



ADOPSI TATA LETAK KOMBINASI (PROCESS & PRODUCT LAYOUT) PADA UMKM SEBLAK BANG FAAZ

Adelia Fitri Lumelle¹, Ahmad Antar², Bariyah³, Daniela Putri Alisha⁴, Indriyani Setyawati⁵, Maudy Aulia Putri⁶, Suci Ati⁷, Yuni Pambreni⁸, Alfi Maghfuriyah⁹, Nora Listiana¹⁰

¹⁻¹⁰ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jakarta Global University
Jl. Boulevard Grand Depok City No.2 Depok 16412

*Penulis Korespondensi: 092024090488@student.jgu.ac.id; 092024090410@student.jgu.ac.id;
092024090350@student.jgu.ac.id; 092024090304@student.jgu.ac.id; 092024090429@student.jgu.ac.id;
092024090426@student.jgu.ac.id; 092024090102@student.jgu.ac.id; yuni@jgu.ac.id; alfi@jgu.ac.id;
noralistiana@jgu.ac.id

Abstract. *Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector face challenges in managing efficient facility layouts. Seblak Bang Faaz, a seblak-based culinary business in Depok City established in 2024, experienced operational layout problems including bottlenecks at the cashier area, a cooking stove positioned close to the dining area, and a non-linear customer flow. This community service activity aimed to analyze the existing layout conditions and design a combination layout proposal (process & product layout) that is more efficient. The methods employed included direct field observation, interviews with the MSME owner, and a needs analysis using the 5W+1H approach. The results show that applying a combination layout can structurally separate the production flow from the customer service flow: the stove was relocated to a ventilated side, the cashier was moved to eliminate bottlenecks, and the dining table orientation was redesigned for greater comfort. In conclusion, the adoption of a combination layout has significant potential to improve operational efficiency, customer comfort, and service capacity at Seblak Bang Faaz.*

Keywords: *facility layout, culinary MSME, process layout, product layout, operational efficiency*

Abstrak. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor kuliner menghadapi tantangan dalam pengelolaan tata letak fasilitas yang efisien. Seblak Bang Faaz, sebuah usaha kuliner berbasis seblak di Kota Depok yang berdiri sejak 2024, mengalami permasalahan pada tata letak operasionalnya, meliputi bottleneck di area kasir, posisi kompor yang berdekatan dengan ruang makan, serta alur pergerakan pelanggan yang tidak linear. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi tata letak *eksisting* dan merancang usulan tata letak kombinasi *process & product layout* yang lebih efisien. Metode yang digunakan adalah observasi lapangan langsung, wawancara dengan pemilik UMKM, dan analisis kebutuhan menggunakan pendekatan 5W+1H. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa penerapan tata letak kombinasi mampu memisahkan alur produksi dan alur pelayanan pelanggan secara lebih terstruktur: kompor dipindahkan ke sisi berventilasi, kasir direlokasi agar tidak menjadi titik kemacetan, dan orientasi meja makan diubah menjadi lebih nyaman. Kesimpulannya, adopsi tata letak kombinasi berpotensi meningkatkan efisiensi operasional, kenyamanan pelanggan, dan kapasitas pelayanan Seblak Bang Faaz secara signifikan.

Kata kunci: tata letak fasilitas, UMKM kuliner, process layout, product layout, efisiensi operasional

1. LATAR BELAKANG

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, UMKM menyumbang lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar (Kemenkop UKM, 2023). Di sektor kuliner, pertumbuhan UMKM semakin pesat seiring meningkatnya tren konsumsi makanan siap saji di kalangan generasi muda. Salah satu kuliner yang tengah populer adalah seblak, makanan khas Sunda berbahan dasar kerupuk mentah yang dimasak dengan bumbu pedas.

Seblak Bang Faaz adalah UMKM kuliner yang berlokasi di Jl. Ratu Jaya Rawageni, Kota Depok, Jawa Barat, yang berdiri sejak tahun 2024. Meskipun usaha ini memiliki potensi pasar yang besar, terdapat permasalahan pada tata letak fasilitas operasionalnya yang menghambat efisiensi pelayanan dan kenyamanan pelanggan. Tata letak (layout) fasilitas merupakan salah satu aspek manajemen operasional yang krusial bagi UMKM, karena memengaruhi alur produksi, efisiensi waktu layanan, dan kepuasan pelanggan (Heizer & Render, 2020).

