



Perancangan Ulang Tata Letak untuk Pengoptimalisasian Ruang pada Bebeke Om Aris Dramaga Kota Bogor

M. Egitia Zaini¹, Jilan Rifa Fauziah², Angelica Meilani Rika Dwi Kusuma³, Nova Pebi Rachmawati br. Sembiring⁴, Putra Fajar Setiawan⁵, Wawan Oktariza⁶, Tina Nur Ainun⁷

¹⁻⁷Institut Pertanian Bogor

Jl. Kumbang No.14, RT.02/RW.06, Babakan, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 16128

E-mail: egitzaini19zaini@apps.ipb.ac.id¹, 27fauziahjilan@apps.ipb.ac.id², angelicaangelica@apps.ipb.ac.id³, febrynova@apps.ipb.ac.id⁴, putrafajarsetiawanfajar@apps.ipb.ac.id⁵, wawanok@apps.ipb.ac.id⁶, tina_ainun@apps.ipb.ac.id⁷

Abstract. *In the era of increasingly rapid globalization, the industrial world is faced with inevitable dynamics. One important aspect in industry is optimal layout planning. The right layout determines the effective placement of production facilities, thereby smoothing the production process and increasing productivity. The current layout of production facilities at Bebeke Om Aris Dramaga is not optimal, causing production inefficiencies and increased costs. This research aims to redesign the layout of facilities at Bebeke Om Aris Dramaga. This research examines the design of alternative layouts at Bebeke Om Aris Dramaga with the aim of increasing productivity. The methods used are Activity Relationship Chart (ARC) and Total Closeness Rating (TCR). Production location calculations are carried out periodically to obtain accurate information. The research results show that the proposed layout has shorter distances between facilities. Apart from that, the resulting service time is more optimal. This change in store layout shows that the new layout is more effective and efficient than the old layout. This is proven by research results which show that the new layout design can reduce the time spent by employees in the production process and service to customers and the distance between facilities and increase the efficiency of employee movement.*

Keywords: *Layout, production facilities, ARC, TCR.*

Abstrak. Pada era globalisasi yang kian pesat, dunia industri dihadapkan pada dinamika yang semakin tinggi dalam memenangkan persaingan. Salah satu aspek penting dalam industri adalah perencanaan tata letak (*layout*) yang optimal. Tata letak (*layout*) yang tepat menentukan penempatan fasilitas produksi secara efektif, sehingga melancarkan proses produksi dan meningkatkan produktivitas. Tata letak fasilitas produksi di Bebeke Om Aris Dramaga saat ini belum optimal, sehingga menyebabkan inefisiensi produksi dan peningkatan biaya. Tujuan penelitian ini untuk merancang ulang tata letak (*layout*) fasilitas di Bebeke Om Aris Dramaga. Penelitian ini mengkaji perancangan tata letak alternatif di Bebeke Om Aris Dramaga dengan tujuan meningkatkan produktivitas. Penelitian ini menggunakan metode *Activity Relationship Chart* (ARC) dan *Total Closeness Rating* (TCR). Penghitungan lokasi produksi dilakukan secara berkala untuk mendapatkan informasi yang akurat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tata letak usulan memiliki jarak antar fasilitas yang lebih pendek. Selain itu, waktu pelayanan yang dihasilkan menjadi lebih optimal. Perubahan tata letak tempat makan ini menunjukkan tata letak baru lebih efektif dan efisien dibandingkan tata letak lama. Hal ini dibuktikan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa rancangan tata letak baru dapat mengurangi waktu yang dihabiskan oleh karyawan dalam proses produksi dan pelayanan kepada pelanggan dan jarak antar fasilitas dan meningkatkan efisiensi pergerakan karyawan.

Kata kunci: Tata letak, fasilitas produksi, ARC, TCR.

LATAR BELAKANG

Pada era industri yang berkembang pesat saat ini, persaingan menjadi semakin ketat, terutama bagi perusahaan yang ingin memperluas usahanya. Perusahaan harus menjadi lebih kompetitif dalam semua aspek, termasuk dalam pelayanan kepada konsumen. Semakin baik kualitas pelayanan yang diberikan oleh perusahaan membawakepuasan lebih kepada konsumen (Indriansyah, 2022). Saat ini, persaingan antar restoran semakin ketat. Oleh karena itu, selain penjaminan mutu produk, diperlukan juga fasilitas fisik dan tata letak pendukung. Pelanggan selalu mencari kualitas makanan yang tinggi untuk memenuhi kebutuhannya, sehingga untuk memenangkan pasar yang kompetitif saat ini, restoran juga berusaha memberikan nilai terbaik untuk makanan dengan tata letak yang baik sehingga tercipta suasana yang menyenangkan bagi pelanggan (Pambudi, 2019). Salah satu strategi untuk menarik konsumen yaitu dengan menyediakan tata letak (*layout*) yang menyenangkan bagi konsumen saat berada di tempat makan, dengan harapan akan kembali untuk melakukan pembelian (Supariyani & Marpaung, 2013).

