

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Kesimpulan**

##### **7.1.1. Kondisi Fasilitas Fisik di Restoran Saat ini**

Kondisi aktual dari fasilitas fisik di Restoran “X” ini jika dilihat dari segi antropometri, maka terdapat banyak kekurangan dimana banyak fasilitas fisik yang tidak memenuhi dari segi antropometri. Fasilitas fisik dalam restoran di kelompokkan menjadi 2 jenis yaitu fasilitas fisik pada ruang makan dan fasilitas fisik pada ruang dapur. Untuk fasilitas fisik di ruang makan yaitu meja makan, kursi makan dan kursi tunggu yang tidak sesuai, sehingga konsumen menjadi tidak nyaman. Sedangkan untuk fasilitas fisik di ruang dapur yaitu meja persiapan bahan, meja persiapan minum dan meja kompor yang masih tidak sesuai, sehingga menghambat kinerja pekerja.

##### **7.1.2. Kondisi Fasilitas Fisik di Restoran Yang Lebih Baik**

Dengan adanya fasilitas fisik yang belum memadai dari segi antropometri ini, maka dibutuhkan perancangan fasilitas fisik yang baik untuk dapat menunjang kenyamanan manusia dalam beraktivitas di Restoran “X” ini.

Berikut ini adalah fasilitas fisik alternatif yang baik untuk ruang makan dan ruang dapur bila dilihat dari segi ergonomi:

## 1. Meja Makan



Gambar 7.1  
Alternatif Produk Meja Makan Terpilih

Produk meja makan ini merupakan meja makan alternatif yang terpilih berdasarkan nilai *Concept Scoring* terbesar. Desain meja makan ini untuk 4 orang dengan bentuk persegi yang memiliki ukuran panjang 87,00 cm, lebar 87,00 cm dan tinggi alas 75,00 cm yang sudah sesuai dengan dimensi antropometri untuk meja makan, sehingga konsumen lebih nyaman saat makan. Meja makan ini terbuat dari 2 jenis bahan yaitu dasar meja terbuat dari kayu jati dan untuk menjaga agar meja kokoh maka kaki meja terbuat dari bahan besi dengan adanya 5 penyangga pada bagian bawah kaki meja.

## 2. Kursi Makan



Gambar 7.2  
Alternatif Produk Kursi Makan Terpilih

Produk kursi makan ini merupakan kursi makan alternatif yang terpilih berdasarkan nilai *Concept Scoring* terbesar. Desain kursi makan ini untuk 1 orang dengan bentuk persegi panjang yang memiliki ukuran panjang alas 50,00 cm, lebar alas 40,00 cm, tinggi alas 45,00 cm, lebar sandaran kursi 42,00 cm, dan tinggi sandaran kursi 63,00 cm yang sudah sesuai dengan dimensi antropometri untuk kursi makan, sehingga konsumen lebih nyaman saat makan. Kursi makan ini terbuat dari 2 jenis bahan yaitu untuk alas kursi terbuat dari bahan busa yang lebih nyaman dan kaki kursi terbuat dari bahan kayu jati agar kursi lebih tahan lama, kokoh dan kuat.

### 3. Kursi Tunggu



Gambar 7.3  
Alternatif Produk Kursi Tunggu Terpilih

Produk kursi tunggu ini merupakan kursi tunggu alternatif yang terpilih berdasarkan nilai *Concept Scoring* terbesar. Desain kursi tunggu ini untuk 1 orang dengan bentuk persegi panjang yang memiliki ukuran panjang alas 50,00 cm, lebar alas 41,00 cm, tinggi alas 43,00 cm, lebar sandaran kursi 41,00 cm, dan tinggi sandaran kursi 63,00 cm yang sudah sesuai dengan dimensi antropometri untuk kursi tunggu, sehingga konsumen lebih nyaman saat menunggu. Selain itu juga kursi tunggu ini sangat fleksibel untuk disimpan dan digunakan. Kursi tunggu ini terbuat dari 2 jenis bahan yaitu untuk alas kursi terbuat dari bahan busa yang lebih nyaman dan kaki kursi terbuat dari bahan besi dan memiliki fungsi bisa dilipat, sehingga memudahkan pekerja untuk menyimpan serta menambah kursi tunggu jika diperlukan.

