

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan usaha saat ini telah berkembang dengan sangat pesat, hal tersebut dilihat dari banyaknya jenis usaha-usaha yang mulai berkembang, salah satunya adalah usaha bidang kuliner. Di Bandung sendiri tidak sedikit jumlah usaha kuliner yang dijalankan oleh para pemilik usaha, sehingga memunculkan persaingan antar pemilik usaha kuliner, baik itu dilihat dari segi produk yang dibuat semakin menarik, cita rasa atau bahkan faktor lain seperti melihat dan mengikuti tren saat ini sehingga mampu menarik perhatian konsumen.

Salah satu tren usaha yang sedang marak diadopsi dalam menjalankan usaha kuliner adalah konsep *food truck*. *Food truck* adalah istilah untuk gerai penjual makanan atau minuman yang semua kegiatan operasionalnya meliputi memasak, penyajian, dan penjualan dilakukan di dalam sebuah kendaraan. Mobil yang digunakan sebagai gerai dimodifikasi terlebih dahulu sehingga mampu menunjang peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk operasional usaha. Karakteristik konsep *food truck* ini banyak digunakan karena dianggap praktis dan mobilitas yang tinggi sehingga pemilik usaha dapat berjualan dengan berpindah-pindah lokasi (Arifin, 2017)

*Food truck* Kedai Dimsum “X” merupakan salah satu gerai *food truck* usaha kuliner di Bandung yang berdiri sejak Agustus 2013. Usaha ini cukup laris dalam hasil penjualan setiap harinya. Bertempat di Jl. Gelap Nyawang ITB, usaha ini menjual makanan khas tradisional Tionghoa yakni *dimsum*. *Food truck* Kedai Dimsum “X” beroperasi saat malam hari dimulai pukul 06.30 hingga pukul 10.00. Dengan melayani rata-rata menerima rata-rata pesanan lebih dari 900 porsi dimsum dalam setiap malamnya dan hanya menerima pesanan langsung saja.

Dari hasil pengamatan dan penelitian pendahuluan yang penulis lakukan, pemilik usaha Kedai Dimsum “X” menyadari bahwa *food truck* yang dimiliki dianggap sudah tidak mampu mencukupi *demand* penjualan saat ini dan berencana untuk mengganti unit kendaraan yang digunakan. Unit karoseri *food truck* yang digunakan saat ini menggunakan jenis kendaraan mobil SUZUKI Pick-Up Type 1.5i dimana dirasakan pegawai dan pemilik usaha kurang nyaman dan sudah tidak mampu untuk memenuhi kebutuhan dalam penjualan saat ini. Selain itu pun, fasilitas fisik yang digunakan untuk saat ini masih dirasa belum optimal baik dari segi pengguna konsumen maupun karyawan seperti belum cukupnya jumlah fasilitas fisik untuk konsumen, area makan konsumen yang tidak terlindungi oleh kanopi. Untuk segi karyawan, dirasakan fasilitas fisik yang belum optimal seperti stasiun dapur yang belum tertata mulai dari tidak adanya lemari penyimpanan, tata letak, dan kurang nyamannya dari desain fasilitas fisik yang digunakan. Pada area operasional pun, konsumen area tata letak pun dirasa belum jelas dalam hal pemesanan sehingga belum adanya alat bantu yang dapat membantu konsumen saat melakukan pemesanan. Lingkungan fisik saat ini dari segi karyawan dan konsumen masih dirasa cukup kurang karena hanya mengandalkan 2 lampu bohlam saja dan penggunaannya untuk digunakan kedua area makan dan dapur sehingga dapat mempengaruhi kenyamanan pengguna. Dari segi kesehatan dan keselamatan pekerja pun, pemilik dan pekerja masih belum terlalu memperhatikan aspek tersebut dengan baik.

Berdasarkan dari permasalahan tersebut, melalui penelitian ini penulis berencana untuk merancang *food truck* yang sesuai dengan kebutuhan usaha kuliner pemilik saat ini untuk operasional Kedai Dimsum “X”. Perancangan akan dilakukan dengan menggunakan metode *Axiomatic Design*, dimana perancangan yang akan dilakukan berfokus pada kebutuhan pengguna dimana terdapat 2 peran *customer* untuk penelitian ini yaitu karyawan dan konsumen. Metode tersebut akan dipadukan dengan respon teknis *House of Quality* (HOQ) untuk memastikan bahwa rancangan tersebut dapat mewakili kebutuhan baik karyawan dan konsumen *food truck*.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang masalah diatas, berikut hal-hal yang diamati dari *food truck* Kedai Dimsum “X”:

1. Kapasitas mobil yang digunakan saat ini sudah tidak dapat mencukupi dalam permintaan penjualan.
2. Belum adanya kenyamanan pengguna *food truck*, baik bagi karyawan maupun konsumen, seperti:
  - a. Fasilitas fisik bagi konsumen yang masih dirasa belum optimal seperti kursi, kanopi, dan meja untuk konsumen.
  - b. Fasilitas fisik yang digunakan oleh karyawan masih dirasa belum optimal seperti stasiun kasir, lemari meja dapur, loker penyimpanan karyawan.
  - c. Tata letak fasilitas fisik yang dirasakan belum optimal oleh karyawan.
  - d. Belum adanya alat bantu lingkungan fisik bagi konsumen.
3. Alat bantu fisik pada lingkungan kerja yang dirasa belum optimal.
4. Pemilik belum memperhatikan kesehatan dan keselamatan pekerja dan konsumen.

