

## INTISARI

Kantin kampus menjadi salah satu fasilitas *food service* yang berperan penting bagi mahasiswa sebagai tempat kegiatan mahasiswa dalam berdiskusi, berbincang, menunggu jam kelas dan memenuhi kebutuhan makanan dan minuman mahasiswa di kampus. Namun, kantin kampus DTMI belum dapat memenuhi kebutuhan mahasiswanya terlihat dari aktivitas pembelian makanan mahasiswa DTMI yang lebih memilih layanan makanan (*food service*) di luar kampus sebagai tempat makan sehari-hari. Didukung oleh data hasil survei, bahwa hanya 5,2% mahasiswa yang memilih layanan makanan (*food service*) kantin DTMI. Terdapat permasalahan yang dihadapi oleh kantin DTMI seperti fasilitas tempat yang kurang memadai dan lokasi yang tidak strategis. Oleh karena itu, diperlukan analisis kebutuhan sebagai *input* dari perancangan fasilitas *food service* khususnya di kantin DTMI untuk mengatasi permasalahan terkait lokasi yang tidak strategis dan fasilitas tempat yang kurang memadai.

Penelitian ini terdapat lima tahapan inti yang saling berkaitan satu sama lain. Tahapan dimulai dari identifikasi kebutuhan *food service* mahasiswa melalui kuesioner daring yang telah disebar, validasi data hasil kuesioner dengan cara observasi secara langsung untuk membandingkan data kondisi lapangan dengan data hasil kuesioner, menganalisis standar perancangan *food service* ideal termasuk mengetahui jumlah kebutuhan luasan serta kebutuhan meja dan kursi, observasi lokasi alternatif untuk *location problem* untuk mendapatkan data luasan dan informasi terkait yang diperlukan, dan tahapan terakhir adalah merancang tata letak fasilitas *food service* yang berada pada lingkungan DTMI.

Berdasarkan hasil survei, standar kebutuhan ideal untuk perancangan tata letak fasilitas *food service* kantin DTMI dibutuhkan total luas keseluruhan kantin sekitar 112 m<sup>2</sup> untuk mengakomodasi estimasi kursi yang dibutuhkan sebanyak 50 kursi dengan estimasi pelanggan 100 mahasiswa per harinya. Hasil studi penelitian mendapatkan kesimpulan bahwa perlu dilakukannya relokasi kantin DTMI karena kurangnya luasan kantin eksisting berdasarkan standar kebutuhan ke lokasi ruang himpunan sehingga alih fungsi ruangan juga harus dilakukan. Ruang himpunan terpilih sebagai lokasi alternatif baru karena unggul dalam *faktor proximity*, *space area*, dan *renovation/reconstruction cost* sehingga menjadi lokasi dengan skor tertinggi daripada tujuh lokasi alternatif lainnya selain lokasi kantin eksisting. Penelitian ini menghasilkan beberapa rekomendasi *layout* terbaru yang dapat diimplementasikan.

**Kata kunci:** *food service*, kantin, evaluasi, analisis kebutuhan, kebutuhan ideal, *location problem*, perancangan tata letak fasilitas

## ABSTRACT

Campus canteen is one of the food service facilities that plays an important role for students as a place for student activities such discussing, chatting, waiting for class hours and providing the food and beverage needs of students on campus. However, it seems that the DTMI campus canteen have not been able to meet student needs as seen from the food purchasing activities of DTMI students who prefer choosing food services outside the campus as a place to eat every day. Supported by survey data, only 5.2% of students choose the DTMI canteen food service. There are problems faced by the DTMI canteen such as inadequate facilities and a non-strategic location. Therefore, a needs analysis is needed as input for designing food service facilities, especially in the DTMI canteen to overcome problems related to non-strategic locations and inadequate facilities.

There are five core stages of this research which are related to each other. The stages start from identifying students' food service needs through an online questionnaire that has been distributed, validating the data from the questionnaire results by direct observation to compare the field condition data with the data from the questionnaire results, analyzing the ideal food service design standards including knowing the number of area requirements and the need for tables and chairs, observing the location. alternative for the location problem to obtain the required area data and related information, and the final stage is to design the layout of the food service facilities within the DTMI environment.

Based on the survey results, the ideal standard requirements for designing the layout of the DTMI canteen food service facility require a total area of the entire canteen of around 112 m<sup>2</sup> to accommodate the estimated number of chairs needed as many as 50 chairs with an estimated customer base of 100 students per day. The results of the research study concluded that it was necessary to relocate the DTMI canteen due to the lack of existing canteen area based on the standard requirements for the location of the assembly room so that the conversion of the room must also be carried out. The assembly room was selected as a new alternative location because it excels in terms of proximity, area, and renovation/reconstruction costs, making it the location with the highest score compared to seven other alternative locations besides the existing canteen location. This study produced several recommendations for the latest layouts that can be implemented.

**Keywords:** food service, canteen, needs analysis, evaluation, ideal needs, location problem, facility layout design