#### 4. Meja Persiapan Bahan



Gambar 7.4  
Alternatif Produk Meja Persiapan Bahan Terpilih

Produk meja persiapan bahan ini merupakan meja persiapan bahan alternatif yang terpilih berdasarkan nilai *Concept Scoring* terbesar. Desain meja persiapan bahan ini dapat digunakan oleh 1 orang pekerja dengan bentuk persegi panjang yang memiliki ukuran panjang 180,00 cm, panjang rak 50,00 cm, lebar 70,00 cm, lebar rak 30,00 cm, tinggi keseluruhan 185,00 cm, tinggi dari lantai ke dasar meja 90,00 cm, tinggi dari dasar lantai ke rak 1 120,00 cm, tinggi dari dasar lantai ke rak 2 150,00 cm, panjang *handle* 10,00 cm, dan lebar *handle* 4,00 yang sudah sesuai dengan dimensi antropometri untuk meja persiapan minum. Meja persiapan bahan ini terbuat dari bahan kayu jati agar meja lebih tahan lama, kokoh, dan kuat. Selain itu, meja ini memiliki kelebihan dimana terdapat pintu dorong di bagian depan meja yang bisa dibuka dari ruang makan, sehingga memudahkan pekerja untuk mengambil makanan tanpa harus masuk ke ruang dapur serta mempercepat kerja pekerja.

## 5. Meja Persiapan Minum



Gambar 7.5  
Alternatif Produk Meja Persiapan Minum Terpilih

Produk meja persiapan minum ini merupakan meja persiapan minum alternatif yang terpilih berdasarkan nilai *Concept Scoring* terbesar. Desain meja persiapan minum ini dapat digunakan oleh 1 orang pekerja dengan bentuk persegi panjang yang memiliki ukuran panjang 155,00 cm, lebar 50,00 cm, panjang rak 50,00 cm, lebar rak 35,00 cm, tinggi keseluruhan 195,00 cm, tinggi dari lantai ke dasar meja 75,00 cm, tinggi dari dasar lantai ke rak 3 155,00 cm, tinggi rak samping 1 35,00 cm, tinggi rak samping 2 45,00 cm, panjang *handle* 10,00 cm, dan lebar *handle* 4,00 cm yang sudah sesuai dengan dimensi antropometri untuk meja persiapan minum. Meja persiapan minum ini terbuat dari bahan kayu jati agar meja lebih tahan lama, kokoh dan kuat. Selain itu meja ini memiliki kelebihan dimana terdapat 2 jenis rak yang bisa digunakan yaitu rak untuk meletakkan bahan- bahan untuk mempersiapkan minum (rak bagian samping) serta rak untuk menata gelas (rak bagian atas), sehingga memudahkan pekerja dalam mengambil serta menata meja. Dengan meja yang menjadi rapi maka mempermudah pekerja dalam mempersiapkan minuman serta menjaga kebersihan.

