

Perancangan Tata Letak di IKM Usaha Kuliner

Oleh:

Henni

Euis Puspita Dewi

Siti Sujatini

LATAR BELAKANG

KUBE

KUBE (Kelompok Usaha Bersama), berlokasi di RW 02, Kelurahan Paseban, Jakarta Pusat.

Usaha Kuliner Bu yani

Tata Letak

Tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas produksi guna menunjang proses produksi.

Usaha Kuliner bu yani

Tempat usaha yang menyatu dengan rumah tinggal, dengan luasani terbatas,

Diperlukan penataan tata letak ruang usaha yang efisien dan efektif dalam kegiatan usahanya.

METODOLOGI

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode observasi, interview dan studi pustaka.

Metode analisis tata letak yang digunakan yaitu :

- Activity Relationship Chart (ARC),
- Activity Relationship Diagram (ARD),
- Activity Template Block Diagram (ATBD)

LANDASAN TEORI

Tata Letak Fasilitas

Tata letak Fasilitas adalah suatu tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas produksi guna menunjang proses produksi.

Activity Relationship Chart (ARC)

Dalam suatu perancangan tata letak pabrik harus ada hubungan yang terikat antara suatu kegiatan dengan kegiatan lainnya yang dianggap penting dan selalu berdekatan demi kelancaran aktivitasnya

Activity Relationship Diagram (ARD)

Diagram hubungan antar aktivitas (departemen/mesin) berdasarkan tingkat prioritas kedekatan, sehingga diharapkan ongkos handling minimum.

HASIL DAN PEMBAHASAN (1)

- **Gambaran Umum Usaha Kuliner**

Usaha KUBE (kelompok usaha bersama)

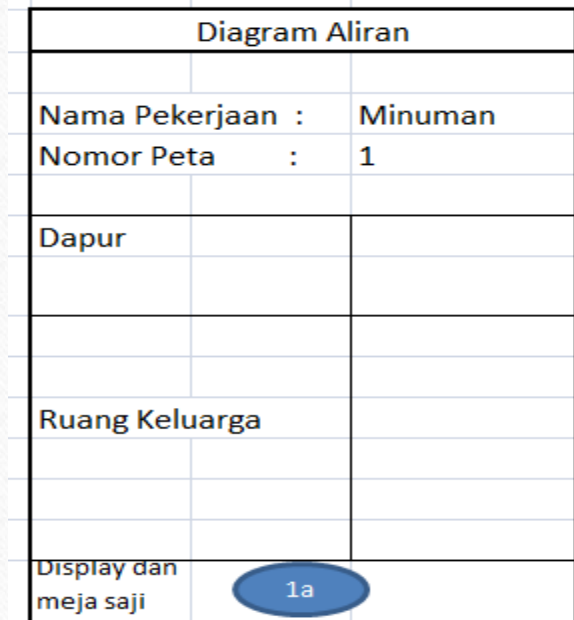
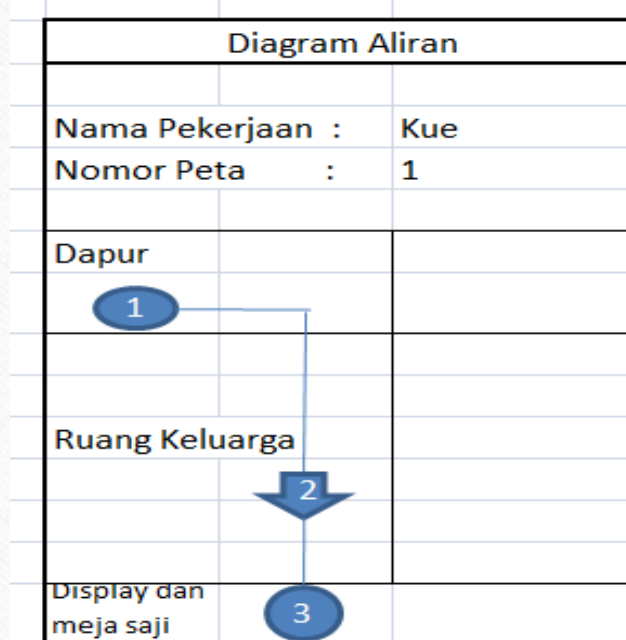
IKM usaha kuliner Ibu Yani yang berada di hunian padat, Paseban, Jakarta Pusat.

nasi uduk, lontong sayur, aneka kue dan minuman dingin dan panas.



