

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
NASKAH SOAL TUGAS AKHIR	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
UCAPAN TERIMA KASIH	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
INTISARI	xix
ABSTRACT	xx
BAB I LATAR BELAKANG	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Asumsi dan Batasan	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Penelitian Terdahulu	5
2.2 Posisi Penelitian	7
BAB III LANDASAN TEORI.....	9
3.1 Analisis Kebutuhan	9

3.2	Layanan Makanan (<i>Food Service</i>)	9
3.2.1	Tipe <i>Food Service</i>	9
3.2.2	Jenis Dapur.....	11
3.2.3	Tata Ruang <i>Food Service</i>	12
3.2.4	Aksesibilitas Kantin	14
3.2.5	Fasilitas Penunjang <i>Food Service</i>	14
3.3	<i>Text Mining Topic Modelling</i>	19
3.4	Perancangan Tata Letak Fasilitas.....	20
3.4.1	<i>Single Facility Location Problem</i>	22
3.4.2	<i>Automated Layout Design Program (ALDEP)</i>	24
3.5	<i>Space Allocation</i>	25
3.6	Kesehatan Keselamatan Kerja dan Lingkungan	27
3.7	Mitigasi Risiko.....	31
BAB IV METODE PENELITIAN		33
4.1	Objek Penelitian.....	33
4.2	Subjek Penelitian	33
4.3	Lokasi Penelitian.....	34
4.4	Jenis Data	35
4.5	Alat dan Bahan Penelitian.....	35
4.6	Tahap Penelitian.....	36
4.7	Jadwal Penelitian	39
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		40
5.1	Hasil Kuesioner.....	40
5.1.1	Demografi Responden	40
5.1.2	Profil Responden.....	41

5.1.3	Aktivitas Pembelian <i>Food Service</i> Mahasiswa.....	44
5.1.4	Karakteristik Penunjang Kantin DTMI	47
5.1.5	Aktivitas <i>Dine In</i> Pengunjung Kantin DTMI.....	49
5.1.6	Aktivitas <i>Take Away</i> Pengunjung Kantin DTMI	51
5.1.7	Pengaturan Tempat Duduk Pengunjung Kantin DTMI	52
5.1.8	Preferensi Desain Kantin DTMI	52
5.1.9	Evaluasi Terkait Fasilitas Kantin DTMI.....	54
5.2	Hasil Validasi.....	56
5.3	Konsep <i>Food Service</i> DTMI.....	59
5.4	Estimasi Pengguna Kantin dan Kebutuhan Kursi	61
5.5	Standar Kebutuhan Ideal dan Kondisi Eksisting.....	62
5.5.1	Kebutuhan Luasan Ideal.....	62
5.5.2	Kebutuhan Meja dan Kursi Ideal	64
5.5.3	Kondisi Eksisting	64
5.6	Perancangan Tata Letak Fasilitas.....	67
5.7	Perencanaan Pengolahan Limbah Cair	80
BAB VI PENUTUP		81
6.1	Kesimpulan	81
6.2	Saran	81
DAFTAR PUSTAKA		83
LAMPIRAN.....		87