## 6. Meja Kompor



Gambar 7.6  
Alternatif Produk Meja Kompor Terpilih

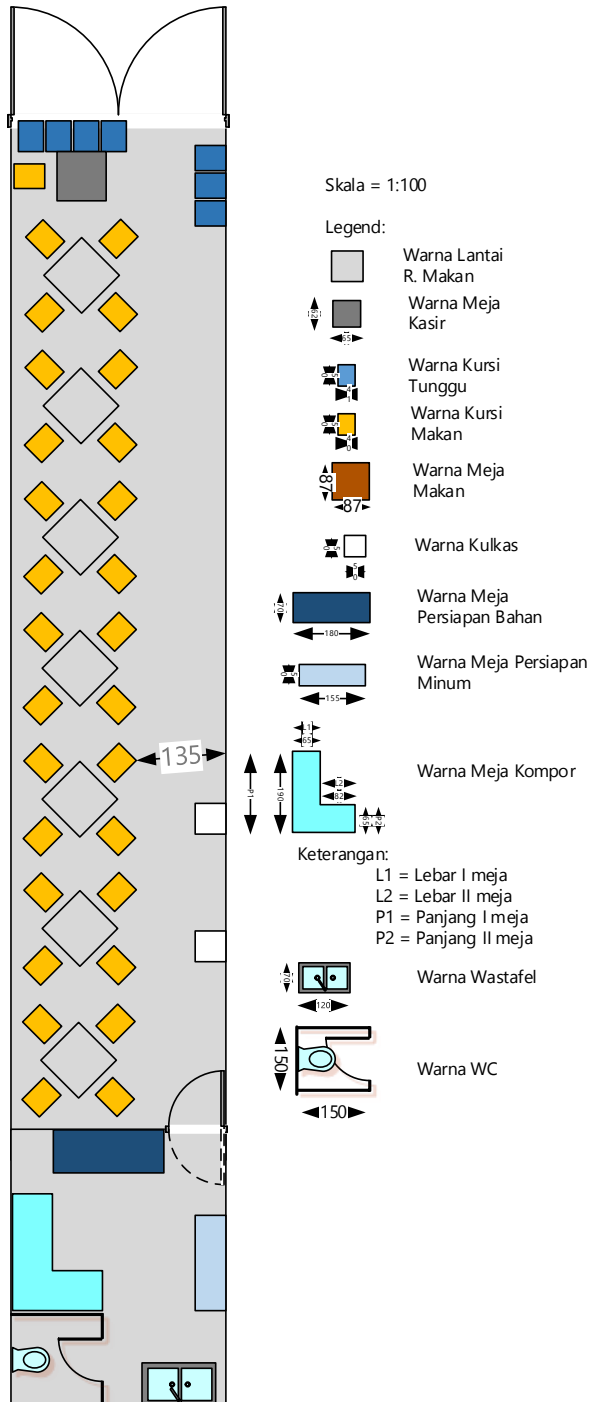
Produk meja kompor ini merupakan meja kompor alternatif yang terpilih berdasarkan nilai *Concept Scoring* terbesar. Desain meja kompor ini dapat digunakan oleh 1 orang pekerja dengan bentuk L yang memiliki ukuran panjang I meja 190,00 cm, panjang II meja 65,00 cm, lebar I meja 65,00 cm, lebar II meja 82,00 cm, dan tinggi meja 74,00 cm yang sudah sesuai dengan dimensi antropometri untuk meja kompor. Meja kompor ini terbuat dari bahan keramik karena bahan keramik lebih kokoh dan kuat, sehingga bisa menahan beban dan tekanan dari berat kompor, berat panci, dan semua alat yang akan digunakan untuk mempersiapkan makanan.

### 7.1.3. Kondisi Tata Letak Fasilitas di Restoran Saat ini

Kondisi tata letak fasilitas di restoran pada saat ini masih belum sesuai dari segi ergonomi, dimana fasilitas yang tidak menunjang serta penyusunan fasilitas yang membuat restoran menjadi sempit, sehingga manusia kurang leluasa dalam beraktivitas baik di ruang makan maupun di dalam dapur.

**7.1.4. Kondisi Tata Letak Fasilitas di Restoran Yang Lebih Baik**

Berikut ini adalah alternatif dari tata letak fasilitas di restoran yang lebih baik berdasarkan nilai terbesar dari *Concept Scoring*:



