1. *Work Design & Measurement*
2. *Facilities & Work Space Design*

PERANCANGAN ULANG AREA KERJA RESTORAN ONTI ANI UNTUK MENGURANGI WAKTU PENYAJIAN

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuh sebagian persyaratan

mencapai derajat Sarjana Teknik Industri

Christian Kaixin Edmond / 210611265

PROGRAM STUDI S1 TEKNIK INDUSTRI

DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

YOGYAKARTA

2026

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Berjudul

PERANCANGAN TATA LETAK AREA DAPUR RUMAH MAKAN ONTI ANI UNTUK MENURUNKAN WAKTU PENYAJIAN

yang disusun oleh

Christian Kaixin Edmond

210611265

dinyatakan telah memenuhi syarat pada tanggal 26 Mei 2026

		Keterangan
Dosen Pembimbing 1	: Ir. Twin Yoshua Raharjo Destyanto, S.T., M.Sc., Ph.D., IPM	Telah Menyetujui
Tim Penguji		
Penguji 1	: Ir. Twin Yoshua Raharjo Destyanto, S.T., M.Sc., Ph.D., IPM	Telah Menyetujui
Penguji 2	: Ir. Indah Sepwina Putri, S.T., M.Sc.	Telah Menyetujui
Penguji 3	: Ratna Mustika Dewi S.Si. M.Sc.	Telah Menyetujui

Yogyakarta, 26 Mei 2026

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Teknologi Industri

Dekan

ttd.

Prof. Dr. Ir. Parama Kartika Dewa SP., S.T., M.T., IPU, ASEAN Eng.

Dokumen ini merupakan dokumen resmi UAJY yang tidak memerlukan tanda tangan karena dihasilkan secara elektronik oleh Sistem Bimbingan UAJY. UAJY bertanggung jawab penuh atas informasi yang tertera di dalam dokumen ini

PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Christian Kaixin Edmond

NPM : 210611265

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul “Perancangan Ulang Area Kerja Restoran Onti Ani Untuk Mengurangi Waktu Penyajian” merupakan hasil penelitian saya pada Tahun Akademik 2025/2026 yang bersifat orisinil dan tidak mengandung *plagiasi* dari karya manapun.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku termasuk untuk dicabut gelar Sarjana yang telah diberikan Universitas Atma Jaya Yogyakarta kepada saya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, .. Mei 2026

Yang menyatakan,

Materai

Christian Kaixin Edmond

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan karunia-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan penyusunan laporan tugas akhir dengan judul “Perancangan Ulang Area Kerja Restoran Onti Ani Untuk Mengurangi Waktu Penyajian” hingga selesai. Penyusunan laporan Tugas Akhir yang disusun ini bertujuan sebagai salah-satu persyaratan lulus untuk menyelesaikan perkuliahan dengan mendapatkan gelar Sarjana Teknik di Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Pada pelaksanaan seluruh penyusunan laporan tugas akhir, penulis berterima kasih kepada pihak-pihak yang secara langsung maupun tidak langsung turut membantu dan membimbing dalam proses penyusunan tugas akhir, antara lain:

1. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, yang sudah memberikan kesempatan untuk menjalani pendidikan perkuliahan dari awal hingga tahun terakhir.
2. Restoran Onti Ani, yang sudah memberikan kesempatan bagi penulis untuk tempat usaha nya dijadikan objek pengamatan studi kasus.
3. Dr. Ir. Parama Kartika Dewa, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Atma Jaya Yogyakarta.
4. Ir. Twin Yoshua Raharjo Destyanto, S.T., M.Sc., Ph.D., IPM selaku dosen pembimbing 1 yang sudah membimbing, mengarahkan, dan mendukung penelitian tugas akhir.
5. Pak Noel selaku pemilik Restoran Onti Ani yang sudah membantu jalannya studi kasus.
6. Keluarga dan teman-teman yang sudah memberikan dukungan, masukan, dan doa kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir.

DAFTAR ISI

JUDUL	HAL
Halaman Judul	i
HALAMAN PENGESAHAN	**Error! Bookmark not defined.**
PERNYATAAN ORIGINALITAS	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
INTISARI	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	8
1.1. Latar Belakang	8
1.2. Penelusuran Masalah	9
1.3. Rumusan Masalah	10
1.4. Tujuan Penelitian	10
1.5. Batasan Penelitian	11
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN DASAR TEORI	12
2.1. Tinjauan Pustaka	12
2.2. Dasar Teori	19
2.2.1. Perancangan Fasilitas Manufaktur	19
2.2.2. Metode Kerja	21
2.2.3. Waktu Baku	21
BAB 3 PENGEMBANGAN DAN PEMILIHAN ALTERNATIF SOLUSI	25
3.1. Analisis Akar Masalah	25
3.2. Pengembangan Alternatif Solusi	32
3.3. Analisis dan Pemilihan Alternatif Solusi	35
3.4. Pemilihan Metode	40
BAB 4 METODOLOGI	42
4.1. Tahap-Tahap Penelitian	42

4.1.1. *Empathize* 42
4.1.2. *Define* 43
4.1.3. *Ideate* 45
4.1.4. *Prototype* 46
4.1.5. *Test* 46
4.2. Keunikan 48
4.3. Standar dan Kode Etik 48

BAB 5 PERANCANGAN SOLUSI 49
5.1. Analisis Kebutuhan Perancangan 49
5.2. Perancangan Solusi 50

BAB 6 IMPLEMENTASI 53
6.1. Pembuatan Tata Letak Alternatif 53
6.2. Hasil Tata Letak Alternatif 56

