

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan adalah satu dari tiga kebutuhan primer yang manusia miliki selain pakaian dan tempat tinggal. Makanan dibutuhkan manusia sebagai sumber nutrisi dan energi. Tanpa makanan, manusia akan kesulitan dalam menjalankan aktivitas sehari-harinya. Seiring dengan berkembangnya zaman, makanan bukan hanya dirasa sebagai kebutuhan pokok, tetapi juga dianggap sebagai pemenuhan kepuasan. Kini, manusia tidak hanya mengonsumsi makanan karena rasa lapar, tetapi juga karena ingin memenuhi rasa yang diidamkan dengan mengonsumsi kudapan sebagai selingan makanan pokok baik sarapan, makan siang, maupun makan malam. Berkaitan dengan itu, para pebisnis melihat hal tersebut sebagai peluang yang besar.

Dunia bisnis di Indonesia telah dan akan terus mengalami perkembangan yang pesat. Bisnis makanan dan minuman, atau yang biasa disebut bisnis *food and beverage* (F&B), merupakan salah satu bidang bisnis yang berevolusi dengan cepat dan selalu berinovasi untuk mengikuti perkembangan teknologi serta perubahan gaya hidup dan selera masyarakat. Salah satu bukti inovasi dari pebisnis F&B saat ini adalah dengan memodifikasi konsep *food bike* untuk berjualan jajanan pinggir jalan.

Sesungguhnya, *food bike* bukan konsep berjualan yang asing di Indonesia. *Food bike* sudah sering kita jumpai di kehidupan sehari-hari, seperti penjual bakso malang keliling, penjual es krim keliling, penjual bakpao keliling, penjual roti keliling dan sebagainya. Awalnya, konsep *food bike* hanya memanfaatkan sistem sepeda sebagai pendorong atau penarik gerobak. Namun, seiring perkembangan teknologi, saat ini *food bike* dirancang dengan menggunakan motor roda tiga yang dilengkapi dengan karoseri sebagai tempat penyimpanan alat-alat dan bahan baku sekaligus menjadi tempat pembuatan produk yang akan dijual.

Di Kota Bandung, *food bike* motor roda tiga belum lama muncul dalam satu tahun terakhir ini. Dengan adanya inovasi ini, proses berjualan menjadi lebih fleksibel jika dibandingkan dengan berjualan di toko atau kios yang tetap. Penjual bisa langsung mengunjungi lokasi-lokasi yang ramai untuk menarik lebih banyak pelanggan karena *food bike* memiliki konsep berjualan yang *mobile*. Hal tersebut bermanfaat bagi penjual untuk mendapatkan profit yang lebih tinggi daripada berjualan pada lokasi yang tetap. Meskipun begitu, di pasaran saat ini belum ada *food bike* yang ergonomis dan dapat menunjang kegiatan berjualan makanan *tamagoyaki* (telur gulung khas Jepang) dengan baik. Penjual hanya akan menjual *tamagoyaki* dengan berbagai macam pilihan saus dan *topping*, tetapi tidak menjual minuman. Penjual juga akan mulai berjualan dari pagi hingga malam hari.

Penulis berencana untuk merancang kabin *food bike* secara eksklusif dan sesuai dengan kebutuhan *food bike* X yang menjual *tamagoyaki*. Kabin *food bike* akan dirancang sedemikian rupa agar dapat melindungi alat dan bahan makanan baik saat berjualan maupun tidak serta meminimalisir kontaminasi dari udara luar, seperti debu dan asap kendaraan bermotor. Kabin *food bike* juga akan dirancang agar memiliki pelindung bagi penjual dan pelanggan dari sinar matahari maupun air hujan serta memiliki pencahayaan tambahan untuk saat berjualan pada malam hari. Kemudian, penulis akan membuat meja makan yang terintegrasi dengan karoseri *food bike* agar pelanggan memiliki tempat makan serta tempat menunggu. Perancangan ini akan melibatkan metode *seiri, seiton, seiso, seiketsu, shitsuke* (5S), aspek keselamatan dan kesehatan kerja (K3), dan data antropometri.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, masalah yang ditemukan adalah belum adanya rancangan kabin *food bike* yang mempertimbangkan beberapa aspek berikut.

1. Rancangan fasilitas fisik yang menunjang kegiatan bisnis dengan baik.
2. Tata letak yang baik untuk alat dan bahan yang digunakan.
3. Kenyamanan penjual dan pelanggan.
4. Memiliki rancangan yang multifungsi dengan ruang yang terbatas.

5. Keamanan dan kebersihan alat dan bahan di dalam kabin.
6. Keselamatan dan kesehatan kerja.

### 1.3 Batasan dan Asumsi

Pada penelitian ini, penulis memberikan batasan untuk ruang lingkup yang akan diamati agar penelitian berfokus pada masalah yang ada dan asumsi.