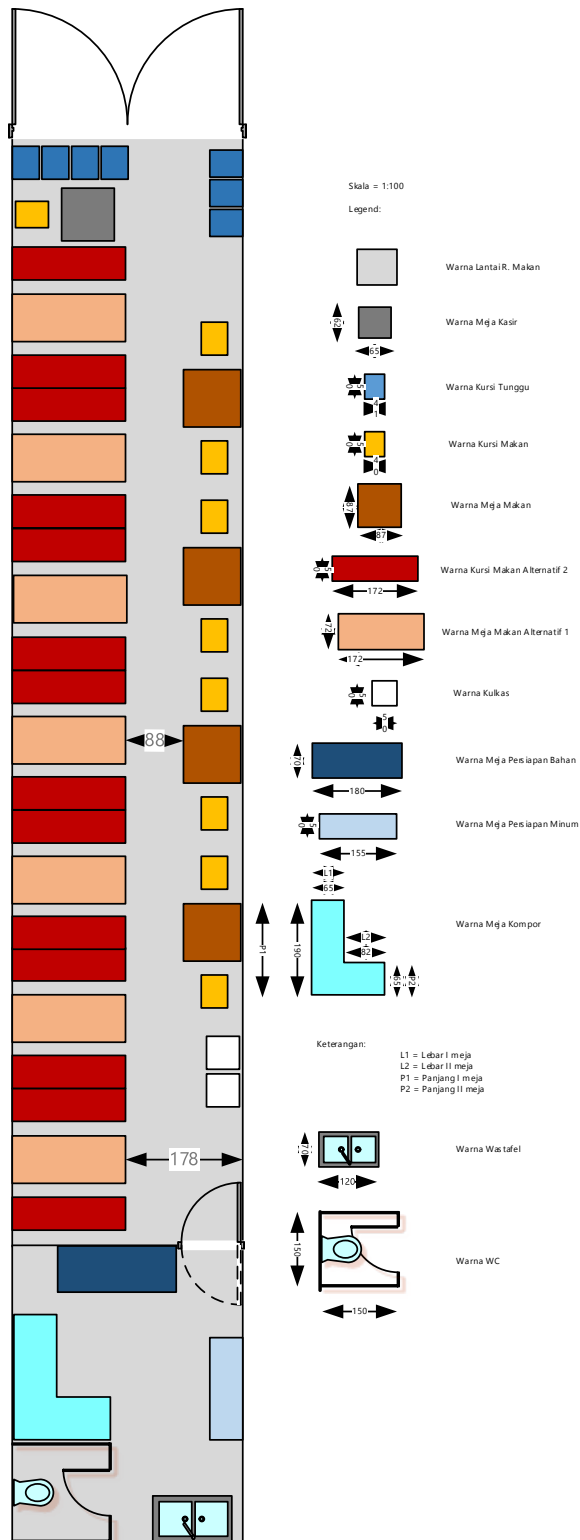
Gambar 7.7  
Alternatif Tata letak Fasilitas Terpilih



Hal-hal yang diperbaiki pada tata letak fasilitas restoran ini adalah sebagai berikut:

1. Semua fasilitas fisik ruang makan yang digunakan sudah sesuai dengan dimensi antropometri, sehingga konsumen bisa merasa nyaman.
2. Semua fasilitas fisik ruang dapur yang digunakan sudah sesuai dengan dimensi antropometri, sehingga pekerja bisa nyaman dalam menggunakannya.
3. Tata letak berdasarkan kenyamanan dan kemudahan dalam penggunaan fasilitas fisik.
4. Ukuran gang yang sesuai untuk manusia beraktivitas ( bisa dilalui oleh 2 orang).
5. Adanya pintu antara ruang makan dan dapur untuk menghindari asap masakan masuk ke ruang makan.

Selain berdasarkan *Concept Scoring*, penulis juga mengusulkan alternatif yang lain sebagai alternatif yang baik yaitu tata letak fasilitas alternatif 2 dimana alternatif ini bisa memberikan kapasitas yang lebih besar daripada alternatif 5. Berikut ini adalah alternatif dari tata letak fasilitas di restoran alternatif 2:



Gambar 7.8  
Alternatif Tata letak Fasilitas Usulan ke-2

Hal-hal yang menjadi kelebihan dan yang diperbaiki pada tata letak fasilitas restoran ini adalah sebagai berikut:

1. Semua fasilitas fisik ruang makan yang digunakan sudah sesuai dengan dimensi antropometri, sehingga konsumen bisa merasa nyaman.
2. Semua fasilitas fisik ruang dapur yang digunakan sudah sesuai dengan dimensi antropometri, sehingga pekerja bisa nyaman dalam menggunakannya.
3. Tata letak berdasarkan kenyamanan dan kemudahan dalam penggunaan fasilitas fisik.
4. Tata letak alternatif 2 memiliki kapasitas yang lebih besar daripada kapasitas alternatif 5.
5. Adanya pintu antara ruang makan dan dapur untuk menghindari asap masakan masuk ke ruang makan.