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN 59
7.1. Kesimpulan 59

DAFTAR PUSTAKA viii
LAMPIRAN x

DAFTAR TABEL

BAB 1 PENDAHULUAN

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN DASAR TEORI

Tabel 2.1. Ringkasan Tinjauan Pustaka 15

BAB 3 PENGEMBANGAN DAN PEMILIHAN ALTERNATIF SOLUSI

Tabel 3.1. Jarak Perpindahan Pekerja 26
Tabel 3.2. From-To Chart 27
Tabel 3.3. Waktu Penyajian 28
Tabel 3.4. *Performance Rating* Westinghouse Method 29
Tabel 3.5. *Allowance* Waktu Penyajian 30
Tabel 3.6. Waktu Baku 30
Tabel 3.7. Alternatif Solusi 32
Tabel 3.8. Penyelesaian Alternatif Solusi 33
Tabel 3.9. Kelebihan dan Kekurangan Alternatif Solusi 36
Tabel 3.10. Kriteria Alternatif Solusi 37
Tabel 3.11. Kriteria *Stakeholder* 38
Tabel 3.12. Keputusan Pemilihan Alternatif Solusi 39
Tabel 3.13. Alternatif Metode 40

BAB 4 METODOLOGI

BAB 5 PERANCANGAN SOLUSI

Tabel 5.1. Departemen Area Dapur Restoran Onti Ani 49
Tabel 5.2. Luas Departemen 51
Tabel 5.3. ARC Tata Letak Area Kerja Restoran Onti Ani 51

BAB 6 IMPLEMENTASI

Tabel 6.1. Waktu Penyajian Tata Letak Alternatif 57
Tabel 6.2. Waktu Baku Penyajian Tata Letak Alternatif 58

BAB 7 KESIMPULAN

DAFTAR GAMBAR

BAB 1 PENDAHULUAN

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN DASAR TEORI

Gambar 2.1. Relationship Chart 20
Gambar 2.2. Westinghouse System *Skill Ratings* 21
Gambar 2.3. Westinghouse System *Effort Ratings* 22
Gambar 2.4. Westinghouse System *Condition Ratings* 22
Gambar 2.5. Westinghouse System *Consistency Ratings* 22
Gambar 2.6. Jenis-Jenis *Allowances* 23
Gambar 2.7. ILO Recommended Allowances 24

BAB 3 PENGEMBANGAN DAN PEMILIHAN ALTERNATIF SOLUSI

Gambar 3.1. Fishbone Diagram 25
Gambar 3.2. Interrelationship Diagram 31

BAB 4 METODOLOGI

Gambar 4.1. Diagram Tahapan *Design Thinking Process* 42
Gambar 4.2. Tahap *Empathize* 43
Gambar 4.3. Tahap *Define* 44
Gambar 4.4. Tahap *Ideate* 45
Gambar 4.5. Tahap *Prototype* 46
Gabar 4.6. Tahap *Test* 47

BAB 5 PERANCANGAN SOLUSI

Gambar 5.1. Sketsa Tata Letak Area Kerja Restoran Onti Ani 50

BAB 6 IMPLEMENTASI

Gambar 6.1. Tata Letak Alternatif 53
Gambar 6.2. Sketsa Tata Letak Alternatif 54
Gambar 6.3. Departemen Drinks 55
Gambar 6.4. Departemen Plating 55
Gambar 6.5. Departemen Stove 56
Gambar 6.6. Departemen Nasi 56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Restoran Onti Ani	x
Lampiran 2: Area Kerja Restoran Onti Ani	x
Lampiran 3: Area Kerja Restoran Onti Ani	xi
Lampiran 4: Transkrip Wawancara *Stakeholder*	xi
Lampiran 5: Bukti Bimbingan dengan Dosen Pembimbing	xiii
Lampiran 6: Standard Operating Procedure untuk optimalisasi tata letak fasilitas dapur Onti Ani	xv

INTISARI

Restoran Onti Ani merupakan usaha kuliner bertema *comfort foods* yang menyajikan masakan berprotein untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi bagi pelanggan dan mengalami tantangan dalam hal efisiensi operasional pada area dapur. Dengan kondisi yang ada, rata-rata waktu baku penyajian pada restoran Onti Ani dapat mencapai 17,09 menit. Hal ini disebabkan oleh tata letak area kerja yaitu dapur yang belum optimal sehingga menghambat pergerakan karyawan.. Kondisi ini menyebabkan beban kerja yang tinggi, sehingga pelayanan kepada pelanggan menjadi terganggu.

Masalah ini diselesaikan dengan menerapkan metode *Systematic Layout Planning* (SLP) yang dibantu oleh *software* Blocplan. Tahapan penelitian dilakukan dengan analisis tata letak area setiap departemen di dapur dan analisis hubungan aktivitas antar departemen dengan *Activity Relationship Chart* (ARC). Dari tahapan tersebut, dilakukan proses dengan *software* Blocplan sehingga alternatif tata letak dapat dihasilkan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi dari tata letak alternatif dari *software* Blocplan dapat mengurangi waktu penyajian. Rata-rata waktu baku penyajian yang dihasilkan dari implementasi tata letak alternatif adalah 12,24 menit, kurang dari *Critical Success Factor* (CSF) yaitu 14,62 menit. Hal ini membuktikan bahwa optimasi jarak tempuh dari antar departemen mampu menciptakan aliran kerja yang lebih produktif.

Kata kunci: *Systematic Layout Planning* (SLP), Blocplan, Tata letak