Perancangan tata letak (*layout*) memiliki dampak signifikan terhadap kinerja suatu perusahaan karena berkaitan dengan aliran material dan pergerakan produk, penyebaran informasi, kenyamanan karyawan, serta respon dari konsumen. Tata letak yang efisien dan efektif memegang peranan penting dalam mencapai tujuan suatu bisnis (Septiani, 2021).

Tujuan utama dari tata letak (*layout*) fasilitas adalah untuk melakukan perancangan lokasi di sebuah perusahaan dengan menggunakan bantuan fasilitas pendukung secara efektif dengan tujuan meningkatkan performa dan produktivitas kerja (Khairani Sofyan & Syarifuddin, 2019). Selain itu, perancangan tata letak (*layout*) yang baik akan menghasilkan pengurangan jarak pemindahan bahan dan mengurangi biaya (Ilmiah *et al.*, 2015). Peran penting tata letak fasilitas dalam industri manufaktur tersebut membuat banyak orang tertarik melakukan penelitian dan perancangan tata letak fasilitas, baik tata letak area kerja maupun tata letak gudang atau penyimpanan. Perancangan tata letak pada industri manufaktur merupakan titik tolak utama dalam menata fasilitas produksi dan memanfaatkan ruang secara maksimal. Industri manufaktur telah menarik minat banyak orang untuk melakukan penelitian dan perancangan tata letak fasilitas, baik itu tata letak ruang kerja, tata letak gudang, dan tempat makan. Salah satu objek penelitian dan perancangan tata letak fasilitas ini yaitu rumah makan Bebeke Om Aris Dramaga yang terletak di Kota Bogor.

Bisnis kuliner Bebeke Om Aris, yang berlokasi di Jl Raya Dramaga Km.7 No.2, Margajaya, Bogor Barat, menyajikan beragam hidangan seperti bebek, ayam, dan ikan, beserta beberapa menu pendamping. Menu bebek menjadi menu andalan, dengan ciri khas utama

berupa berbagai varian sambal yang disajikan secara prasmanan. Bebeke Om Aris telah memiliki cabang-cabang di berbagai kota seperti Bandung, Bogor, Jakarta, Karawang, Bekasi, dan Serang. Dalam menghadapi persaingan dari bisnis sejenis, perusahaan terus berusaha meningkatkan kualitas produk dan fasilitas agar dapat mempertahankan loyalitas konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tata letak dan kenyamanan terhadap produktivitas pada Rumah Makan Bebeke Om Aris. Penelitian ini melibatkan pengamatan langsung dan analisis terhadap aspek kenyamanan tata letak, aliran kerja, interaksi antar karyawan, dan penggunaan ruang. Selain itu juga dilakukan wawancara dengan karyawan untuk mendapatkan pemahaman tentang tata letak saat ini dan bagaimana hal itu mempengaruhi produktivitas, serta kendala yang dihadapi pengelola Bebeke Om Aris Dramaga. Wawancara juga dilakukan kepada beberapa pelanggan untuk mengetahui tentang pengalaman mengunjungi Rumah Makan Bebeke Om Aris dan bagaimana tata letak dapat diubah untuk meningkatkan kenyamanan dan kepuasan konsumen.

KAJIAN TEORITIS

Tata Letak (*layout*)

Tata letak merupakan aspek mendasar dalam industri. Tata letak fasilitas (*facilities layout*) dapat dijelaskan suatu cara untuk menata fasilitas sedemikian rupa sehingga dapat menunjang kelancaran proses produksi (Johan & Suhada, 2018). Perancangan tata letak fasilitas bertujuan untuk mendukung kelancaran proses produksi, mengurangi risiko kecelakaan kerja, dan mengurangi pergerakan tenaga kerja atau bahan baku yang tidak diperlukan (Hapsari & Kurniawanti, 2020). Dari beberapa definisi di atas, dapat disimpulkan bahwa tata letak adalah sistem yang mengintegrasikan seluruh fasilitas pendukung kegiatan produksi, mulai dari bahan baku atau *input* hingga *output*, dengan tujuan meningkatkan kinerja perusahaan dan efisiensi untuk memastikan proses produksi berjalan dengan lancar.

