

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Terdapat beraneka ragam rumah makan di Kota Bandung. Rumah makan yang dimaksud adalah sebuah tempat usaha yang menyediakan berbagai macam hidangan dan terdapat tempat untuk menikmati makanan yang disajikan. Hidangan dan tempat yang disediakan merupakan salah satu faktor dari kenyamanan konsumen. Faktor lain dari kenyamanan konsumen adalah lingkungan fisik yang memadai dan rumah makan yang tertata dengan rapih. Lingkungan fisik yang sehat dan nyaman biasanya menjadi incaran para konsumen, begitu pula dengan tata letak rumah makan yang rapih. Kenyamanan konsumen juga dapat dipengaruhi oleh fasilitas fisik yang tersedia pada rumah makan. Fasilitas fisik yang dimaksud adalah fasilitas fisik yang digunakan oleh para pekerja. Tersedianya fasilitas fisik yang memadai akan mendukung aktivitas pekerja. Aktivitas pekerja yang cepat akan membuat konsumen merasa nyaman. Oleh karena itu, kenyamanan konsumen sangatlah penting pada sebuah rumah makan. Apabila rumah makan tidak membuat konsumen merasa nyaman, maka konsumen akan mempertimbangkan rumah makan tersebut.

Rumah Makan X merupakan rumah makan yang terletak di Kota Bandung. Rumah makan ini didirikan oleh sepasang suami – istri sejak tahun 2008. Rumah Makan X menyediakan berbagai hidangan makanan dengan menu utama daging ayam. Menu makanan yang disediakan pada Rumah Makan X adalah ayam bakar, ayam goreng, ayam penyet, ayam kremes, ayam rica – rica, dan lain sebagainya. Rumah makan ini buka dari hari Senin hingga hari Sabtu. Rumah makan ini memiliki jam operasional setiap harinya di mulai dari pukul 09.00 WIB hingga pukul 17.00 WIB.

Penulis telah melakukan observasi dan wawancara langsung dengan pemilik, para pekerja, dan konsumen di Rumah Makan X. Terdapat banyak

keluhan baik dari pekerja dan konsumen. Keluhan tersebut diantaranya adalah juru masak merasa kesulitan mengambil piring yang berada di gerobak masak bagian atas karena gerobak masak terlalu tinggi. Keluhan lainnya yang dirasakan oleh juru masak adalah cepat merasa lelah karena selalu bekerja dalam posisi berdiri. Kondisi ini selalu terjadi apabila banyak konsumen yang datang dan memesan makanan sehingga juru masak harus menyiapkan makanan tersebut dalam posisi berdiri. Adapun waktu untuk juru masak duduk ketika selesai menyiapkan hidangan yang dipesan konsumen. Selain itu, pelayan mempunyai keluhan yaitu merasa kesulitan saat menaruh peralatan masak dan makan setelah selesai di cuci pada lemari penyimpanan peralatan bagian atas karena lemari tersebut terlalu tinggi.

Keluhan lain yang dirasakan oleh juru masak adalah merasa kelelahan harus bolak – balik mengambil nasi untuk diletakkan pada setiap piring. Juru masak harus bolak – balik dengan jarak yang cukup jauh dari gerobak masak. Selain itu, juru masak juga merasa jalannya terhambat ketika mengambil bahan atau bumbu di kulkas *showcase* karena harus menunggu giliran dengan konsumen dan pelayan untuk melewati gang antar meja makan. Adapun keluhan dari konsumen mengenai ruang persiapan dan penyimpanan terlihat berantakan karena peralatan masak yang tidak tertata dengan rapih.

Kondisi lingkungan fisik Rumah Makan X yang tidak baik. Kondisi ini, menyebabkan banyaknya keluhan dari konsumen yang datang ke Rumah Makan X maupun para pekerja. Keluhan terhadap kondisi lingkungan fisik tersebut adalah merasa panas saat berada di Rumah Makan X, sehingga konsumen harus mengipas – ngipas menggunakan tangannya. Selain itu, kondisi Rumah Makan yang kurang terang atau redup. Hal ini membuat konsumen harus menyantap makanannya dengan kondisi tersebut.

