

## ABSTRAK

Nama : Francisco Rusli  
Program Studi : Desain Produk  
Judul : Perancangan Gerobak Pedagang Kaki Lima Mie Ayam  
untuk Memenuhi Persyaratan Higienitas Sanitasi Makanan  
Jajanan

Permasalahan higienitas dalam operasional Pedagang Kaki Lima (PKL) Mie Ayam merupakan tantangan yang perlu diatasi. Maka dari itu, perancangan gerobak PKL Mie Ayam dilakukan dengan tujuan meningkatkan praktik higienitas. Gerobak dirancang dengan memperhatikan tema higienis dan modular. Tema higienis menekankan pentingnya fasilitas pendukung higienitas, seperti wastafel, tempat sampah, saluran dan wadah untuk menampung limbah, serta tempat penyimpanan bahan makanan yang bersih dan tertutup. Sedangkan tema modular memungkinkan banyak bagian gerobak dapat dibuka tutup dan dilepas pasang agar memudahkan pembersihan pada sudut-sudut yang sulit dijangkau. Material yang dipilih untuk konstruksi gerobak memiliki sifat awet, kuat, dan tahan lama, dengan harga yang terjangkau bagi para pedagang. Uji coba dilakukan dengan mengumpulkan respon dari pedagang dan pembeli, yang menunjukkan tanggapan positif terhadap desain gerobak yang mencakup fasilitas higienitas yang memadai. Selain untuk PKL Mie Ayam, desain gerobak yang dirancang juga dapat dimanfaatkan oleh pedagang makanan sejenis lainnya, seperti baso, soto, bubur, siomay, ketupat sayur, dan lain sebagainya. Dengan demikian, desain gerobak yang dirancang memiliki potensi untuk meningkatkan higienitas PKL secara lebih luas.

Kata kunci: Pedagang Kaki Lima, Mie Ayam, Higienitas, Gerobak, Desain Modular.

## **ABSTRACT**

*Name* : Francisco Rusli  
*Study Program* : Product Design  
*Title* : *Designing Street Food Carts for Chicken Noodle Vendors to Comply with Food Hygiene Standards*

*The issue of hygiene in street food operations, particularly among chicken noodle vendors, poses a significant challenge that demands attention. To address this concern, we have designed a modular cart specifically for chicken noodle vendors with the primary goal of enhancing hygiene practices. The cart's design adheres to two key principles: hygiene and modularity. Hygiene is prioritized by incorporating essential hygiene-promoting features such as a sink, waste bins, drainage and waste storage containers, and enclosed storage for food ingredients. Modularity, on the other hand, allows for easy disassembly and reassembly of various cart components, facilitating thorough cleaning in hard-to-reach areas. The cart's construction utilizes durable, robust, and long-lasting materials while remaining affordable for vendors. Feedback gathered during pilot testing from both vendors and customers has been overwhelmingly positive, highlighting the cart's well-equipped hygiene facilities. The cart's design extends beyond chicken noodle vendors and can be adapted for use by other street food vendors offering similar dishes, such as bakso, soto, bubur, siomay, ketupat sayur, and more. The potential of this cart design to improve overall hygiene standards among street food vendors is significant.*

*Keywords: Street Food Vendor, Chicken Noodles, Hygiene, Cart, Modular Design.*