METODE PENELITIAN

Menurut Sumarsan (2021) menyatakan bahwa metode penelitian adalah pendekatan ilmiah untuk mengumpulkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode penelitian ini melibatkan prosedur, teknik, alat, dan desain penelitian yang sesuai dengan pendekatan yang dipilih. Penting bahwa desain penelitian sesuai dengan pendekatan yang diambil, serta prosedur, teknik, dan alat yang digunakan juga harus sesuai dengan metode penelitian. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode ARC dan TRC.

Waktu dan Lokasi

Lokasi Penelitian dilakukan pada rumah makan Bebeke Om Aris cabang Dramaga yang berlokasi di Jl. Raya Dramaga Km.7 No.2, RT.03/RW.03, Margajaya, Kec. Bogor Barat, Kota Bogor, Jawa Barat 16116. Perusahaan ini bergerak di industri *Food and Beverage* (F&B). Penelitian dengan jangka waktu selama sebulan dari Bulan April hingga Mei 2024.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini dengan cara mengidentifikasi, mencatat, dan mengumpulkan informasi dengan cara yang objektif dan sesuai dengan apa yang diamati dan diwawancarai di lapangan. Ini melibatkan pencatatan data dan berbagai jenis informasi yang ditemukan di lapangan. Pada pembuatan jurnal ini penulis melakukan pengumpulan data yaitu dengan survei langsung dan juga melakukan pencatatan data yang telah di dapat setelah wawancara.

Teknik Analisis Data

Penelitian ini menggunakan analisis data deskriptif kuantitatif untuk menentukan tata letak (*layout*) dengan menggunakan metode *Activity Relationship Chart* (ARC) berdasarkan hasil perhitungan *Total Closeness Rating* (TCR).

1. *Activity Relationship Chart* (ARC)

Activity Relationship Chart (ARC) merupakan suatu teknik untuk menganalisa tata letak dari sebuah perusahaan yang memiliki keterkaitan antar departemen lain di perusahaan berdasarkan derajat hubungan kerja yang selanjutnya akan dinyatakan dengan penilaiannya menggunakan huruf dan angka, hal ini menunjukkan bahwa simbol memiliki keterkaitan nilai dengan yang lainnya (Maria *et al.*, 2021). Adapun simbol yang digunakan pada *Activity Relationship Chart* (ARC) memiliki makna tertentu, yaitu:

- A : Mutlak (*Absolutely necessary*)
- E : Sangat penting (*Especially important*)
- I : Cukup penting (*Important*)
- O : Biasa (*Ordinary*)
- U : Tidak diinginkan (*Undersireble*)
- X : Sangat tidak diinginkan (*Not desirable*)

2. *Total Closeness Rating* (TCR)

Total Closeness Rating (TCR) merupakan kedekatan antar fasilitas atau departemen untuk saling mengevaluasi, yang juga dikenal sebagai *Total Closeness Rating* (TCR) dalam pendekatan ini. Hasil dari evaluasi tingkat kedekatan departemen dengan fasilitas perusahaan nantinya akan diinterpretasikan dalam ARC. Oleh karena itu, dalam menempatkan fasilitas,

metode ini sepenuhnya mempertimbangkan tingkat kedekatan dan hasil perhitungan TCR. Analisis TCR digunakan untuk menentukan urutan kerja dan lokasi yang harus berdekatan, yang dihasilkan dari nilai derajat kedekatan yang didefinisikan melalui ARC (Rosyidi, 2018). Perhitungan TCR melibatkan konversi derajat kedekatan menjadi nilai rating (Gito Sujana *et al.*, 2020).