Pemilik Rumah Makan X belum menerapkan K3 (Keselamatan dan kesehatan kerja) pada rumah makannya. Apabila terjadi kecelakaan kerja, pemilik hanya menangani kecelakaan tersebut dengan alat seadanya di Rumah Makan X. Bahkan para pekerja tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) saat bekerja. Kecelakaan kerja yang pernah terjadi di Rumah

Makan X yaitu jari tangan teriris pisau dan tubuh terkena cipratan minyak panas.

Berdasarkan, pemmasalahan yang terjadi di Rumah Makan X, maka penulis akan mengusulkan perbaikan yang meliputi fasilitas fisik, tata letak, lingkungan fisik (temperatur, kelembaban, kebisingan, intensitas cahaya, kebersihan, langit – langit, dinding, dan lantai), dan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) pada Rumah Makan X. Adanya usulan perbaikan ini untuk membantu pemilik Rumah Makan X dalam mengatasi berbagai keluhan, baik keluhan dari para konsumen maupun pekerja. sehingga para konsumen dan pekerja dapat lebih aman dan nyaman ketika berada di Rumah Makan X serta dapat mendukung aktivitas pekerja.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka penulis dapat mengidentifikasi masalah – masalah yang terdapat di Rumah Makan X adalah sebagai berikut :

1. Fasilitas fisik yang kurang memadai. Hal ini terbukti dari :
 - a. Juru masak merasa kesulitan mengambil piring yang berada di gerobak masak bagian atas karena gerobak tersebut terlalu tinggi.
 - b. Juru masak cepat merasa lelah karena selalu bekerja dalam posisi berdiri.
 - c. Pelayan merasa kesulitan saat menaruh peralatan masak dan makan setelah selesai di cuci pada lemari penyimpanan peralatan bagian atas karena lemari tersebut terlalu tinggi.
2. Tata letak yang kurang baik. Hal ini terbukti dari :
 - a. Juru masak harus bolak – balik mengambil nasi untuk diletakkan pada setiap piring, dimana jarak yang cukup jauh dari tempat *rice cooker* ke gerobak masak.
 - b. Juru masak merasa jalannya terhambat ketika mengambil bahan atau bumbu di kulkas *showcase* karena harus menunggu giliran dengan konsumen dan pelayan untuk melewati gang antar meja makan.

- c. Konsumen melihat ruang persiapan dan penyimpanan yang berantakan karena peralatan masak yang tidak tertata dengan rapih.
3. Kondisi lingkungan fisik yang tidak baik. Hal ini terbukti dari :
 - a. Konsumen dan pekerja merasa panas saat berada di Rumah Makan X.
 - b. Konsumen merasa kurang terang atau redup saat berada di Rumah Makan X.
4. Pemilik rumah makan belum menerapkan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja).

1.3 Batasan dan Asumsi

1.3.1 Batasan

Agar ruang lingkup penelitian yang dilakukan lebih terarah dan terfokus serta untuk menghindari permasalahan yang terlalu luas dan kompleks, maka dalam perancangan ini penulis memberikan batasan – batasan masalah. Batasan – batasan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Tidak mempertimbangkan biaya yang dibutuhkan dalam perancangan fasilitas fisik.
2. Perancangan fasilitas fisik tidak menganalisis kontur.
3. Fasilitas fisik yang diusulkan dan dirancang adalah gerobak masak, lemari penyimpanan peralatan dan kursi juru masak.
4. Lingkungan fisik yang diamati meliputi temperatur, kelembaban, kebisingan, intensitas cahaya, kebersihan, langit – langit, dinding, dan lantai.
5. Pengambilan data untuk lingkungan fisik dilakukan pada tiga ruangan selama tiga hari dan dalam tiga zona waktu adalah saat pagi hari yaitu pukul 10.00 WIB, saat siang hari yaitu pukul 13.00 WIB, serta saat sore hari yaitu pukul 16.00 WIB.
6. Penelitian dilakukan pada jam operasional Rumah Makan X.
7. Data antropometri yang digunakan adalah data antropometri masyarakat Indonesia berjenis kelamin pria yang berasal dari buku referensi

“Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya” karangan Eko Nurmianto. Pemakaian data antropometri berjenis kelamin pria dikarenakan pemilik hanya menerima pekerja yang berjenis kelamin pria.

