

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 PKL Mie Ayam	1
Gambar 1.2 Banyak sampah berserakan di area jualan pedagang Mie Ayam	2
Gambar 1.3 PKL Mie Ayam mencuci alat makan dengan cara yang tidak layak ..	3
Gambar 1.4 Kerangka kerja perancangan	8
Gambar 2.1 Gerobak dorong tangan	13
Gambar 2.2 Gerobak motor	14
Gambar 2.3 <i>Food truck</i> Mie Ayam	14
Gambar 2.4 Gerobak kayu	15
Gambar 2.5 Gerobak baja	15
Gambar 2.6 Gerobak Besi	16
Gambar 2.7 Gerobak Aluminium	16
Gambar 2.8 Gerobak <i>Stainless Steel</i>	16
Gambar 2.9 Gerobak Mie Ayam tradisional	17
Gambar 2.10 Gerobak unik	17
Gambar 2.11 Gerobak Mie Ayam mirip bus Tayo	18
Gambar 2.12 PKL Mie Ayam berjualan di trotoar	19
Gambar 2.13 PKL Mie Ayam berjualan di pinggir jalan	19
Gambar 2.14 Mie Ayam PKL	24
Gambar 2.15 Mie Ayam PKL dengan tambahan pangsit, bakso, dan ceker ayam	25
Gambar 2.16 Rumus untuk menghitung tinggi meja dapur yang ideal	30
Gambar 2.17 Tinggi dan lebar gerobak PKL yang ideal	31
Gambar 2.18 Dimensi <i>kitchen sets</i> yang ideal	31
Gambar 2.19 Dimensi <i>kitchen sets</i> menyesuaikan tinggi badan pria dan wanita .	32
Gambar 2.20 Sudut gerobak mi ayam dibikin melengkung	38
Gambar 2.21 Bentuk atap dan dinding gerobak Mie Ayam dibikin menyerupai rumah tradisional Jepang	38
Gambar 2.22 <i>Hollow Galvanis</i> cocok untuk dilas	39
Gambar 2.23 Baja ringan akan gosong dan bolong jika dilas	39
Gambar 2.24 Teknik penyambungan kayu dengan cara dipaku	40
Gambar 2.25 Teknik penyambungan kayu mortise tenon	40

Gambar 3.1 Proses design thinking.....	45
Gambar 3.2 Prosedur perancangan	48
Gambar 4.1 PKL Mie Ayam 1	51
Gambar 4.2 Kondisi meja kerja gerobak	52
Gambar 4.3 Tempat penyimpanan sayur	52
Gambar 4.4 Cara pedagang mencuci mangkuk.....	53
Gambar 4.5 Gayung untuk mengganti air rebusan mie.....	53
Gambar 4.6 Cara pedagang beroperasi	54
Gambar 4.7 Sisa makanan berserakan di lantai	54
Gambar 4.8 PKL Mie Ayam 2	55
Gambar 4.9 Kondisi meja kerja gerobak	56
Gambar 4.10 Pedagang menggunakan sarung tangan plastik.....	56
Gambar 4.11 Cara pedagang mencuci mangkuk.....	57
Gambar 4.12 Sampah berserakan di area berjualan.....	57
Gambar 4.13 Pedagang menggunakan topi dan tidak merokok.....	58
Gambar 4.14 Pedagang membawa cooler box.....	58
Gambar 4.15 Sayur dan daging disimpan di wadah tertutup	59
Gambar 4.16 Mangkuk disimpan di lemari gerobak.....	59
Gambar 4.17 PKL Mie Ayam 3	60
Gambar 4.18 Higienitas pedagang	61
Gambar 4.19 Tempat penyimpanan sayur	61
Gambar 4.20 Kondisi meja kerja gerobak.....	62
Gambar 4.21 Cara pedagang mencuci peralatan makan	62
Gambar 4.22 Gayung untuk mengganti air rebusan mie.....	63
Gambar 4.23 Air rebusan mie diambil pakai gayung plastik.....	63
Gambar 4.24 Jerigen untuk menyimpan air bersih.....	64
Gambar 4.25 Sisa makanan berserakan di lantai	64
Gambar 4.26 Sapu lidi untuk menyapu area berjualan	65
Gambar 4.27 PKL Mie Ayam 4	66
Gambar 4.28 Kondisi meja kerja gerobak.....	67
Gambar 4.29 Cara pedagang mencuci mangkuk.....	68

