

## ABSTRAK

*Catering* Alami Surabaya adalah perusahaan yang bergerak di bidang restoran didirikan pada tahun 2001 oleh sepasang suami istri yang mempunyai hobi memasak. Permasalahan yang dihadapi oleh *Catering* Alami Surabaya yakni pada lingkungan *Catering* penataan *layout* yang terkesan berantakan dan kurang efektif dalam proses produksi di *Catering* Alami Surabaya.

Seiring dengan permasalahan tersebut, penelitian ini dilakukan dengan melakukan observasi langsung sehingga memperoleh data yang sesuai dan diharapkan mampu merancang desain Lingkungan *Catering* dengan prinsip ergonomi.

Faktor-faktor yang mempengaruhi desain lingkungan *Catering* Alami Surabaya diantaranya meliputi penataan tempat, jalur operasi, faktor pendekatan dan kedekatan untuk berinteraksi terhadap karyawan, kenyamanan dan keamanan lokasi sebagai tempat bekerja serta kelengkapan peralatan produksi.

Dari hasil penelitian perancangan desain lingkungan *Catering* Alami Surabaya telah mengacu pada prinsip ergonomi ENASE yaitu : Efektif, Nyaman, Aman, Sehat dan Efisien. Lima konsep ini berkaitan dengan perancangan desain di lingkungan *Catering* Alami Surabaya.

**Kata Kunci :** Desain Lingkungan *Catering*, Prinsip Ergonomi, ENASE.