Hubungan antar TCR yang dimana dihitung berdasarkan kedekatan dengan ruangan menggunakan simbol yang dijelaskan pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Kedekatan Ruang

KODE	NILAI
A	$3^4 = 81$
E	$3^3 = 27$
I	$3^2 = 9$
O	$3^1 = 3$
U	$3^0 = 1$
X	$0 = -$

Prosedur Penelitian

Permasalahan yang akan dianalisis meliputi data dan fakta. Masalah diidentifikasi menggunakan metode yang tepat untuk membantu memikirkan dan menafsirkan temuan penelitian. Proses penelitian ini diharapkan mampu mencapai tujuan penelitian dengan mengumpulkan, menyusun dan menyajikan data secara efektif. Data yang disajikan diperoleh berupa tabel atau gambar visual. Peneliti menyajikan bentuk tata letak yang efisien dan efektif sehingga diharapkan hasil penelitian ini dapat terlihat dan dipahami dengan jelas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

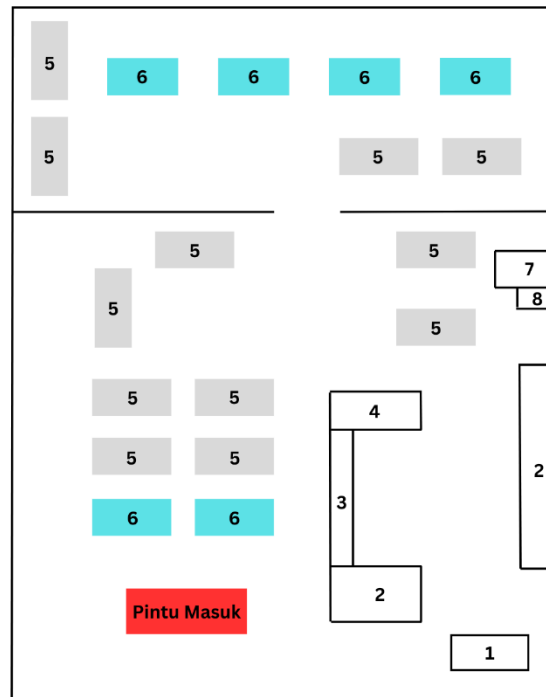
Layout Fasilitas Tempat Makan Bebeke Om Aris Dramaga

Layout atau tata letak merupakan salah satu aspek yang harus diperhatikan oleh perusahaan, baik segi kelancaran maupun untuk meningkatkan produktivitas perusahaan (Gumelar, 2014). Selain itu, tata letak yang baik dapat memberikan keuntungan bagi sistem produksi dan salah satu kunci efisiensi proses produksi dalam jangka panjang (Anam, 2021).

Penataan ini bertujuan untuk mengoptimalkan penataan ruang dan fasilitas-fasilitas sehingga nilai yang diciptakan oleh industri manufaktur menjadi maksimal (Adiasa *et al.*, 2020). Tata letak yang efektif dapat meningkatkan produktivitas, efisiensi, penghematan ruangan, dan kualitas produk atau layanan (Asdi *et al.*, 2019). Hal ini dapat dicapai dengan

mempertimbangkan beberapa faktor, seperti jenis usaha, luas area usaha, alur kerja, dan kebutuhan pelanggan.

Hasil survei dan observasi secara langsung ke Rumah Makan Bebeke Om Aris Dramaga menunjukkan bahwa terdapat banyak fasilitas yang tersedia seperti kasir, dapur, prasmanan dan lain-lain. Fasilitas-fasilitas tersebut menunjukkan bahwa fasilitas-fasilitas yang digunakan sudah sesuai dengan aturan standar operasional prosedur (SOP). Hal ini didukung oleh adanya penggunaan metode ARC. Berikut *layout* Bebeke Om Aris Dramaga pada Gambar 1.



Gambar 1. *Layout* Rumah Makan Bebeke Om Aris

Keterangan:

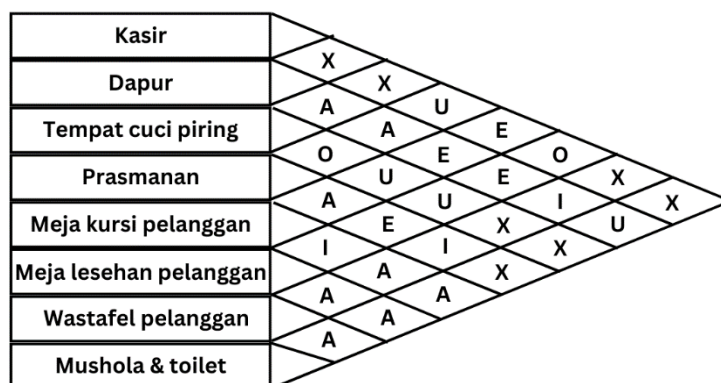
- 1 = Tempat cuci piring
- 2 = Dapur
- 3 = Prasmanan
- 4 = Kasir
- 5 = Meja kursi pelanggan
- 6 = Meja lesehan pelanggan
- 7 = Mushola dan toilet
- 8 = Wastafel pelanggan

Layout dari Bebeke Om Aris terlihat seperti gambar yang ada di atas, dimana pintu masuk terletak di depan langsung terdapat meja dan kursi pelanggan. Di sisi kiri meja dan kursi pelanggan terdapat tempat untuk dapur masak dan diikuti dengan tempat untuk mengambil sambal dan lalapan serta ada kasir. Pada area dapur masak, terdapat tempat untuk alat makan dan stok bahan mentah juga tempat cuci piring. Pada area belakang juga terletak meja untuk lesehan mushola, toilet, dan wastafel terletak di sisi samping.