8. Digunakan persentil 5% untuk persentil minimum, persentil 50% untuk persentil rata – rata, dan persentil 95% untuk persentil maksimum.
9. Tidak ada perluasan area dan tidak ada perombakan bangunan Rumah Makan X.

1.3.2 Asumsi

Adapun asumsi yang digunakan pada penulisan ini, yaitu :

1. Data antropometri yang digunakan adalah data antropometri masyarakat Indonesia berjenis kelamin pria yang berasal dari buku referensi “Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya” karangan Eko Nurmianto mewakili data yang dibutuhkan. Pemakaian data antropometri berjenis kelamin pria dikarenakan pemilik hanya menerima pekerja yang berjenis kelamin pria.
2. *Concept scoring* menggunakan kriteria maksimum.
3. Panjang adalah dimensi yang diukur secara horisontal sejajar dengan dada dimana bidang yang diamati dilihat dari depan.
4. Lebar adalah dimensi yang diukur secara horisontal tegak lurus dengan dada dimana bidang yang diamati dilihat dari depan.
5. Tinggi adalah dimensi yang diukur secara vertikal dengan bidang yang diamati dilihat dari depan.

1.4 Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah yang akan menjadi ruang lingkup penulisan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kondisi fasilitas fisik saat ini?
2. Bagaimana kondisi tata letak saat ini?
3. Bagaimana kondisi lingkungan fisik saat ini?
4. Bagaimana kondisi K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) saat ini?

5. Bagaimana usulan rancangan fasilitas fisik yang lebih baik?
6. Bagaimana usulan rancangan tata letak yang lebih baik?
7. Bagaimana usulan rancangan lingkungan fisik yang lebih baik?
8. Bagaimana usulan rancangan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) yang lebih baik?

1.5 Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis kondisi fasilitas fisik saat ini.
2. Menganalisis kondisi tata letak saat ini.
3. Menganalisis kondisi lingkungan fisik saat ini.
4. Menganalisis kondisi K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) saat ini.
5. Memberikan usulan rancangan fasilitas fisik yang lebih baik.
6. Memberikan usulan rancangan tata letak yang lebih baik.
7. Memberikan usulan rancangan lingkungan fisik yang lebih baik.
8. Memberikan usulan rancangan K3 (Keselamatan dan Kesehatan) yang lebih baik.

1.6 Sistematika Penulisan

Secara garis besar, penyusunan dan pembuatan laporan tugas akhir ini terdiri dari tujuh bab, dimana susunan dan uraian singkat dari masing – masing bab tersebut adalah sebagai berikut :

BAB 1 PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan latar belakang masalah, identifikasi masalah, batasan masalah dan asumsi, perumusan masalah, tujuan penulisan, serta sistematika penulisan dalam laporan tugas akhir.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini berisi tentang teori – teori yang berkaitan dengan penulisan dan penyusunan laporan tugas akhir untuk membantu

Penulis dalam melakukan penulisan dan memberikan solusi terhadap permasalahan yang terjadi dalam rumah makan X.

BAB 3 METODOLOGI PENULISAN

Pada bab ini berisi tentang langkah – langkah yang harus dilakukan dalam membuat laporan penulisan. Langkah – langkah disajikan dalam bentuk *flowchart* yang dilengkapi dengan penjelasan dari setiap tahapan pada *flowchart* metodologi penulisan.

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

Pada bab ini berisi tentang pengumpulan data yang akan diolah pada bab selanjutnya.

BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

Pada bab ini berisi tentang pengolahan data untuk mendukung penulisan dan analisis hasil pengolahan data untuk memecahkan masalah.

BAB 6 PERANCANGAN DAN ANALISIS

Pada bab ini berisi tentang penjelasan mengenai usulan untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi dalam rumah makan tersebut.

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini merupakan bab terakhir dari laporan penulisan yang berisikan kesimpulan mengenai solusi dari perumusan masalah yang diteliti. Berisikan pula saran dalam memperbaiki kondisi rumah makan yang perlu diperhatikan dan diterapkan oleh pemilik Rumah Makan X.