Permasalahan utama yang diidentifikasi pada Seblak Bang Faaz meliputi: (1) penumpukan (bottleneck) di area kasir yang berdekatan dengan titik pengambilan makanan; (2) posisi kompor memasak yang dekat dengan ruang makan sehingga menyebabkan asap dan panas menyebar ke area pelanggan; serta (3) alur pergerakan pelanggan yang tidak linear dan saling bersilangan. Kondisi ini menurunkan kualitas pengalaman pelanggan dan menghambat kapasitas pelayanan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menganalisis kondisi tata letak eksisting Seblak Bang Faaz dan merancang usulan tata letak kombinasi yang memadukan process layout pada area produksi dan product layout pada alur pelayanan pelanggan. Manfaat yang diharapkan adalah peningkatan efisiensi operasional, kenyamanan pelanggan, dan kapasitas pelayanan UMKM secara keseluruhan.

2. METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di UMKM Seblak Bang Faaz, Kota Depok, pada tahun 2026. Mitra pengabdian adalah pemilik usaha dan karyawan Seblak Bang Faaz yang terlibat langsung dalam kegiatan operasional harian.

Rancangan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui tiga tahapan utama. Pertama, tahap identifikasi dan analisis kondisi eksisting, yang mencakup observasi lapangan secara langsung untuk memahami kondisi tata letak saat ini, alur pergerakan pelanggan, posisi fasilitas produksi, dan kendala operasional yang dihadapi. Pada tahap ini juga dilakukan wawancara mendalam dengan pemilik UMKM untuk menggali kebutuhan dan harapan terhadap perbaikan tata letak.

Kedua, tahap analisis kebutuhan menggunakan pendekatan 5W+1H (*What, Who, Where, When, Why, How*) untuk memetakan profil usaha secara komprehensif serta mengidentifikasi akar permasalahan tata letak. Dari analisis ini disusun matriks identifikasi masalah beserta dampak dan solusi yang diusulkan.

Ketiga, tahap perancangan usulan tata letak kombinasi (*combination layout*). Tata letak kombinasi dipilih karena karakteristik operasional Seblak Bang Faaz mencakup dua jenis alur yang berbeda alur produksi yang bersifat *process-oriented* (setiap pesanan disesuaikan dengan permintaan pelanggan) dan alur pelayanan yang *bersifat product-oriented* (linear dari masuk hingga makan). Usulan tata letak kemudian disajikan dalam bentuk deskripsi tertulis dan gambar skema yang didiskusikan bersama pemilik UMKM

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Profil Singkat UMKM Seblak Bang Faaz

Profil UMKM Seblak Bang Faaz disusun menggunakan metode 5W+1H untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai usaha tersebut, sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 1 berikut.

Aspek	Kata Kunci	Keterangan
<i>What</i> (Apa)	Usaha	Seblak Bang Faaz adalah usaha kuliner yang bergerak di bidang penjualan seblak, makanan khas Sunda berbahan dasar kerupuk mentah yang dimasak dengan bumbu rempah pedas,

		dengan berbagai pilihan tingkat kepedasan dan topping sesuai selera pelanggan.
Who (Siapa)	Pemilik	Usaha ini dimiliki dan dikelola oleh Bang Faaz, seorang wirausahawan muda yang mengembangkan kuliner tradisional Sunda dengan cita rasa modern.
Where (Di mana)	Lokasi	Jl. Ratu Jaya Rawageni, RT. 10/RW. 05, Ratu Jaya, Kec. Cipayung, Kota Depok, Jawa Barat.
When (Kapan)	Waktu Berdiri	Berdiri pada tahun 2024; beroperasi setiap hari pukul 13.00–22.00.
Why (Mengapa)	Alasan Pendirian	Memanfaatkan tren bisnis seblak prasmanan yang digemari generasi muda dan menjawab kebutuhan pasar akan kuliner porsi kenyang dengan harga terjangkau.
How (Bagaimana)	Proses Operasional	Persiapan bahan baku pagi hari → memasak menggunakan kompor gas → pelanggan memesan di kasir → pengambilan pesanan → menikmati makanan di area makan.

Tabel 1 Profil UMKM Seblak Bang Faaz

3.2 Kondisi Tata Letak Saat ini

Berdasarkan observasi lapangan, kondisi tata letak Seblak Bang Faaz saat ini memiliki beberapa permasalahan yang menghambat efisiensi operasional. Area kasir berada di dekat titik pengambilan makanan, sehingga terjadi penumpukan (*bottleneck*) di satu titik karena pelanggan yang menunggu pesanan dan pelanggan yang melakukan pembayaran berada di area yang sama. Posisi kompor memasak berada di bagian dalam yang dekat area makan pelanggan, mengakibatkan asap dan panas menyebar ke ruang makan dan mengganggu kenyamanan. Alur pergerakan pelanggan (masuk → mengambil makanan → membayar → makan) tidak linear dan saling bersilangan, menyebabkan kemacetan terutama saat jam ramai. Ventilasi udara pada area memasak juga kurang optimal sehingga panas dan asap tidak langsung terbuang ke luar.