Penerapan Metode *Activity Relationship Chart* (ARC)

Menurut Suminar *et al.*, (2020) metode *activity relationship chart* (ARC) dinilai dapat menyelesaikan permasalahan. Hasil dari penelitian memberikan rekomendasi *layout* usulan yang secara sistematis untuk meningkatkan proses produksi. Oleh karena itu, penerapan metode ARC sebagai metode usulan *layout* yang lebih baik.

Penerapan metode ARC untuk menganalisis tingkat hubungan aktivitas antara departemen yang satu dengan yang lain (Aulia *ter.*, 2023). ARC membantu mengidentifikasi kedekatan yang diperlukan antar aktivitas berdasarkan frekuensi dan intensitas interaksi antar aktivitas tersebut. *Activity Relation Chart* (ARC) juga disebut sebagai sarana memberikan konfigurasi baru dalam pengembangan usulan tata letak fasilitas produksi sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan produktivitas dan efisiensi produksi (Azizah *et al.*, 2023). Keunggulannya terletak pada kemudahan penggunaan, keakuratan hasil, dan fleksibilitasnya untuk berbagai jenis industri dan bisnis. Berikut gambar ARC yang disusun setiap fasilitas yang akan dianalisis pada Gambar 2.



Gambar 2. *Activity Relationship Chart* (ARC)

Berdasarkan gambar hasil *Activity Relationship Chart* (ARC) di atas, dapat dilihat tingkat hubungan antar fasilitas berdasarkan kode yang diberikan. Setiap kode huruf mempunyai arti masing-masing. Kemudian, *Total Closeness Rating* (TCR) dihitung dari hasil hubungan dan ditentukan fasilitas yang akan ditempatkan pada *layout* yang diusulkan.

Activity Relationship Worksheet (ARW)

Worksheet dibuat untuk menjelaskan hasil ARC agar mempermudah proses pemahaman tingkat kedekatan antara satu fasilitas dengan fasilitas yang lain (Nurhidayat, 2021). *Worksheet* penelitian pada rumah makan Bebeke Om Aris Dramaga disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Data olahan *Activity Relationship Chart* (ARC)

No	Fasilitas	81 A	27 E	9 I	3 O	1 U	0 X	TCR
1	Kasir	-	5	-	6	4	2,3,7,8	31 (8)
2	Dapur	3	5,6	7	-	8	-	145 (6)
3	Tempat cuci piring	2	-	-	4	5,6	7,8	86 (7)
4	Prasmanan	2,5	6	7	3	1	8	202 (4)
5	Meja kursi pelanggan	4,7,8	1,2	6	-	3	-	307 (1)
6	Meja lesehan pelanggan	7,8	2,4	5	-	-	3	225 (3)
7	Wastafel pelanggan	5,6	-	2,4	-	-	1,3	180 (5)
8	Mushola & toilet	5,6,7	-	-	-	2	1,3,4	244 (2)

Tabel diatas menyajikan analisis fasilitas yang berhubungan berdasarkan metode *Activity Relationship Chart* (ARC) dengan menggunakan *Activity Relationship Worksheet* (ARW) (Nurhidayat, 2021). Pertama, dilakukan tranformasi tingkat kedekatan kemudian nilai TCR dijumlahkan. Berdasarkan perhitungan dari *Activity Relationship Chart* (ARC) pada rumah makan Bebeke Om Aris Dramaga, meja kursi pelanggan sebagai prioritas pertama dengan nilai TCR tertinggi yaitu 307, diikuti oleh mushola & toilet dengan nilai TCR 244. Untuk urutan peringkat dapat dilihat pada Tabel 2. Fasilitas meja kursi pelanggan dapat dibangun saling berdekatan agar proses operasional secara keseluruhan berjalan dengan baik, jika ada dua departemen dengan nilai yang sama maka tingkat kedekatan paling banyak yang akan di pilih (Sayyidati Zahrotun Nisa & Setiafindari, 2023). Penjelasan lebih lengkap mengenai hasil analisa ARC dan TCR disajikan pada Tabel 3.

