

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pada masa sekarang industri skala kecil dan menengah merupakan dasar dari perkembangan perekonomian, karena banyak masyarakat yang bergerak di industri kecil dan menengah.

Quail *Chinese Kitchen* merupakan sebuah industri skala menengah yang bergerak dalam bidang masakan *China (chinese food)* yang berdiri sejak tahun 2009, dengan menu andalan masakan *China (chinese food)*.

Saat ini Quail *Chinese Kitchen* ingin terus menjaga dan mengembangkan industri ini dengan membuat konsep *mobile restaurant* untuk mendukung pengembangan karyawan sekaligus sarana promosi dari Quail *Chinese Kitchen*. Konsep *mobile restaurant* dipilih karena belum ada *restaurant* di Indonesia yg menggunakan konsep *mobile restaurant* dalam pengembangan usahanya, disamping itu konsep *mobile restaurant* ini dapat menjadi alat promosi yang efektif.

Mobile restaurant adalah sebuah konsep *restaurant* yang konsumennya tidak menyantap makanan di satu tempat saja, melainkan melayani juga kebutuhan konsumen yang ingin menyantap makanan dengan melakukan perjalanan (*mobile*).

Alat transportasi yang digunakan *mobile restaurant* harus mampu menampung jumlah konsumen yang ingin menggunakan *mobile restaurant* dan mampu mendukung kenyamanan konsumen pada saat penggunaan *mobile restaurant*, seperti tersedianya kursi dan meja makan, peralatan, tempat penyimpanan makanan, WC, dll. Alat transportasi yang dapat memenuhi segala kebutuhan itu berupa bis ukuran besar. Bis ini dapat didesain untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang menginginkan menyantap makanan secara *mobile*. Perancangan bis ini sangat memperhatikan faktor-faktor

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), sehingga bis ini menjadi aman untuk digunakan oleh konsumen dan karyawan.

Mobile restaurant tidak hanya sebagai sarana pemenuhan kebutuhan konsumen yang menginginkan makan dengan menikmati nuansa kota di malam hari, *mobile restaurant* ini juga didesain sebagai sarana pendukung promosi dari Quail *Chinese Kitchen*. Eksterior bis didesain semenarik mungkin sehingga konsumen tertarik untuk menggunakan *mobile restaurant*. Saat ini belum ada konsep *mobile restaurant*, sehingga media yang paling efektif untuk promosi adalah bis yang didesain khusus sehingga menarik konsumen untuk menggunakan *mobile restaurant*.

1.2. Identifikasi Masalah

Masalah yang dihadapi dalam perancangan *mobile restaurant* ini diantaranya:

- Belum adanya bis khusus untuk menikmati makanan secara *mobile* dan sekaligus menikmati pemandangan kota, yang memperhatikan aspek berikut :
 - Kenyamanan
 - *Layout* di dalam bis
 - Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - Eksterior

1.3. Batasan dan Asumsi

Dalam penyusunan laporan ini, penulis membatasi permasalahan yang terjadi dan memberikan asumsi-asumsi pada permasalahan sehingga tidak menyimpang dari pencapaian tujuan penelitian dan ruang lingkup pembahasan. Batasan–batasan yang digunakan dalam perancangan ini, yaitu:

- Perancangan yang dilakukan menggunakan acuan data antropometri orang Indonesia yang diambil dari buku Konsep Dasar Ergonomi dan Aplikasinya karangan Eko Nurmianto.

- Persentil minimum adalah 5%, persentil rata-rata adalah 50%, dan persentil maksimum adalah 95%
- Bis yang dirancang adalah bis ukuran besar dengan merk Mercedes Benz, tipe chasis OH-1521
- Interior bis yang dirancang hanya meliputi area makan konsumen dan dapur.
- Fasilitas fisik yang dirancang adalah kursi dan meja makan konsumen, kursi karyawan, dan lemari penyimpanan peralatan dan makanan.
- Jenis makanan yang disajikan, yaitu makanan yang tidak berkuah atau berkuah kental (kandungan air max 20%).
- Lingkungan fisik yang diamati berupa pencahayaan, temperatur dan kelembaban.
- Kapasitas minimum rancangan *mobile restaurant* yang ditentukan oleh Quail *chinese kitchen* 10 penumpang.
- Waktu operasi 18.00 - 22.00 WIB.
- Termos yang digunakan untuk menyimpan air mineral adalah termos dengan kapasitas 1,5lt dan berdiameter maksimum 15cm.

