

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada umumnya manusia membutuhkan makan dan minum untuk memenuhi kebutuhan primer agar menjaga kelangsungan hidup setiap manusia. Beragam makanan dan minuman menjadi pilihan, dengan perkembangan jaman dibuatlah inovasi pada makanan dan minuman sehingga manusia tidak bosan. Dengan inovasi tersebut menghasilkan produk minuman yang berbeda-beda dengan ini banyak manusia yang sangat menggemari produk minuman tersebut.

Coffee shop X merupakan salah satu coffee shop yang banyak menawarkan beragam produk minuman sehingga diminati oleh pelanggannya. Coffee shop X memiliki beragam sajian minuman yang terbagi 2 yaitu minuman panas (kopi latte, es kopi susu, es kopi susu 6 varian rasa, manual brewing dengan 6 varian beans dan premium tea 5 varian daun the) dan minuman dingin (mocktail 3 varian rasa, ice tea 2 varian rasa, es coklat, es matcha, milk tea) yang dikelompokan berdasarkan dengan penggunaan alat dan bahan, adanya es kopi susu, es kopi susu 6 varian rasa dan manual brewing pada kelompok minuman panas karena penggunaan alat untuk membuat produk tersebut banyak menggunakan alat pembuatan minuman panas seperti mesin kopi, grinder dan teko pemanas air. Pelanggan coffee shop X terdiri dari pelanggan dine in, take away dan pemesanan online melalui gofood dan grabfood.

Sistem kerja keseluruhan yang kurang baik seperti area dine in, area take away, area pemesanan online, posisi kasir, pintu masuk bar, posisi antrian kasir, penataan area bar mempengaruhi pelayanan terhadap pelanggan dari awal pemesanan, pembuatan produk, penerimaan pemesanan dan protokol kesehatan yang harus diperhatikan. Selama ini coffee shop X hanya mengandalkan pengalaman pribadi untuk penempatan

area kerja dan sistem kerja keseluruhan, pembuatan produk minuman hanya mengandalkan pengalaman pribadi.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, dapat diketahui masalah yang dihadapi oleh coffee shop adalah sebagai berikut

- Sistem kerja keseluruhan dari awal pesan hingga pelanggan menerima pesan masih kurang baik
- Kerapuhan penataan bar dan aliran pembuatan minuman kurang baik sehingga pramusaji mengalami aliran pembuatan minuman yang terlalu banyak berpindah
- Sistem kerja keseluruhan dan gerakan pekerja yang masih kurang baik
- Waktu yang dibutuhkan untuk membuat produk minuman dengan tata letak saat ini
- Kesehatan, keselamatan dan protokol kesehatan yang harus diperhatikan

1.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi

Agar penelitian ini lebih berfokus pada masalah yang akan diselesaikan berikut ini adalah beberapa Batasan masalah yang akan digunakan:

1. Produk yang diamati yang paling sering dipesan oleh pelanggan yaitu es kopi susu, kopi latte dan mocktail karena sudah mewakili dari setiap minuman panas dan dingin.
2. Waktu pengamatan dari pukul 14:00 WIB hingga 21:00 WIB (jam sibuk)
3. Area yang diamati hanya bagian tenant penjualan kopi.
4. Tidak ada penambahan stasiun kerja
5. Hanya terdapat 2 karyawan dalam 1 shift kerja pada coffee shop
6. Penggunaan metode PEG hanya menggunakan 2 metode yaitu Prinsip Dasar Ekonomi Gerakan Dikaitkan Dengan Tubuh Manusia Dan

Gerakan Pekerjaanya dan Prinsip Dasar Ekonomi Gerakan Dikaitkan Dengan Pengaturan Tata Letak Tempat Kerja

7. Lebar adalah jarak secara horizontal sejajar dengan dada pada posisi depan benda.
8. Panjang adalah jarak secara horisontal tegak lurus dengan dada pada posisi depan benda.
9. Tinggi adalah jarak secara vertikal pada posisi depan dan belakang benda

1.4 Perumusan Masalah

Berikut ini merupakan perumusan masalah yang akan diselesaikan dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana kondisi sistem kerja keseluruhan pada pemesanan aktual sebelum penerapan metode dan usulan setelah penerapan metode ?
2. Bagaimana kondisi kerapihan dari area bar dan aliran proses pembuatan aktual sebelum penerapan metode dan usulan setelah penerapan metode ?
3. Bagaimana gerakan kerja pramusaji aktual sebelum penerapan metode dan usulan setelah penerapan metode?
4. Bagaimana jumlah waktu pembuatan minuman aktual dengan usulan setelah penerapan metode ?
5. Apakah keselamatan, kesehatan dan protokol kesehatan aktual sudah diperhatikan ?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mengusulkan sistem kerja keseluruhan pemesanan.
2. Mengetahui dan mengusulkan kerapihan dari area bar dan aliran proses pembuatan.
3. Mengetahui dan mengusulkan gerakan kerja pramusaji.
4. Mengetahui dan mengusulkan waktu pembuatan minuman.

5. Mengenalisis dan mengusulkan keselamatan, Kesehatan dan Protokol Kesehatan.

1.6 Sistematika Penulisan

Penulisan tugas akhir ini mengikuti sistematika sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Berisikan latar belakang , identifikasi masalah, pembatasan masalah dan asumsi, perumusan masalah, tujuan penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Berisikan teori dan konsep yang digunakan dalam penelitian ini.

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

Berisikan langkah-langkah sistematis dari awal hingga akhir penelitian.

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

Berisikan data-data yang diperlukan untuk mencapai tujuan penelitian.

BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

Berisikan pengolahan yang dilakukan terhadap data-data yang ada sesuai metode yang akan digunakan beserta dengan analisi hasil pengolahan data.

BAB 6 USULAN DAN ANALISIS

Berisikan penjelasan mengenai langkah-langkah untuk perancangan peralatan dan fasilitas yang merupakan solusi untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi dalam coffee shop

BAB 7 KESIMPULAN

Berisikan kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil penelitian serta saran-saran yang diberikan kepada coffee shop dan untuk penelitian lanjutan