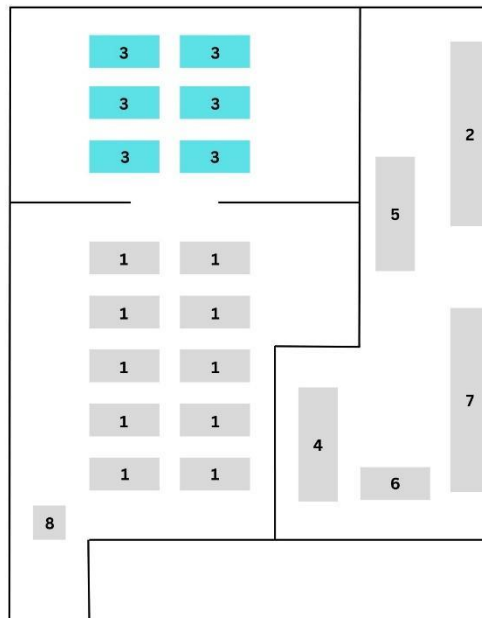
Tabel 3. Tabel hasil Analisa ARC dan TCR

No	Nama Fasilitas	Derajat Keterkaitan
1.	Meja kursi pelanggan	(A = Mutlak harus) berdekatan dengan prasmanan, wastafel pelanggan dan mushola & toilet (E = Sangat penting) berdekatan dengan dapur dan kasir (I = Penting) didekatkan dengan meja lesehan pelanggan (U = Tidak Penting) berdekatan dengan tempat cuci piring
2.	Mushola & toilet	(A = Mutlak Harus) berdekatan dengan meja kursi pelanggan, meja lesehan pelanggan dan wastafel pelanggan (U = Tidak Penting) berdekatan dengan tempat cuci piring (X = Mutlak harus berjauhan) dengan kasir, tempat cuci piring dan prasmanan
3.	Meja lesehan pelanggan	(A = Mutlak Harus) berdekatan dengan wastafel pelanggan dan mushola & toilet (E = Sangat Penting) berdekatan dengan prasmanan dan dapur (I = Penting) berdekatan dengan meja kursi pelanggan (X = Mutlak harus berjauhan) dengan tempat cuci piring
4.	Prasmanan	(A = Mutlak) berdekatan dengan meja kursi pelanggan (E = Sangat penting) berdekatan dengan lesehan pelanggan (I = Cukup penting) berdekatan dengan wastafel pelanggan (X = Sangat tidak diinginkan) berdekatan dengan mushola & toilet
5.	Wastafel pelanggan	(A = Mutlak Harus) berdekatan dengan meja kursi pelanggan dan meja lesehan pelanggan (I = Penting) didekatkan dengan dapur dan prasmanan (X = Mutlak harus berjauhan) dengan kasir dan tempat cuci piring
6.	Dapur	(A = Mutlak) berdekatan dengan tempat cuci piring dan prasmanan (E = Sangat penting) berdekatan dengan meja kursi pelanggan dan meja lesehan pelanggan (I = Cukup penting) berdekatan dengan wastafel pelanggan (U = Tidak diinginkan) berdekatan dengan mushola & toilet

7. Tempat cuci piring	(O = Biasa-biasa saja) berdekatan dengan prasmanan (U = Tidak diinginkan) berdekatan dengan meja kursi pelanggan dan meja lesehan pelanggan (X = sangat tidak diinginkan) berdekatan dengan wastafel pelanggan dan mushola & toilet
8. Kasir	(E = Sangat penting) berdekatan dengan meja kursi pelanggan (O = Biasa-biasa saja) berdekatan dengan meja lesehan pelanggan (U = Tidak diinginkan) berdekatan dengan prasmanan (X= Sangat tidak diinginkan) berdekatan dengan dapur, tempat cuci piring, wastafel, mushola & toilet

Layout Usulan untuk Bebeke Om Aris Dramaga

Pada penelitian ini peneliti mengusulkan tata letak (*layout*) yaitu penyesuaian meja kursi pelanggan karena menurut perhitungan ARC dan TCR fasilitas-fasilitas tersebut memiliki keterkaitan yang penting. Meja kursi dengan prasmanan sangat penting didekatkan dan meja lesehan pelanggan diletakkan dibelakang agar tidak terjadinya kecelakaan. Berikut *layout* usulan terdapat pada gambar 3.