Gambar 4.30 Sampah berserakan di area berjualan	68
Gambar 4.31 Sisa makanan berserakan di lantai	69
Gambar 4.32 Mangkuk diletakkan di tempat terbuka	69
Gambar 4.33 Pedagang laki-laki menggunakan topi dan tidak merokok	70
Gambar 4.34 Pedagang perempuan menguncir rambut dan tidak merokok	70
Gambar 4.35 Jerigen untuk menyimpan air bersih.....	71
Gambar 4.36 Pedagang sudah pindah berjualannya di ruko kecil yang dilengkapi dengan fasilitas yang lebih memadai	72
Gambar 4.37 Setiap hari semakin banyak pembeli yang datang untuk makan di tempat.....	72
Gambar 4.38 Rukonya dilengkapi dengan wastafel dan keran air untuk mencuci peralatan makan	73
Gambar 4.39 Di rukonya terdapat kulkas kecil untuk menyimpan sayur dan daging mentah	73
Gambar 4.40 PKL Mie Ayam 5	74
Gambar 4.41 Pedagang tidak mencuci tangan	75
Gambar 4.42 Kondisi meja kerja gerobak.....	76
Gambar 4.43 Sayur disimpan di kantung plastik	76
Gambar 4.44 Mangkuk dan sendok diletakkan di tempat terbuka.....	77
Gambar 4.45 Penyangga gerobak sudah patah	77
Gambar 4.46 Cara pedagang mencuci mangkuk.....	78
Gambar 4.47 Pedagang tidak merokok	78
Gambar 4.48 empat sampah terbuka dan banyak sisa makanan berserakan.....	79
Gambar 4.49 Banyak sampah berserakan di area berjualan	79
Gambar 4.50 Pedagang tidak mencuci tangan	81
Gambar 4.51 Sayur tidak dicuci sebelum dimasak	81
Gambar 4.52 Cara pedagang mencuci mangkuk.....	82
Gambar 4.53 Area meja kerja gerobak	83
Gambar 4.54 Pangsit dan bakso disimpan di kantung plastik.....	83
Gambar 4.55 Banyak sisa makanan berserakan	84
Gambar 4.56 Banyak sampah berserakan di area berjualan	84
Gambar 4.57 Pedagang tidak merokok	85

Gambar 4.58 PKL Mie Ayam 7	86
Gambar 4.59 Higienitas pedagang	87
Gambar 4.60 Kondisi meja kerja gerobak.....	87
Gambar 4.61 Mangkuk selalu dilap sebelum digunakan	88
Gambar 4.62 Sayur diletakkan di tempat terbuka.....	88
Gambar 4.63 Cara pedagang mencuci mangkuk.....	89
Gambar 4.64 Area berjualan bersih	90
Gambar 4.65 Mangkuk diletakkan di tempat terbuka.....	90
Gambar 4.66 PKL Mie Ayam 8	91
Gambar 4.67 Pedagang mencuci tangan sebelum memasak.....	92
Gambar 4.68 Material gerobak mulai rusak.....	92
Gambar 4.69 Cara pedagang mencuci mangkuk.....	93
Gambar 4.70 Kondisi area berjualan.....	93
Gambar 4.71 Laci untuk menyimpan mangkuk.....	94
Gambar 4.72 Sayur tidak dicuci sebelum dimasak	94
Gambar 4.73 Kondisi meja kerja gerobak.....	95
Gambar 4.74 Pedagang menggunakan topi dan masker	95
Gambar 4.75 Pedagang menyapu area berjualan	96
Gambar 4.76 PKL Mie Ayam 9	97
Gambar 4.77 Pedagang tidak merokok	98
Gambar 4.78 Mangkuk diletakkan di tempat terbuka.....	98
Gambar 4.79 Cara pedagang mencuci mangkuk.....	99
Gambar 4.80 Kondisi meja kerja gerobak.....	99
Gambar 4.81 Tempat sampah terbuka	100
Gambar 4.82 Area berjualan bersih	100
Gambar 4.83 PKL Mie Ayam 10	101
Gambar 4.84 Mangkuk diletakkan di tempat terbuka.....	102
Gambar 4.85 Tempat penyimpanan sayur	102
Gambar 4.86 Sayur disimpan di kantong plastik	103
Gambar 4.87 Cara pedagang mencuci peralatan makan	103
Gambar 4.88 Pedagang menggunakan kerudung.....	104
Gambar 4.89 Banyak sampah berserakan di area berjualan	104