HASIL DAN PEMBAHASAN (2)

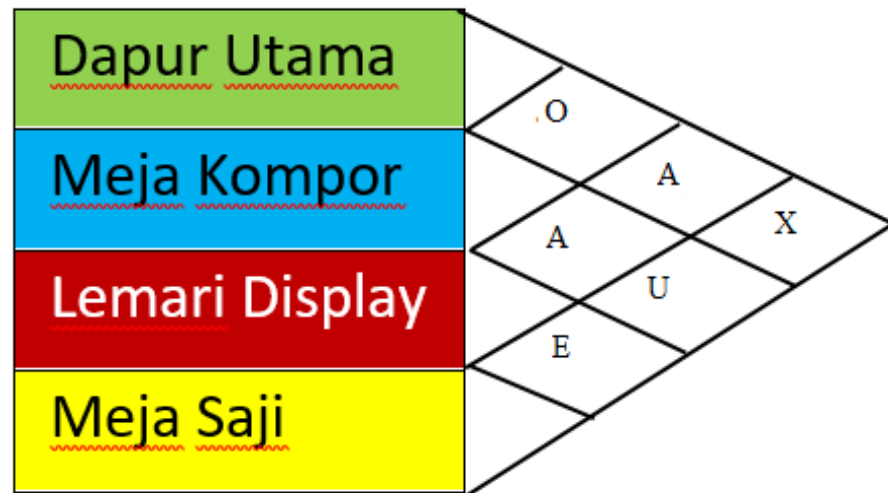
- Sistem Produksi Usaha Kuliner



HASIL DAN PEMBAHASAN (3)

Perancangan Tata Letak Usaha Kuliner

a. Activity relationship chart (ARC)

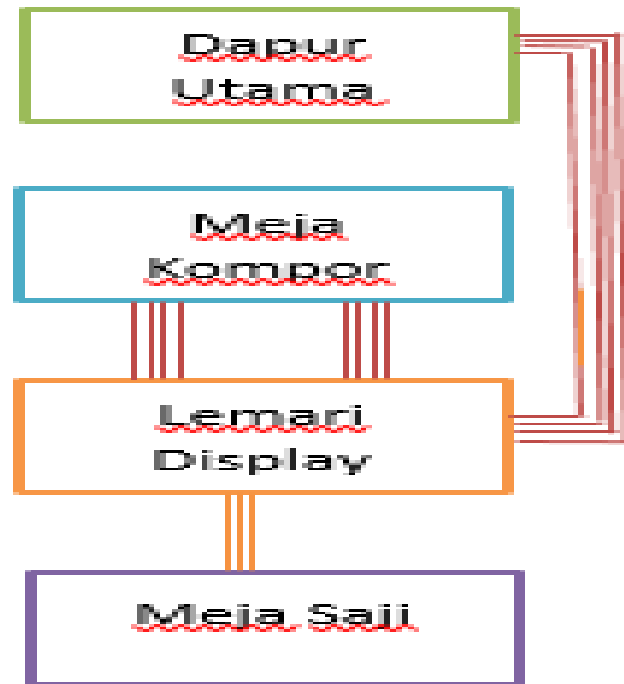


Kode	Kegiatan	Prioritas	
		Kode	Kedekatan
1	Dapur utama	3	A
2	Meja kompor	3	A
3	Lemari display	2	A
4	Meja saji	3	E

HASIL DAN PEMBAHASAN (5)

Perancangan Tata Letak Usaha Kuliner

*b. Activity
Relationship
Diagram
(ARD)*



HASIL DAN PEMBAHASAN (6)

Perancangan Tata Letak Usaha Kuliner



Gambar . Layout usulan rumah tinggal (area dapur)



Gambar . Layout usulan Area Teras

USULAN MODEL TATA RUANG



KESIMPULAN

Produk makanan dan minuman usaha kuliner bu yani terdiri atas nasi uduk, lontong sayur, aneka kue serta minuman panas dan dingin.

layout usulan terdiri atas :

Area dapur yang berada di bagian belakang rumah tinggal

Area display, meja kompor dan meja saji berada dibagian teras rumah.



SERTIFIKAT

NO : 111/ LPPM UPI Y.A.I/X/2020

Diberikan kepada :

Henni

Sebagai

PEMAKALAH

Dengan Judul

Perancangan Tata Letak di IKM Usaha Kuliner

Dalam Kegiatan Seminar Nasional Industri Kreatif, Teknologi & Humaniora yang diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Persada Indonesia Y.A.I pada tanggal 07 Oktober 2020.

Jakarta, 7 Oktober 2020

Rektor
Universitas Persada Indonesia Y.A.I



Prof. Dr. Ir. H. Yudi Julius, M.B.A.



Ketua Panitia
Semnas Ikra-ith 2020



Dr. Sularso Budilaksono, M.Kom.



TERIMA KASIH