Gambar 3. Layout Usulan Bebeke Om Aris Dramaga

Keterangan:

- 1 = Tempat cuci piring
- 2 = Mushola & toilet
- 3 = Meja lesehan pelanggan
- 4 = Prasmanan
- 5 = Wastafel
- 6 = Dapur
- 7 = Tempat cuci piring
- 8 = Kasir

Berdasarkan *layout* awal pada Gambar.1 meja lesehan dan meja kursi pelanggan digabung menjadi satu. Penempatan meja lesehan dan meja kursi berdasarkan hasil analisis seharusnya dipisah Sebagai upaya meminimumkan terjadi kecelakaan, maka dirancang *layout* dimana departemen meja lesehan diletakkan paling belakang dan meja kursi pelanggan diletakkan di depan dan kasir diletakkan paling depan agar memudahkan proses pembayaran. Hal ini dapat dilihat pada *layout* usulan yang tersusun dengan baik agar kegiatan pelayanan kepada para konsumen menjadi lebih efektif, optimal dan efisien.

KESIMPULAN DAN SARAN

Sebuah tata letak yang efektif dapat mengoptimalkan penggunaan ruang, mengurangi perjalanan yang tidak diperlukan, dan menyederhanakan aliran pekerjaan. Berdasarkan hasil analisis dan pengolahan data pada Bebeke Om Aris Dramaga bahwa tata letak (*layout*) fasilitas belum tertata dengan baik sehingga memerlukan penataan ulang. Melalui penelitian dengan proses observasi dan wawancara kemudian melakukan pengolahan data menggunakan metode *Activity Relationship Chart* (ARC) dan *Total Closeness Rating* (TCR) terdapat perbaikan dengan membuat *layout* usulan dengan melakukan penataan ulang untuk meja kursi pelanggan dan meja lesehan, serta kasir berada paling depan sehingga dengan penataan ulang tersebut maka kegiatan penjualan menjadi efektif, optimal, dan efisien.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti bersyukur atas dukungan dan bantuan dari semua pihak yang terlibat dalam penelitian ini. Terima kasih kepada pihak pengelola Bebeke Om Aris Dramaga yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian terhadap tata letak (*layout*) Bebeke Om Aris dan kepada para pengunjung yang datang ke Bebeke Om Aris Dramaga.

DAFTAR REFERENSI

- Anam, C. (2021). Perancangan Ulang Tata Letak Untuk Mengurangi Jarak Material Handling Dengan Metode Systematic Layout Planning (SLP) (Studi Pada Perusahaan Konveksi CV Damai Jaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB Universitas Brawijaya*, 9(2), 37–55.
- Aulia, B., Najla Nurfida, Tania Dwi Febrianti, Judith Sri Omega Naomi, Fathan Sakha Pratama, Khoirul Aziz Husyairi, & Tina Nur Ainun. (2023). Analisis Tata Letak Fasilitas Toko Prima Freshmart SV IPB Melalui Metode Activity Relationship Chart (ARC) Dan Total Closeness Rating (TCR). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan*, 2(2), 128–134. <https://doi.org/10.55826/tmit.v2i2.155>
- Azizah, N. F., Apriani, R. A., Pratama, F. M., Zizo A, M. Z., Pradana, F. A., & Azzam, A. (2023). Analisis Perancangan Tata Letak Menggunakan Metode Activity Relationship Chart (ARC) dan Computerized Relationship Layout Planning (CORELAP). *Jurnal Teknik Industri: Jurnal Hasil Penelitian Dan Karya Ilmiah Dalam Bidang Teknik Industri*, 9(1), 86. <https://doi.org/10.24014/jti.v9i1.21902>
- Gito sujana, Riko Ervil, & GamAdiasa, I., Suarantalla, R., Rafi, M. S., & Hermanto, K. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di CV. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (SLP). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), 151–158. <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.43467>
- Asdi, A., Abdullah, I., & Pahira, P. (2019). Analisis Tata Letak Fasilitas Produksi Pada Proses Produksi Mie Telor Ud Sumber Rezeki Di Kota Makassar. *Jurnal BISNIS & KEWIRAUSAHAAN*, 8(4), 355–363. <https://doi.org/10.37476/jbk.v8i4.710>
- Ilmiah, J., Maheswari, H., Firdauzy, A. D., & Ilmiah, J. (2015). EFISIENSI KERJA PADA PT . NUSA MULTILAKSANA harus ditanam , prosedur produksi dan pemasaran hasil produksi namun juga rancangan fasilitas . Perancangan fasilitas meliputi perancangan sistem fasilitas , tata letak disebut juga sebagai sistem job shop . *Job. Ilmiah Manajemen Dan Sains*, 1(3), 1–27.
- Indriansyah, A. (2022). *KEPUASAN PELANGGAN PADA SEOUL KOREAN*. 1(4).
- Khairani Sofyan, D., & Syarifuddin. (2019). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas dengan Menggunakan Metode Konvensional Berbasis 5S (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu dan Shitsuke). *Jurnal Teknovasi*, 02(2), 27–41.
- a Jauhari. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Dengan Menggunakan Metode ARC dan TCR. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, XX(X), 1–5.
- Gumelar, R. G. (2014). Layout Majalah Sebagai Sebuah Cerminan Identitas Pembaca Studi Kasus et al Majalah Cosmopolitan dan Aneka Yes. *Jurnal Komunikasi*, 2(3), 51. <https://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/LONTAR/article/view/341/385>
- Hapsari, Y. T., & Kurniawanti, K. (2020). Perancangan Tata Letak Fasilitas Produksi Peyek. *Jurnal Terapan Abdimas*, 5(1), 35. <https://doi.org/10.25273/jta.v5i1.4644>
- Johan, J., & Suhada, K. (2018). USULAN PERANCANGAN TATA LETAK GUDANG DENGAN MENGGUNAKAN METODE CLASS-BASED STORAGE (Studi Kasus di PT Heksatex Indah, Cimahi Selatan). *Journal of Integrated System*, 1(1), 52–71. <https://doi.org/10.28932/jis.v1i1.989>
- Khairani Sofyan, D., & Syarifuddin. (2019). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas dengan Menggunakan Metode Konvensional Berbasis 5S (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu dan Shitsuke). *Jurnal Teknovasi*, 02(2), 27–41.