## 1.3 Batasan dan Asumsi

Adapun pembatas masalah yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Perancangan yang dilakukan meliputi fasilitas fisik, eksterior, lingkungan fisik, kesehatan dan keselamatan kerja, serta tata letak
2. Fasilitas fisik yang diteliti adalah stasiun kasir, meja dapur, tempat penyimpanan bahan baku, kursi dan meja konsumen.
3. Responden untuk kuesioner yang akan diteliti adalah konsumen dan karyawan *food truck* Kedai Dimsum “X”.
4. Perancangan fasilitas fisik hanya digunakan untuk orang dewasa dengan kondisi normal.
5. Perancangan yang dilakukan menggunakan data antropometri yang diambil dari buku “Konsep Dasar dan Aplikasinya” edisi kedua

karangan Ir. Eko Nurmianto, M.Eng.Sc., DERT yang mewakili populasi masyarakat Indonesia.

6. Tebal sepatu yang digunakan dalam kelonggaran untuk perancangan yaitu sebesar 10 mm.
7. Lingkungan fisik yang diteliti adalah pencahayaan, ventilasi.
8. Perancangan yang dilakukan tidak memperhitungkan biaya
9. Perancangan untuk *food truck* dan tata letak berada pada bidang datar.
10. Mobil yang diusulkan menggunakan mobil Isuzu Elf NLR 55 TLX

Adapun asumsi yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Data antropometri yang digunakan diambil dari buku “Konsep Dasar dan Aplikasinya” edisi kedua karangan Ir. Eko Nurmianto, M.Eng.Sc., DERT yang mewakili populasi masyarakat Indonesia.
2. Persentil yang digunakan adalah persentil 5% untuk minimum, 50% untuk rata-rata dan 95% untuk maksimum.
3. Panjang merupakan ukuran suatu bidang yang sejajar dengan dada dilihat dari sisi depan benda.
4. Lebar merupakan ukuran suatu bidang yang tegak lurus dengan dada dilihat dari sisi depan benda.
5. Tinggi merupakan jarak yang diukur secara vertikal dengan dada dilihat dari sisi depan benda.

#### 1.4 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perancangan fasilitas fisik pada *food truck* Kedai Dimsum “X” yang sesuai dengan harapan konsumen?
2. Bagaimana perancangan eksterior pada *food truck* Kedai Dimsum “X” yang sesuai dengan harapan konsumen?
3. Bagaimana perancangan lingkungan fisik pada *food truck* Kedai Dimsum “X” yang sesuai dengan harapan konsumen?

4. Bagaimana perancangan tata letak pada *food truck* Kedai Dimsum “X” yang sesuai dengan harapan konsumen?
5. Bagaimana usulan untuk K3 pada *food truck* Kedai Dimsum “X”?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan atas rumusan masalah yang telah disebutkan diatas, maka diketahui tujuan dari penelitian yang dilakukan ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis perancangan fasilitas fisik pada *food truck* Kedai Dimsum “X” yang sesuai dengan harapan konsumen?
2. Menganalisis perancangan eksterior pada *food truck* Kedai Dimsum “X” yang sesuai dengan harapan konsumen?
3. Menganalisis perancangan lingkungan fisik pada *food truck* Kedai Dimsum “X” yang sesuai dengan harapan konsumen?
4. Menganalisis perancangan tata letak pada *food truck* Kedai Dimsum “X” yang sesuai dengan harapan konsumen?
5. Membuat usulan untuk K3 pada *food truck* Kedai Dimsum “X”?

### 1.6 Sistematika Penulisan

Laporan penulisan tugas akhir ini disusun sedemikian rupa, sehingga diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas. Laporan tugas akhir ini terdiri dari 6 bab yang diuraikan sebagai berikut:

#### **BAB 1 PENDAHULUAN**

Bab ini berisi latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah dan asumsi, perumusan masalah, tujuan penelitian dan sistematika penulisan.

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

Bab ini berisikan teori-teori, prinsip-prinsip, serta aturan-aturan yang diharapkan dapat membantu atau yang dijadikan acuan dalam menganalisis dan memecahkan permasalahan yang dihadapi.

### **BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini berisi tentang uraian langkah-langkah sistematis yang ditempuh penulis dalam melakukan penelitian yang berguna dalam memberikan solusi terhadap masalah yang ada. Pada bab ini dilengkapi dengan *flowchart* dan keterangan sehubungan dengan *flowchart* tersebut.

### **BAB 4 PENGUMPULAN DATA**

Bab ini membahas secara terperinci tentang data umum perusahaan, dan data-data lainnya yang akan digunakan dalam melakukan penelitian.

### **BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS**

Bab ini berisi tentang pengolahan data sesuai dari data-data yang sudah diperoleh serta analisis dari hasil pengolahan data tersebut.

### **BAB 6 ANALISIS PERANCANGAN DAN USULAN**

Bab ini berisi hasil analisis dari pengolahan data dan usulan perancangan yang dilakukan mengacu pada hasil analisis.

### **BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini berisi kesimpulan dari seluruh hasil penelitian serta saran perbaikan yang dapat diberikan oleh penulis kepada pihak tempat penelitian dalam memecahkan masalah yang dihadapi.