Gambar 4.90 Kain lap diletakkan di roda gerobak	105
Gambar 4.91 Tempat sampah terbuka	105
Gambar 4.92 PKL Mie Ayam 2	107
Gambar 4.93 PKL Mie Ayam 3	110
Gambar 4.94 PKL Mie Ayam 4	113
Gambar 4.95 PKL Mie Ayam 10	117
Gambar 5.1 Mind map ide solusi permasalahan	133
Gambar 5.2 Kriteria desain	136
Gambar 5.3 Konsep desain	137
Gambar 5.4 Wastafel pada gerobak	138
Gambar 5.5 Wastafel yang bisa ditarik	139
Gambar 5.6 Wastafel portabel.....	139
Gambar 5.7 Lemari besar pada gerobak	139
Gambar 5.8 Lemari kecil pada gerobak	140
Gambar 5.9 Tempat <i>cooler box</i>	140
Gambar 5.10 Pembagian area kerja dapur	141
Gambar 5.11 Pembagian area kotor dan bersih	141
Gambar 5.12 Gorden warteg	141
Gambar 5.13 <i>PVC rolling door</i>	142
Gambar 5.14 Laci untuk menampung sisa makanan	142
Gambar 5.15 Lubang berbentuk kotak untuk membuang sisa makanan	143
Gambar 5.16 Lubang berbentuk lingkaran untuk membuang sisa makanan	143
Gambar 5.17 Wadah seperti saluran untuk membuang sisa makanan	144
Gambar 5.18 Tempat sampah gantung.....	144
Gambar 5.19 Bentuk gerobak seperti rumah tradisional Cina	145
Gambar 5.20 Bentuk gerobak seperti mangkuk Mie Ayam.....	145
Gambar 5.21 Kerangka bawah gerobak bisa dicopot.....	145
Gambar 5.22 Atap gerobak bisa dilipat.....	146
Gambar 5.23 Kaki tambahan penyangga gerobak	146
Gambar 5.24 Tinggi gerobak bisa menyesuaikan	146
Gambar 5.25 Penutup sisi gerobak	147
Gambar 5.26 Botol pencet berisi alkohol.....	147

Gambar 5.27 Kait gantungan untuk kain lap	148
Gambar 5.28 Tempat menggantung kain lap	148
Gambar 5.29 Beberapa sketsa ide yang terpilih.....	149
Gambar 5.30 Tampak depan dan belakang gerobak Mie Ayam.....	150
Gambar 5.31 Gerobak menggunakan empat roda agar seimbang.....	150
Gambar 5.32 Wastafel dan rak gantung di sisi kanan gerobak untuk keperluan mencuci	151
Gambar 5.33 Wastafel pada gerobak bisa ditutup untuk menumpuk bangku plastik	151
Gambar 5.34 Lemari penyimpanan untuk bahan dan wadah makanan	152
Gambar 5.35 Bagian depan dan samping gerobak dipasang kaca	152
Gambar 5.36 Area memasak yang dilengkapi dengan gantungan untuk keperluan memasak.....	153
Gambar 5.37 Ventilasi di area dandang dan kompor	154
Gambar 5.38 Tempat sampah tertutup yang digantung di pintu lemari bagian bawah gerobak	154
Gambar 5.39 Saluran untuk menampung sisa makanan yang berserakan di meja kerja gerobak.....	155
Gambar 5.40 Meja kecil tambahan di sepanjang meja kerja gerobak.....	155
Gambar 5.41 Meja tambahan di bagian gagang gerobak.....	156
Gambar 5.42 Dua laci penyimpanan di bawah meja kerja gerobak.....	156
Gambar 5.43 Pintu di kedua sisi samping gerobak	157
Gambar 5.44 Pegangan tambahan pada gagang gerobak.....	157
Gambar 5.45 Kerangka dan bagian-bagian gerobak	158
Gambar 5.46 Ergonomi tinggi pedagang dan tinggi gerobak	158
Gambar 5.47 Hasil rendering warna gerobak Mie Ayam	159
Gambar 5.48 Rendering wastafel dan mekanismenya pada gerobak.....	160
Gambar 5.49 Rendering lemari penyimpanan di bagian atas gerobak Mie Ayam	160
Gambar 5.50 Rendering sisi samping dan depan area meja kerja gerobak dipasang kaca polos.....	160
Gambar 5.51 Rendering area memasak pada gerobak Mie Ayam.....	161