- Maria, S., Ubas, N., Bayu, A., & Pradana, I. (2021). Analisis Tata Letak Metode Activity Relationship Chart (Arc) Pada Kantor Gudang Pt. Bhandha Ghara Reksa, Cabang Denpasar. *Ilmiah Mahasiswa FEB*, 9(2), 1–13.
- Nurhidayat, F. (2021). Usulan perbaikan tata letak fasilitas lantai produksi dengan metode Systematic Layout Planning (SLP) di PT DSS. *Jurnal IKRA-ITH Teknologi*, 5(80), 9–16.
- Pambudi, A. R. (2019). Pengaruh Store Layout Dan Food Quality Terhadap Minat Beli Ulang Dan Customer Satisfaction Pada Ready To Eat Bakery. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 13(1), 1–7. <https://doi.org/10.9744/pemasaran.13.1.1-7>
- Rosyidi, M. (2018). ANALISA TATA LETAK FASILITAS PRODUKSI DENGAN METODE ARC, ARD, DAN AAD DI PT. XYZ. *WAKTU: Jurnal Teknik UNIPA*, 16, 82–95. <https://doi.org/10.36456/waktu.v16i1.1493>
- Sayyidati Zahrotun Nisa, & Setiafindari, W. (2023). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Untuk Meminimalkan Jarak Material Handling Menggunakan Algoritma CORELAP. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan*, 2(4), 250–260. <https://doi.org/10.55826/tmit.v2i4.139>
- Septiani, R. R. (2021). Analisis Tata Letak (Layout) Pada Starbuks Coffee Mal SKA Pekanbaru. 82. <https://repository.uir.ac.id/12711/1/185210354.pdf>
- Sumarsan. (2021). Pengaruh Pajak Restoran Dan Pajak Hotel Terhadap Pendapatan Asli Daerah Kota Padangsidempuan Periode 2018-2020. *Jurnal Akuntansi*, 51(1), 1–15.
- Suminar, L. A., Wahyudin, W., & Nugraha, B. (2020). Analisis Perancangan Tata Letak Pabrik Pt. Xyz Dengan Metode Activity Relationship Chart (Arc). *Jurnal Sains Dan Teknologi: Jurnal Keilmuan Dan Aplikasi Teknologi Industri*, 20(2), 181. <https://doi.org/10.36275/stsp.v20i2.276>
- Supariyani, E., & Marpaung, B. S. (2013). Pengaruh Tata Letak Terhadap Kepuasan Pelanggan Ritel. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(1), 13–22. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v1i1.251>