#### 1.3.1 Batasan

1. Perancangan akan dilakukan pada motor roda tiga Nozomi Azabu 200 Water Cooler.
2. Perancangan meliputi aspek interior, eksterior, tata letak, fasilitas fisik, serta kesehatan dan keselamatan kerja.
3. Perancangan hanya berfokus pada kabin *food bike* beserta fasilitas meja kompor, etalase, lemari bahan/meja transaksi, lemari alat/*display menu*, lemari kursi, meja makan, dan kursi.
4. Fasilitas fisik dirancang untuk orang dewasa dengan kondisi fisik normal.
5. Dimensi panjang dan lebar dari bak bawaan motor roda tiga tidak diubah.
6. Perancangan menggunakan data antropometri berdasarkan buku karangan Eko Nurmianto berjudul *Ergonomi: Konsep Dasar, dan Aplikasinya*.
7. Persentil yang digunakan dalam perancangan fasilitas adalah persentil 5%, persentil 50%, dan persentil 95%.
8. Perancangan tidak mempertimbangkan biaya.

#### 1.3.2 Asumsi

1. Data antropometri berdasarkan buku karangan Eko Nurmianto berjudul *Ergonomi, Konsep Dasar, dan Aplikasinya* mampu mewakili data antropometri pengguna fasilitas.
2. Panjang adalah dimensi suatu benda yang membentang secara horizontal sejajar dengan dada dari tampak depan benda.
3. Lebar adalah dimensi suatu benda yang membentang secara horizontal tegak lurus terhadap dada dari tampak depan benda.

4. Tinggi adalah dimensi suatu benda yang membentang secara vertikal sejajar dengan dada dari tampak depan benda.
5. Ketebalan alas kaki adalah 1 cm.

#### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dipaparkan sebelumnya, dapat dirumuskan masalah-masalah yang ada adalah sebagai berikut.

1. Apa saja fasilitas fisik yang dibutuhkan untuk menunjang proses penjualan?
2. Bagaimana rancangan tata letak kabin yang sebaiknya diterapkan demi mempermudah proses kerja penjual dan nyaman bagi penjual maupun pelanggan?
3. Bagaimana rancangan fasilitas fisik yang ergonomis dan sesuai dengan kebutuhan penjual?
4. Bagaimana penerapan metode 5S pada rekayasa kabin?
5. Bagaimana penerapan kesehatan dan keselamatan kerja ditinjau dari kecelakaan yang potensial untuk terjadi serta pencegahan dan penanggulangannya?

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah yang sudah ditentukan, didapatkan tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Menentukan fasilitas fisik apa saja yang dibutuhkan untuk menunjang proses penjualan.
2. Merancang tata letak kabin yang demi mempermudah proses kerja penjual dan nyaman bagi penjual maupun pelanggan.
3. Merancang fasilitas fisik yang ergonomis dan sesuai dengan kebutuhan penjual.
4. Merancang penataan alat dan bahan dengan menerapkan metode 5S agar tersusun dengan rapi.

5. Memberikan uraian penerapan kesehatan dan keselamatan kerja ditinjau dari kecelakaan yang potensial untuk terjadi serta pencegahan dan penanggulangannya.

## 1.6 Sistematika Penulisan

Penelitian ini disusun berdasarkan sistematika penulisan sebagai berikut.

### BAB 1 PENDAHULUAN

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

### BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan penjelasan mengenai dasar teori dan konsep yang akan digunakan untuk memecahkan masalah yang ada dan memperkuat hasil penelitian. Teori yang digunakan didapatkan dari berbagai sumber yang berkaitan dengan topik penelitian.

### BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan sistematika penelitian yang dilakukan penulis dari awal hingga akhir dalam bentuk *flowchart* beserta penjelasan setiap langkah yang diambil untuk memecahkan masalah.

### BAB 4 PENGUMPULAN DATA

Bab ini berisikan kumpulan data-data yang penulis butuhkan dan berkaitan dengan proses penelitian dan perancangan yang akan dilakukan.

### BAB 5 PERANCANGAN DAN ANALISIS

Bab ini berisikan pengolahan data-data yang telah diperoleh dan rincian penggunaannya dalam proses perancangan yang akan dilakukan serta analisis yang penulis buat berdasarkan perancangan yang sudah dilakukan meliputi perbandingan rancangan penulis dengan rancangan yang tersedia di pasaran.

## BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan kesimpulan yang diambil dari hasil penelitian, perancangan, dan analisis yang telah dilakukan. Penulis juga memberikan saran untuk penelitian selanjutnya dengan topik yang serupa.