Gambar 1 . Kondisi Tata Letak Bagian Luar dalam Seblak Bang Faaz

3.3 Identifikasi Masalah Dan Solusi Yang Diusulkan

Bermasarkan kondisi tersebut, berikut identifikasi masalah dan solusi yang diusulkan sebagaimana disajikan pada Tabel 2.

No	Masalah	Dampak	Solusi yang Diusulkan
1	Kasir berdekatan dengan area pengambilan makanan	Penumpukan dan antrian tidak teratur di satu titik	Memindahkan kasir ke area samping/pinggir agar alur pengambilan makanan dan pembayaran terpisah
2	Kompore gas dekat ruang makan	Asap dan panas masuk ke ruang makan, mengganggu kenyamanan pelanggan	Memindahkan kompor ke dekat dinding luar dengan ventilasi langsung ke luar
3	Alur pergerakan pelanggan tidak terstruktur	Kemacetan dan crossing traffic antar pelanggan	Menyusun ulang tata letak dengan alur linear: masuk → pesan → ambil → bayar → makan
4	Meja dan kursi menghadap	Pelanggan tidak nyaman karena	Mengubah orientasi meja dan kursi agar tidak menghadap langsung ke dapur

langsung ke area berhadapan dengan
dapur aktivitas memasak

Tabel 2. Identifikasi Masalah dan Solusi yang Diusulkan

3.4 Kebutuhan Perbaikan

Berdasarkan analisis di atas, UMKM Seblak Bang Faaz membutuhkan:

- Penataan ulang posisi kasir ke area yang tidak mengganggu alur pengambilan makanan agar proses pelayanan lebih teratur dan efisien.
- Relokasi kompor ke area yang memiliki ventilasi lebih baik untuk mengurangi panas dan asap pada area makan pelanggan.
- Perancangan tata letak yang lebih linier dan tidak saling beririsan untuk meningkatkan efisiensi alur produksi dan kenyamanan pelanggan.
- Penggantian atau penyesuaian ukuran meja dan kursi menjadi lebih panjang atau berkapasitas lebih besar agar pelanggan tidak perlu menyatukan meja saat datang dalam jumlah banyak.
- Pengaturan ulang orientasi meja dan kursi agar tidak menghadap langsung ke area dapur atau proses pembuatan seblak sehingga pelanggan merasa lebih nyaman saat makan.
- Pemisahan yang lebih jelas antara area produksi dan area pelanggan untuk menciptakan suasana makan yang lebih nyaman dan rapi.

4. Rancangan Tata Letak Fasilitas yang Diajukan

4.1 Jenis Tata Letak yang Digunakan: Tata Letak Kombinasi

Tata letak kombinasi (*combination layout*) dipilih karena UMKM Seblak Bang Faaz memiliki dua karakteristik alur yang berbeda, yaitu:

- Alur produksi (dapur): bersifat proses-oriented, di mana setiap pesanan disesuaikan dengan permintaan pelanggan (topping, tingkat kepedasan) cocok dengan process layout.

- Alur pelayanan pelanggan: bersifat linear dan searah, dari masuk hingga makan cocok dengan *product layout*.

4.2 Deskripsi Rancangan Tata Letak Baru

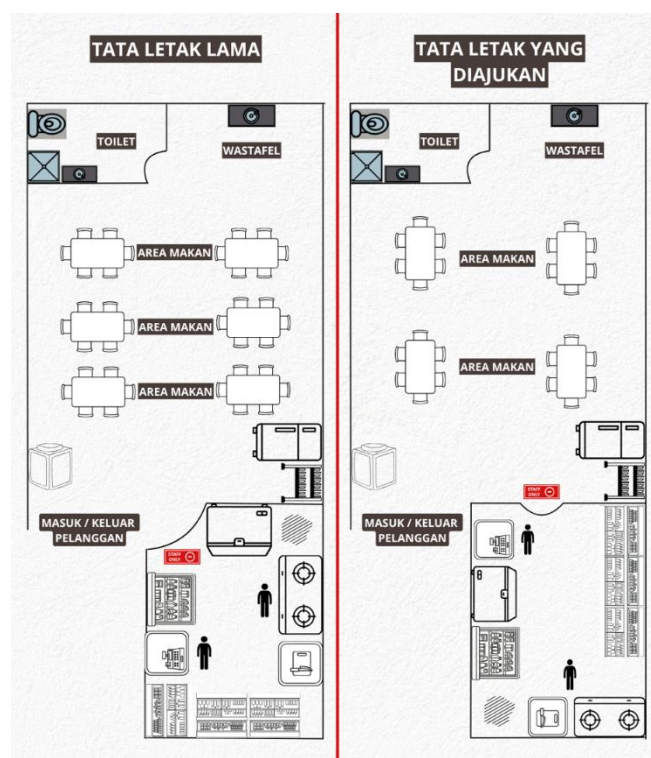
Rancangan tata letak baru yang diusulkan disajikan pada Tabel 3 berikut.