Adapun asumsi–asumsi yang digunakan dalam perancangan ini, yaitu :

- Data yang diperoleh dari buku Konsep Dasar Ergonomi dan Aplikasinya karangan Eko Nurmianto mewakili data antropometri pengguna fasilitas.
- Supir dan karyawan cukup terampil dan bekerja secara normal pada sistem yang dirancang.
- Panjang (P) adalah sisi sejajar badan penulis secara horizontal (dilihat dari cara penggunaan fasilitas / alat)
- Lebar (L) adalah sisi tegak lurus badan penulis secara horizontal (dilihat dari cara penggunaan fasilitas /alat)
- Tinggi (T) adalah sisi tegak lurus permukaan bumi secara vertikal (dilihat dari cara penggunaan fasilitas /alat)

- Tinggi alas kaki yang digunakan konsumen dan karyawan adalah 2 cm.

1.4. Perumusan Masalah

Dari identifikasi masalah di atas maka dapat dirumuskan masalah yang ada, yaitu:

1. Bagaimana rancangan fasilitas fisik yang membuat konsumen dan karyawan nyaman?
2. Bagaimanakah *layout* keseluruhan yang sesuai untuk bagian dalam bis?
3. Bagaimana faktor keselamatan dan kesehatan kerja pada bis tersebut?
4. Bagaimana rancangan eksterior bis yang dapat dimanfaatkan sebagai sarana promosi?
5. Bagaimana rancangan lingkungan fisik yang membuat konsumen dan karyawan nyaman?

1.5. Tujuan Perancangan

Tujuan yang diperoleh dari perancangan ini adalah sebagai berikut:

1. Merancang fasilitas fisik yang membuat konsumen dan karyawan nyaman.
2. Merancang *layout* bis yang sesuai dengan kebutuhan dari *mobile restaurant*.
3. Memperhitungkan faktor keselamatan dan kecelakaan kerja dalam perancangan bis tersebut.
4. Merancang eksterior bis sebagai sarana promosi *Quail Chinese Kitchen*.
5. Merancang lingkungan fisik yang membuat konsumen dan karyawan nyaman.

1.6. Sistematika Penulisan

Dalam menyusun laporan ini, penulis membagi penelitian menjadi beberapa bab yang merupakan kesatuan yang saling berkaitan. Adapun sistematika penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah yang menjelaskan alasan serta latar belakang masalah dilakukannya perancangan. Identifikasi masalah untuk menjelaskan masalah apa saja yang ada. Pembatasan masalah menjelaskan batasan-batasan masalah agar hal yang dikaji lebih spesifik dan fokus. Asumsi menjelaskan hal apa saja yang diasumsikan oleh penulis pada saat melakukan perancangan. Perumusan masalah berupa pertanyaan yang selanjutnya akan dijadikan acuan dalam melakukan perancangan. Tujuan penelitian berisi tentang tujuan-tujuan dari perancangan yang dilakukan. Sistematika Penulisan berisi langkah-langkah dalam perancangan mulai dari awal (latar belakang perancangan) sampai akhir (hasil perancangan).

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi teori-teori yang digunakan sebagai bahan referensi dan dasar pemikiran untuk perancangan *mobile restaurant*.

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang kerangka pemikiran serta langkah-langkah yang digunakan dalam melakukan penelitian yang digambarkan dalam bentuk *flowchart* disertai dengan penjelasannya.

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

Bab ini berisi hasil pengumpulan data-data dari *Quail Chinese Kitchen*, perusahaan bis dan hasil pencarian dari internet.

BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

Bab ini dilakukan pengolahan data-data yang didapat dari perusahaan dan analisis terhadap hasil pengolahan data tersebut. Kemudian data yang diolah dan dianalisis akan digunakan dalam perancangan.

BAB 6 PERANCANGAN DAN ANALISIS

Bab 6 diuraikan tentang perancangan bis yang akan dirancang dengan menggunakan data–data yang telah diolah pada bab sebelumnya.

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi mengenai rangkuman hasil pembahasan pada bab-bab sebelumnya. Selain itu, disampaikan juga beberapa saran sehubungan dengan perancangan *mobile restaurant*.