#### **7.1.5. Kondisi Lingkungan Fisik di Restoran Saat ini**

Kondisi lingkungan fisik di restoran saat ini belum sesuai dari segi ergonomi yang dilihat dari segi pencahayaan, suhu dan kelembaban, ventilasi dan sirkulasi udara, bau-bauan, warna dan juga kebisingan. Dari hasil lingkungan fisik didapatkan bahwa lingkungan di restoran ini pencahayaan masih kurang, suasana panas dan tingkat kebisingan yang cukup tinggi, namun untuk kebisingan masih termasuk tidak mengganggu aktivitas manusia.

### 7.1.6. Kondisi Lingkungan Fisik di Restoran Yang Lebih Baik

Dengan kondisi lingkungan fisik yang kurang memadai ini maka dibutuhkan perbaikan berupa usulan agar lingkungan fisik bisa mendukung semua aktivitas yang berlangsung pada restoran baik untuk konsumen maupun untuk pekerja. Berikut ini adalah usulan untuk lingkungan fisik pada restoran yaitu:

1. Untuk ruang makan
  - a. Pencahayaan: menggantikan lampu yang awalnya warna *orange* dan lampu yang rusak menjadi 5 buah lampu neon warna putih ukuran 40 watt.
  - b. Suhu dan Kelembaban: memasang 2 buah kipas angin langit-langit pada bagian atas.
  - c. Ventilasi dan Sirkulasi Udara : memasang 2 buah *Exhaust fan* pada bagian atas ruang makan.
  - d. Bau-bauan : memasang 2 buah *Exhaust fan* pada bagian atas ruang makan.
  - e. Warna: menggantikan warna dinding menjadi warna putih.
2. Untuk ruang dapur
  - a. Pencahayaan: menambah lampu neon pada meja persiapan bahan dan minum serta lampu neon di bagian atas yang mendekati meja kompor dengan ukuran lampu 25 watt.
  - b. Suhu dan kelembaban: memasang *Exhaust fan* pada bagian atas ruang dapur.
  - c. Ventilasi dan Sirkulasi Udara : memasang 1 buah *Exhaust fan* pada bagian atas ruang dapur.
  - d. Bau-bauan : memasang 1 buah *Exhaust fan* pada bagian atas ruang dapur.
  - e. Warna: menggantikan warna dinding menjadi warna putih.

**7.1.7. Kondisi Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Restoran Saat ini**

Kondisi kesehatan dan keselamatan kerja di restoran saat ini masih belum sesuai dikarenakan tidak memperhatikan kondisi kecelakaan yang berkemungkinan terjadi, sehingga tidak mempersiapkan cara pencegahan serta penanggulangan pada kecelakaan.

**7.1.8. Kondisi Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Restoran Yang Lebih Baik**

Dengan kondisi kesehatan dan keselamatan kerja di restoran yang belum sesuai ini, maka berikut ini adalah beberapa usulan untuk pencegahan dan penanggulangan kecelakaan, yaitu:

1. Pencegahan Kecelakaan
  - a. Peletakan gas di dalam dapur harus benar (tidak dibaringkan dan tidak pada ruangan tertutup).
  - b. Penerangan pada ruangan harus memadai (lampu tidak menggunakan warna yang redup dan tidak membelakangi pekerja).
  - c. Menggunakan sarung saat mempersiapkan bahan dengan alat tajam.
2. Penanggulangan Kecelakaan
  - a. Menyediakan APAR kelas ABC dengan jenis media yang cocok.
  - b. Menyediakan kotak P3K untuk pertolongan pertama (diusulkan kotak P3K jenis B).

## **7.2 Saran**

a. Bagi Perusahaan

Diharapkan agar pemilik Restoran “X” ini dapat mempertimbangkan usulan baik untuk fasilitas fisik, tata letak fasilitas, lingkungan fisik, dan upaya kesehatan dan keselamatan kerja untuk kenyamanan dalam beraktivitas baik untuk konsumen maupun pekerja serta pemilik sendiri.

b. Bagi Penelitian Selanjutnya

Diharapkan agar dapat memperbaiki desain fasilitas fisik serta tata letak fasilitas agar menjadi lebih baik.