

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan bisnis di Indonesia secara umum telah mengalami kemajuan yang sangat pesat. Hal ini ditandai dengan semakin berkembangnya dunia usaha, salah satunya adalah usaha kuliner yang tidak pernah berhenti, melainkan terus mengikuti perkembangan zaman. Banyaknya usaha kuliner yang ada membuat para pelaku bisnis kuliner harus mempunyai kreatifitas dan kualitas agar usaha kulinernya tidak kalah bersaing dengan para pebisnis lainnya. Salah satu bentuk kreatifitas dalam persaingan usaha kuliner ini adalah dengan hadirnya *food truck*.

*Food truck* adalah konsep penjualan makanan dengan menggunakan sebuah kendaraan bermotor (umumnya kendaraan roda empat yang dimodifikasi) sebagai tempat usahanya. Pemesanan, pengolahan, dan penyajiannya dilakukan di dalam kendaraan yang telah didesain sedemikian rupa untuk menarik para konsumen. Menurut situs detik.com, *food truck* pertama kali muncul di Amerika pada abad ke-17, dimana para pedagang memanfaatkan gerobak besar untuk menyajikan makanan pada orang perkotaan di Pantai Timur. *Food truck* modern diketahui mulai populer pada abad ke-19 saat terjadi perang saudara di Texas, yang menyebabkan semua bahan makanan diangkut menggunakan mobil sebagai perbekalan dalam perjalanan ke arah barat karena saat itu jalur kereta masih terbatas. Di Indonesia sendiri, *food truck* baru bermunculan pada beberapa tahun terakhir.

*Food truck X* merupakan salah satu *food truck* pertama yang muncul di Bandung pada 23 Januari 2014. Selain di Bandung, *food truck X* juga beroperasi di Semarang dengan menggunakan mobil VW Combi Brazil tahun 1980. Meskipun sudah memiliki banyak konsumen, *food truck X* vakum sejak tanggal 22 Maret 2017 karena pemiliknya ingin berfokus ke bisnis masing-masing. Rencananya pada tahun 2018 ini, *food truck X* akan kembali aktif dengan menggunakan kendaraan baru, karena kendaraan yang lama sudah dijual.

Permasalahan yang terjadi adalah karoseri *food truck* masih bersifat umum, padahal kebutuhan *food truck* berbeda-beda tergantung jenis makanan serta minuman yang akan dijual dan alur operasi dari *food truck* yang bersangkutan. *Food truck* yang menjual makanan tentunya memiliki kebutuhan yang berbeda dengan *food truck* yang hanya menjual minuman. *Food truck* yang sama-sama menjual makanan pun belum tentu memiliki kebutuhan yang sama, karena makanan yang dijual, proses memasak, dan proses pelayanan kepada konsumen dapat berbeda-beda.

Berdasarkan permasalahan yang sudah disebutkan di atas, maka melalui penelitian ini penulis berencana untuk merancang *food truck* yang sesuai dengan kebutuhan *food truck* X. Perancangan akan dilakukan dengan menggunakan metode rekayasa *kansei*, yaitu dengan pendekatan perasaan psikologis manusia, yang akan disintesis dengan respon teknis menggunakan *House of Quality* (HOQ) untuk memastikan bahwa rancangan mewakili kebutuhan *food truck*. Dalam penelitian ini, terdapat dua subjek yang akan menentukan kebutuhan *food truck*, yaitu konsumen dan karyawan *food truck*.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Masalah yang teridentifikasi berdasarkan uraian pada latar belakang masalah di atas adalah belum adanya karoseri *food truck* yang memperhatikan hal-hal berikut:

- Kenyamanan pengguna *food truck*, baik bagi karyawan maupun konsumen.
- Pemanfaatan area kerja sesuai dengan luas *food truck* yang terbatas.
- Eksterior yang sesuai dengan citra perusahaan.
- Lingkungan fisik yang optimal.
- Keselamatan dan kesehatan kerja pengguna *food truck*, baik bagi karyawan maupun konsumen.
- *Layout* yang sesuai bagi perusahaan.

### 1.3 Batasan dan Asumsi

Dalam penelitian ini, penulis membatasi dan memberikan asumsi terhadap beberapa permasalahan dan pembahasan agar penelitian yang dilakukan dapat lebih berfokus pada permasalahan yang ada.

