

ABSTRAK

SRI BINTANG FAISAL. Perbandingan Konsep Perancangan Layout Food Truck Makanan Dan Minuman Untuk Usaha Kecil Dan Menengah, Jakarta, Juni 2019.

Pada penelitian ini, dibuat sebuah kriteria perancangan tata letak *Food Truck* bagi pengguna para pengusaha *Food Truck* untuk mempermudah dalam proses berbisnis. pada penelitian ini pula, peneliti memfokuskan pada perbedaan kriteria perancangan tata letak *Food Truck* dan komponen *Food Truck* tersebut.

Peneliti mencoba menjelaskan bagaimana kriteria perancangan tata letak *Food Truck* untuk peluang usaha dimasa yang akan mendatang. Maksud dari kriteria adalah setiap *Food Truck* dirancang dengan mempertimbangkan tata letak alat dan fasilitas pendukung sesuai dengan urutan alur operasi dan berdasarkan prinsip mempermudah dan mempercepat alur operasi sehingga modifikasi tata letak *Food Truck* pada dasarnya tergantung kebutuhan setiap pembeli. Namun demikian ada beberapa persamaan dari segi alat atau komponen utama dari jenis *Food Truck* yang berbeda

Perbandingan kriteria perancangan tata letak *Food Truck* ini dilakukan agar dapat meneliti dan mencari tata letak *Food Truck* yang bagus, fleksibel dan lebih efisien supaya mempermudah dalam operasionalnya dan dapat digunakan dalam jangka yang panjang dimasa yang akan datang

Kata kunci : kriteria perancangan, layout, food truck makanan dan minuman,

ABSTRACT

SRI BINTANG FAISAL. Comparison of the Concept of Designing a Food and Beverage Food Truck for Small and Medium Enterprises, Jakarta, June 2019.

in this study, a design criteria for Food Truck layout was made for users of Food Truck entrepreneurs to simplify the business process. in this study, the researchers focused on the differences in the criteria for designing the Food Truck layout and the components of the Food Truck.

The researchers tried to explain how the design criteria for Food Truck layout for business opportunities in the future will be. The purpose of the criteria is that every Food Truck is designed by considering the layout of the supporting tools and facilities in accordance with the sequence of operations and based on the principle of simplifying and accelerating the flow of operations so that the modifications to the Food Truck layout basically depend on the needs of each buyer. However, there are several similarities in terms of tools or major components of different types of Food Truck

Comparison of the criteria for designing Food Truck layout is done in order to be able to research and look for a Food Truck layout that is good, flexible and more efficient in order to facilitate its operations and can be used in the long term in the future.

Keywords: *design criteria, layout, food truck, micro medium enterprises*