Area / Fasilitas	Keterangan Posisi & Alasan
Pintu Masuk	Berada di bagian depan. Pelanggan langsung diarahkan ke area pemesanan tanpa melewati area kasir.
Area Pemesanan	Terletak setelah pintu masuk. Pelanggan menyampaikan pesanan kepada karyawan dan menunggu pesanan selesai.
Area Produksi / Dapur	Kompas dipindahkan ke sisi dinding luar dengan bukaan ventilasi langsung ke luar gedung, sehingga asap dan panas tidak masuk ke ruang makan.
Area Pengambilan Makanan	Terletak di ujung area produksi. Pelanggan mengambil pesanan di titik ini setelah makanan selesai disiapkan.
Area Kasir	Dipindahkan ke sisi/pinggir ruangan setelah area pengambilan makanan. Alur menjadi: pesan → ambil → bayar, sehingga tidak terjadi penumpukan.
Area Makan	Meja lebih panjang dan tidak menghadap ke jalan/dapur untuk meningkatkan kenyamanan, terutama bagi pengunjung kelompok.

Tabel 3. Deskripsi Rancangan Tata Letak Baru

4.3 Alur Tata Letak yang Diajukan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pemilik UMKM, diketahui bahwa tata letak yang digunakan saat ini sudah cukup mendukung kegiatan usaha, namun masih terdapat beberapa aspek yang dapat dioptimalkan untuk meningkatkan kenyamanan pelanggan dan efisiensi penggunaan ruang. Oleh karena itu, kami mengajukan tata letak usulan yang disusun berdasarkan kondisi lapangan, kebutuhan operasional, serta masukan dari pemilik UMKM. Perbandingan antara tata letak lama dan tata letak usulan ditunjukkan pada gambar berikut :



Gambar 2. Foto Tata Letak yang Diajukan

4.4 Manfaat yang Diharapkan

Penerapan tata letak kombinasi yang diusulkan diharapkan memberikan beberapa manfaat konkret bagi UMKM Seblak Bang Faaz. Alur pelanggan menjadi lebih terarah sehingga tidak terjadi penumpukan di satu titik. Area makan lebih nyaman karena bebas dari asap dan panas kompor. Efisiensi waktu pelayanan meningkat karena tidak ada crossing traffic antar pelanggan. Kapasitas pelayanan per jam dapat meningkat karena antrian menjadi lebih teratur. Secara keseluruhan, citra usaha juga diharapkan meningkat seiring dengan pengalaman pelanggan yang lebih baik.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan pada UMKM Seblak Bang Faaz berhasil mengidentifikasi permasalahan utama pada tata letak fasilitas eksisting, yaitu bottleneck di area kasir, posisi kompor yang tidak ergonomis, dan alur pelanggan yang tidak linear. Melalui analisis kebutuhan dan perancangan ulang, diusulkan penerapan tata letak kombinasi yang memadukan *process layout* pada area produksi dan *product layout* pada alur pelayanan pelanggan. Usulan ini mencakup

relokasi kompor ke area berventilasi, pemindahan kasir agar tidak menjadi titik kemacetan, dan penataan ulang meja makan agar lebih nyaman. Penerapan tata letak kombinasi ini berpotensi signifikan meningkatkan efisiensi operasional, kenyamanan pelanggan, dan kapasitas pelayanan UMKM Seblak Bang Faaz.

DAFTAR REFERENSI

- Heizer, J., & Render, B. (2020). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (13th ed.). Pearson Education.
- Kemenkop UKM. (2023). *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2022-2023*. Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia.
- Stevenson, W. J. (2021). *Operations Management* (14th ed.). McGraw-Hill Education.
- Tompkins, J. A., White, J. A., Bozer, Y. A., & Tanchoco, J. M. A. (2010). *Facilities Planning* (4th ed.). John Wiley & Sons.