4	<i>Rating</i> untuk Konsep Penilaian	6 – 12
6.5	<i>Concept Scoring</i> Kursi Konsumen	6 – 14
6.6	Data Antropometri Meja Makan Konsumen	6 – 16
6.7	Spesifikasi Meja Makan Konsumen Rancangan 1	6 – 18
6.8	Spesifikasi Meja Makan Konsumen Rancangan 2	6 – 20
6.9	Spesifikasi Meja Makan Konsumen Rancangan 3	6 – 22
6.10	<i>Rating</i> untuk Konsep Penilaian	6 – 25
6.11	<i>Concept Scoring</i> Meja Makan Konsumen	6 – 26
6.12	Data Antropometri Kursi Karyawan	6 – 30
6.13	Spesifikasi Kursi Karyawan Rancangan 1	6 – 34
6.14	Spesifikasi Kursi Karyawan Rancangan 2	6 – 35
6.15	<i>Rating</i> untuk Konsep Penilaian	6 – 38
6.16	<i>Concept Scoring</i> Kursi Karyawan	6 – 39
6.17	Data Antropometri Rancangan Lemari Penyimpanan Peralatan dan Makanan	6 – 40

DAFTAR TABEL (Lanjutan)

Tabel	Judul	Halaman
6.18	Spesifikasi Lemari Penyimpanan Peralatan dan Makanan Rancangan 1	6 – 42
6.19	Spesifikasi Lemari Penyimpanan Peralatan dan Makanan Rancangan 2	6 – 44
6.20	Spesifikasi Lemari Penyimpanan Peralatan dan Makanan Rancangan 3	6 – 46
6.21	Data Antropometri Untuk Rancangan Lemari Penyimpanan Peralatan dan Makanan	6 – 48
6.22	Jumlah Sekat yang Digunakan Untuk Masing-Masing Peralatan	6 – 49
6.23	<i>Rating</i> untuk Konsep Penilaian	6 – 51
6.24	<i>Concept Scoring</i> Lemari Penyimpanan Peralatan Dan Makanan	6 – 51
6.25	<i>Rating</i> untuk Konsep Penilaian	6 – 60
6.26	<i>Concept Scoring Layout</i>	6 – 60
6.27	Kebisingan Dalam Bis	6 – 65
6.28	Data Antropometri Untuk Rancangan Pegangan Pengaman	6 – 66
6.29	<i>Rating</i> untuk Konsep Penilaian	6 – 73
6.26	<i>Concept Scoring</i> Eksterior	6 – 73

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
2.1	Gambar Hubungan Antara Temperatur dan Kelembaban	2 – 15
2.2	<i>Fishbone</i>	2 – 22
3.1	<i>Flowchart</i>	3 – 1
3.1	<i>Flowchart</i> Lanjutan	3 – 2
3.1	<i>Flowchart</i> Lanjutan	3 – 3
4.1	Struktur Organisasi	4 – 2
4.2	Mercedes Benz Chasis OH-1521 (primajasa)	4 – 6
4.3	Piring	4 – 8
4.4	Gelas	4 – 8
4.5	Pisin Sambal	4 – 8
4.6	Wdah Kecap	4 – 8
4.7	Wadah Tusuk Gigi	4 – 9
4.8	Wadah Merica	4 – 9
4.9	Mangkok	4 – 9
4.10	Sumpit	4 – 9
4.11	Sendok Makan	4 – 10
4.12	Garpu	4 – 10
4.13	Tempat Sumpit	4 – 10
4.14	Sendok Kuah	4 – 10
4.15	Sendok Sayur	4 – 10
4.16	Sendok Sayur Kuah	4 – 10
4.17	Gelas Teh	4 – 11
4.18	Pisin	4 – 11
4.19	Teko	4 – 11
4.20	Wadah Dimsum	4 – 11
4.21	Baki	4 – 12

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
4.22	Alas Karet	4 – 12
4.23	Alumunium Foil	4 – 12
4.24	Sedotan	4 – 12
4.25	Termos Kapasitas 2 lt	4 – 13
4.26	<i>Chart</i>	4 – 13
4.27	<i>Cool Box</i>	4 – 14
4.28	<i>Tissue</i>	4 – 15
4.29	Kain Lap	4 – 15
4.30	<i>Genset</i>	4 – 16
4.31	<i>Oven</i>	4 – 16
4.32	Pompa Air	4 – 17
4.33	Lampu TL	4 – 23
4.34	Lampu Sorot Halogen	4 – 23
4.35	Aki 12V/150AH	4 – 23
4.36	<i>Airline Safety Belt</i>	4 – 24
4.37	<i>Adjustable Drivers System - 1</i>	4 – 25
4.38	<i>Adjustable Drivers System - 2</i>	4 – 25
4.39	<i>Adjustable Drivers System - 3</i>	4 – 26
4.40	<i>Adjustable Drivers System - 4</i>	4 – 26
4.41	<i>Layout Awal Bis</i>	4 – 27
4.42	<i>Dimmer</i>	4 – 28
4.43	<i>Ultraviolet Flame Sensor</i>	4 – 28
4.44	Stiker Prosedur Penggunaan APAR	4 – 29
4.45	Gulungan Vinyl Flooring	4 – 29
4.46	Vinyl Flooring Jenis Kotak	4 – 30
4.47	Pintu Otomatis	4 – 30