Gambar 5.52 Rendering saluran untuk menampung sisa makanan yang berserakan di meja kerja gerobak	161
Gambar 5.53 Rendering tempat sampah gantung di pintu lemari bagian bawah gerobak.....	161
Gambar 5.54 Rendering pintu lemari dan laci bagian bawah gerobak yang dapat dibuka.....	162
Gambar 5.55 Rendering kerangka gerobak dengan teknik sambungan dilas	162
Gambar 5.56 Rendering bagian atau komponen gerobak dalam kondisi terpisah dari kerangka gerobak.....	162
Gambar 5.57 Gambar kerja gerobak	163
Gambar 5.58 <i>Exploded view</i>	163
Gambar 5.59 Eksplorasi bentuk bagian bawah dan atap gerobak.....	171
Gambar 5.60 Studi bentuk roda gerobak pertama.....	172
Gambar 5.61 Studi bentuk roda gerobak kedua.....	172
Gambar 5.62 Studi bentuk roda gerobak ketiga.....	173
Gambar 5.63 Studi bentuk roda gerobak keempat.....	173
Gambar 5.64 Studi bentuk roda gerobak kelima.....	174
Gambar 5.65 Gerobak dari tampak depan.....	175
Gambar 5.66 Gerobak dari tampak belakang.....	175
Gambar 5.67 Gerobak dari tampak atas.....	176
Gambar 5.68 Gerobak dari tampak samping.....	176
Gambar 5.69 Area meja kerja gerobak	176
Gambar 5.70 Proses pembuatan rangka gerobak bagian bawah	177
Gambar 5.71 Proses pembuatan rangka gerobak bagian samping atas.....	177
Gambar 5.72 Proses pembuatan rangka gerobak bagian atas	178
Gambar 5.73 Proses pemasangan meja kerja dan atap gerobak.....	178
Gambar 5.74 Proses pemasangan roda gerobak.....	178
Gambar 5.75 Proses pemasangan atap tambahan gerobak.....	179
Gambar 5.76 Proses pemasangan dinding gerobak.....	179
Gambar 5.77 Simulasi semua atap tambahan gerobak terbuka	179
Gambar 5.78 Proses pengecatan rangka gerobak bagian atas.....	180
Gambar 5.79 Proses pengecatan semua bagian gerobak.....	180

Gambar 5.80 Perakitan kembali semua bagian gerobak yang sudah dicat	180
Gambar 5.81 Prototipe akhir dari tampak depan dan belakang	181
Gambar 5.82 Prototipe akhir dari tampak kanan dan kiri	181
Gambar 5.83 Area meja kerja gerobak	181
Gambar 5.84 Area masak dan wastafel.....	182
Gambar 5.85 Lemari penyimpanan untuk bahan dan wadah makanan	182
Gambar 5.86 Tempat sampah gantung.....	182
Gambar 5.87 Saluran untuk menampung sisa makanan	183
Gambar 5.88 Tempat jerigen dan kompor	183
Gambar 5.89 Wastafel bisa ditutup sehingga bangku bisa diletakkan di atasnya	183
Gambar 5.90 Laci penyimpanan	184
Gambar 5.91 Gagang tambahan agar bisa dikaitkan ke motor	184
Gambar 5.92 Perbandingan dengan ergonomi tubuh pedagang.....	184