#### 1.3.1 Batasan

1. Perancangan dilakukan pada truk Hino Dutro tipe 130 MD.
2. Perancangan dilakukan untuk *food truck* yang sedang diparkir pada bidang datar.
3. Perancangan hanya berfokus pada *food truck*, tidak meneliti kursi, meja, dan tenda yang berada di luar *food truck*.
4. Perancangan yang dilakukan meliputi fasilitas fisik, eksterior, lingkungan fisik, kesehatan dan keselamatan kerja, serta tata letak.
5. Fasilitas fisik yang diteliti adalah meja kasir, meja dapur, lemari, kursi karyawan, tangga pijakan, kanopi, serta kursi dan meja konsumen yang menyatu pada *food truck*.
6. Perancangan fasilitas fisik hanya untuk orang dewasa dengan kondisi fisik normal.
7. Responden untuk kuesioner konsumen *food truck* adalah konsumen *food truck* yang tergolong ke kategori usia produktif menurut Badan Pusat Statistik Indonesia, yaitu usia 17 tahun sampai dengan 64 tahun.
8. Perancangan yang dilakukan menggunakan data antropometri yang dimuat dalam buku “Ergonomi, Konsep Dasar, dan Aplikasinya” (cetakan kedua) karangan Eko Nurmianto yang diterbitkan pada tahun 2008.
9. Persentil yang digunakan dalam perancangan adalah persentil 5% untuk minimum, 50% untuk rata-rata, dan 95% untuk maksimum.
10. Lingkungan fisik yang diteliti adalah pencahayaan, ventilasi udara, serta bagian dinding, atap, dan lantai *food truck*.
11. Perancangan yang dilakukan tidak mempertimbangkan biaya.

### 1.3.2 Asumsi

1. Data antropometri yang diambil dari buku “Ergonomi, Konsep Dasar, dan Aplikasinya” (cetakan kedua) karangan Eko Nurmiyanto dapat mewakili data antropometri pengguna fasilitas.
2. Panjang adalah dimensi yang diukur secara horizontal sejajar dengan dada dari posisi depan benda.
3. Lebar adalah dimensi yang diukur secara horizontal tegak lurus dengan dada dari posisi depan benda.
4. Tinggi adalah jarak yang diukur secara vertikal dengan bidang yang diamati dari posisi depan benda.
5. Tebal alas sepatu yang digunakan adalah 1 cm.

### 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah serta asumsi yang ada, maka perumusan dari masalah tersebut adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perancangan fasilitas fisik pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*?
2. Bagaimana perancangan eksterior pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*?
3. Bagaimana perancangan lingkungan fisik pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*?
4. Bagaimana usulan kesehatan dan keselamatan kerja pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*?
5. Bagaimana perancangan *layout* pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Setelah menentukan perumusan masalah, maka dapat ditarik beberapa tujuan penelitian yang akan dilakukan. Tujuan penelitian tersebut adalah sebagai berikut:

1. Merancang fasilitas fisik pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*
2. Merancang eksterior pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*.
3. Merancang lingkungan fisik pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*.
4. Memberikan usulan kesehatan dan keselamatan kerja pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*.
5. Merancang *layout* pada *food truck* X dengan menggunakan rekayasa *kansei*.

### 1.6 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### **BAB 1 PENDAHULUAN**

Pada bab ini, penulis menguraikan latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah serta asumsi, perumusan masalah, tujuan penelitian dan sistematika penulisan penelitian.

#### **BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini, penulis menjelaskan teori-teori dan tinjauan pustaka yang akan digunakan penulis untuk menyelesaikan permasalahan yang ada. Teori yang didapat berasal dari beberapa sumber yang menjadi referensi penulis.

#### **BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN**

Pada bab ini, penulis menjelaskan mengenai sistematika langkah-langkah pemecahan masalah yang akan dilakukan. Pada bab ini juga akan sedikit dijelaskan mengenai bagaimana penulis akan melakukan pengumpulan data, pengolahan data, analisis terhadap hasil yang didapatkan, usulan terhadap permasalahan yang terjadi, hingga memberikan kesimpulan dan saran.

**BAB 4 PENGUMPULAN DATA**

Pada bab ini, penulis mengumpulkan data-data umum perusahaan dan data-data yang akan digunakan dalam penelitian

**BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS**

Pada bab ini, penulis melakukan pengolahan terhadap data-data yang telah dikumpulkan pada bab sebelumnya. Setelah dilakukan pengolahan, selanjutnya penulis melakukan analisis terhadap hasil yang diperoleh.

**BAB 6 PERANCANGAN DAN ANALISIS**

Pada bab ini, penulis melakukan perancangan berdasarkan data-data yang telah dikumpulkan pada bab sebelumnya. Setelah dilakukan perancangan, selanjutnya penulis melakukan analisis terhadap rancangan yang diperoleh.

**BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini, penulis melakukan penarikan kesimpulan berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan pada bab sebelumnya. Penulis juga memberikan saran bagi pemilik *food truck* dan saran bagi penelitian selanjutnya.