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
4.48	Tombol Pintu Otomatis	4 – 31
5.1	Proses Pembuatan <i>Chart</i> (3D <i>engineering and Machining Process</i>)	5 – 13
5.2	Proses Pembuatan <i>Chart</i> (<i>Surface Pretreatment and Powdering Coating</i>)	5 – 14
5.3	Proses Pembuatan <i>Chart</i> (<i>Vaccum Forming and Injection Molding</i>)	5 – 14
5.4	Proses Pembuatan <i>Chart</i> (<i>Assembly and Packaging</i>)	5 – 15
5.5	<i>Tray dan Drawer</i>	5 – 15
5.6	<i>Wine Rack</i>	5 – 16
5.7	Interior <i>Chart</i> Dalam Keadaan Kosong	5 – 16
5.8	Interior <i>Chart</i> Alternatif -1	5 – 17
5.9	Interior <i>Chart</i> Alternatif -2	5 – 17
5.10	Interior <i>Chart</i> Alternatif -3	5 – 18
5.11	Interior <i>Chart</i> Alternatif -4	5 – 18
5.12	Interior <i>Chart</i> Alternatif -5	5 – 19
5.13	Interior <i>Chart</i> Alternatif -6	5 – 19
5.14	Interior <i>Chart</i> Alternatif -7	5 – 20
5.15	Kapasitas Maksimal <i>Cool Box</i>	5 – 21
5.16	Kapasitas Maksimal <i>Cool Box</i> (Diisi Gelas dan Es)	5 – 22
5.17	Pompa Air	5 – 24
5.18	<i>Genset</i>	5 – 25
5.19	<i>Fishbone</i> Kebakaran	5 – 26
5.20	<i>Fishbone</i> Konsumen atau Karyawan Terjatuh	5 – 27
5.21	<i>Fishbone</i> Tersengat Listrik	5 – 27
5.22	APAR	5 – 29

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
6.1	Kursi Konsumen Rancangan 1	6 – 7
6.2	Kemiringan Sandaran Kepala Kursi Konsumen Rancangan 1	6 – 8
6.3	Kemiringan Sandaran Punggung Kursi Konsumen Rancangan 1	6 – 8
6.4	Kursi Konsumen Rancangan 2	6 – 10
6.5	Kemiringan Sandaran Punggung Kursi Konsumen Rancangan 2	6 – 11
6.6	Meja Makan Konsumen Rancangan 1	6 – 19
6.7	Meja Makan Konsumen Rancangan 2	6 – 21
6.8	Meja Makan Konsumen Rancangan 3	6 – 23
6.9	Kondisi Meja dan Kursi Sebelum/Sesudah Konsumen Duduk	6 – 28
6.10	Kursi Karyawan Rancangan 1	6 – 34
6.11	Kursi Karyawan Rancangan 2	6 – 36
6.12	Kemiringan Sandaran Kepala Kursi Konsumen Rancangan 2	6 – 37
6.13	Lemari Penyimpanan Peralatan dan Makanan Rancangan 1	6 – 44
6.14	Lemari Penyimpanan Peralatan dan Makanan Rancangan 2	6 – 45
6.15	Lemari Penyimpanan Peralatan dan Makanan Rancangan 3	6 – 47
6.16	Ukuran dan Kapasitas Sekat Lemari	6 – 48
6.17	Makanan yang Dibungkus Alumunium Foil	6 – 48
6.18	<i>Layout 1</i>	6 – 53

DAFTAR GAMBAR (LANJUTAN)

Gambar	Judul	Halaman
6.19	<i>Layout 2</i>	6 – 55
6.20	<i>Layout 3</i>	6 – 57
6.21	Perancangan <i>Layout</i> Bagasi Bis	6 – 62
6.22	Posisi Lampu Dalam Bis	6 – 64
6.23	Perancangan Pegangan Pengaman	6 – 67
6.24	Perancangan Letak Pegangan Pengaman	6 – 68
6.25	Perancangan Rel Kursi dan Meja Makan Konsumen	6 – 69
6.26	Perancangan Eksterior 1	6 – 70
6.27	Perancangan Eksterior 2	6 – 71
6.28	Perancangan Eksterior 3	6 – 71
7.1	Kursi Konsumen Rancangan 1	7 – 1
7.2	Meja Makan Konsumen Rancangan 1	7 – 2
7.3	Kursi Karyawan Rancangan 1	7 – 3
7.4	Lemari Penyimpanan Peralatan dan Makanan Rancangan 1	7 – 4
7.5	<i>Layout 1</i>	7 – 6
7.6	Perancangan Pegangan Pengaman	7 – 8
7.7	Perancangan Letak Pegangan Pengaman	7 – 9
7.8	Eksterior Rancangan 2	7 – 10