

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	<i>Categorisation of The Customer Processes in Food and Beverage service</i>	25
Tabel 2.2	Pengukuran Antropometri Masyarakat Indonesia Secara Umum.....	37
Tabel 2.3	Pengukuran Antropometri Tangan Manusia.....	39
Tabel 2.4	Kemampuan Angkut Ideal.....	43
Tabel 2.5	Flow Activity Customer dan Staff di Stand Rasa Rasa.....	50
Tabel 2.6	Bobot Makanan Stand Rasa Rasa per Satuan Jenisnya.....	51
Tabel 2.7	Bobot Makanan Stand Rasa Rasa per Paket.....	51
Tabel 2.8	Dimensi Ukuran Wadah yang Dipakai.....	53
Tabel 2.9	Susunan Piring Saat Penyajian pada Alat Saji (<i>tray</i>).....	53
Tabel 2.10	Kuesioner Nordic Body Map Cara Membawa L.....	58
Tabel 2.11	Kuesioner Nordic Body Map Cara Membawa Ditenteng.....	59
Tabel 2.12	Produk Alat Saji Makanan dan Fiturnya.....	61
Tabel 3.1	Pengelompokan Aspek Desain.....	65
Tabel 3.2	Analisis Produk Berdasarkan Aspek Fisiologi.....	66
Tabel 3.3	Analisis Produk Berdasarkan Aspek Antropometri.....	68
Tabel 3.4	Analisis Produk Berdasarkan Aspek Ergonomi.....	69
Tabel 3.5	Analisis Produk Berdasarkan Aspek Biomekanika.....	70
Tabel 3.6	Analisis Produk Berdasarkan Aspek Fungsi.....	71
Tabel 3.7	Analisis Produk Berdasarkan Aspek Lingkungan Fisik.....	72
Tabel 4.1	Flow Activity Customer dan Staff di Stand Rasa Rasa.....	77
Tabel 4.2	Tabel Kebutuhan Desain.....	78