

Pengembangan sistem manajemen penjadwalan pada pemeliharaan sistem heating ventilation dan air conditioning HVAC restoran = Developing scheduling management system for HVAC system maintenance in restaurant.

Benedictus Yosia Tingginehe, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20515284&lokasi=lokal>

Abstrak

Perusahaan dalam industri makanan dan minuman perlu melaksanakan pemeliharaan restoran untuk menjaga peralatan dan perlengkapan restoran dalam kondisi prima. Pemeliharaan harus dilaksanakan dengan metode dan jadwal yang tepat agar pemeliharaan pada peralatan dan perlengkapan restoran berjalan dengan efisien. Salah satu komponen penting dalam restoran adalah sistem HVAC. Sistem ini bertujuan untuk menciptakan kondisi nyaman pada dapur dan ruang makan restoran. Banyak ditemukan kondisi sistem HVAC restoran tidak dalam kondisi baik dan beberapa perusahaan belum atau tidak memiliki sistem manajemen penjadwalan pemeliharaan yang memadai. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan suatu kerangka kerja manajemen penjadwalan pemeliharaan HVAC pada restoran yang berfungsi membantu mekanik dalam melaksanakan pemeliharaan sistem HVAC. Penelitian ini menggunakan metode survei dan tinjauan literatur untuk mendapatkan hasil penelitian sebuah kerangka kerja manajemen penjadwalan pemeliharaan sistem HVAC pada restoran. Dari penelitian ini didapatkan faktor terpenting yang memengaruhi pemilihan metode pemeliharaan adalah variabel Teknis dan kerangka kerja manajemen penjadwalan pemeliharaan sistem HVAC restoran dapat digunakan untuk mempertahankan kondisi sistem HVAC restoran secara efisien dan efektif.

.....A food and beverage companies need to carry out maintenance of their restaurant to keep all restaurant equipment in good condition. Maintenance had to be carried out with right methods and schedule to assure maintenance of restaurant equipments runs efficiently. One of important component in restaurant is HVAC system. This system aims to create a comfortable condition in kitchen and dining area of restaurant. Many restaurant's HVAC system found in bad condition and many companies doesn't have adequate scheduling management system. This research aims to develop scheduling management system for HVAC system maintenance in restaurant to assist mechanic in maintaining HVAC system. Restaurant chain in Indonesia that has more than 50 branches are the research object for case study. This study uses survei and literature review to develop a scheduling management framework for HVAC system maintenance in restaurant. From this research found the most important factor influencing maintenance method selection was Technical and scheduling management framework for HVAC system maintenance in restaurant developed to maintain the condition of restaurant's HVAC system effectively and efficient.