BAB VII
KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan pengumpulan data, pengolahan data dan perancangan yang dilakukan sebelumnya, maka penulis dapat menarik kesimpulan dari setiap perumusan masalah yang ada di bab 1, berikut adalah kesimpulan yang penulis berikan untuk menyelesaikan perumusan masalah yang ada.

1. Usulan perancangan fasilitas fisik yaitu meja kasir ini dirancang menggunakan ukuran ergonomis yang nyaman digunakan, penggunaan ukuran dari perancangan fasilitas fisik ini berdasarkan data antropometri eko nurmantio ir, M. Eng. sehingga ukuran dari meja akan nyaman digunakan, selain ukuran yang ergonomi dan nyaman, penulis juga merancang meja kasir dengan fungsi yang lain, yaitu dapat digunakan untuk melayani konsumen yang *take away*, sehingga meja kasir ini akan multifungsi. Perancangan meja kasir ini juga menggunakan *design* yang menarik dan sama dengan tema dari persuahaan, yaitu *vintage*. Sehingga pelanggan akan lebih tertarik dan juga perancangan meja kasir ini juga berdasarkan hasil dari metode KANO yang diolah pada bab 5 sebelumnya, sehingga meja ini akan ergonomis dan menarik dari segi pelanggan. Fasilitas meja 1 ini juga memiliki laci yang menyesuaikan barang yang akan ditempatkan didalam meja 1 tersebut. Fasilitas fisik meja 1 ini juga dibandingkan dengan meja 1 yang ada dipasaran dengan menggunakan metode *scoring concept*, didalam metode *scoring concept* ini memiliki beberapa kriteria yang penting untuk dimiliki oleh meja 1, sehingga meja 1 rancangan dan meja 1 yang ada dipasaran akan dibandingkan dengan kriteria tersebut. Hasil dari metode *scoring concept* tersebut adalah meja kasir rancangan terpilih menjadi fasilitas fisik yang ada di dalam *food truck*.

2. Usulan *layout food truck* ini dirancang berdasarkan kebutuhan pegawai untuk setiap fasilitas fisik yang ada di dalam *food truck*. Meja 1 ini akan dirancang menghadap dengan kursi pelanggan, sehingga pegawai akan mudah untuk melayani pelanggan yang akan dilayani oleh pegawai, meja mencuci piring akan di letakkan bersebelahan dengan meja 1 sehingga pegawai akan mudah untuk mencuci piring dan meletakkan piring yang selesai dicuci didalam mesin sterilisasi peralatan kopi. Meja 2 diletakkan didepan meja 1, karena ukuran dari meja dapur yang tidak memungkinkan untuk bersebelahan dengan meja 1, sehingga penulis meletakkan meja 2 didepan meja 1, fasilitas kulkas diletakkan didekat dengan meja 2 untuk mempermudah pegawai dalam menggambil bahan-bahan kopi yang ada di kulkas.
3. Parancangan lingkungan fisik pada *food truck* ini adalah lingkungan fisik pencahayaan yang diperlukan oleh pegawai ketika bekerja di malam hari. Perancangan pencahayaan didalam *food truck* ini menggunakan jenis lampu Master LED Tube 1200 mm 18W 840 T8 I W, lampu ini memiliki warna yang putih sejuk, sehingga tidak akan membuat pegawai panas akibat cahaya lampu ketika bekerja, hasil dari pengolahan untuk mencari jumlah lampu yang dibutuhkan didalam *food truck* adalah 1, dimana kebutuhan lux didalam food truck adalah 300 lux, berdasarkan kebutuhan lux yang ada DI KEPMENKES RI. No 1405/MENKES/SK/XI/02. Lampu akan diletakkan ditengah-tengah kabin *food truck* sehingga cahaya lampu akan merata kesemua sudut kabin.
4. Usulan fasilitas fisik ini dirancang sesuai dengan kebutuhan dari pegawai dan jumlah dari peralatan dan bahan-bahan yang dibutuhkan. Peralatan yang tidak layak untuk dipakai akan dipisahkan (*Seiri*) dengan yang masih layak untuk digunakan, sehingga peralatan yang tidak layak akan diganti dengan yang baru sehingga akan layak digunakan, setelah peralatan dipilah maka akan disusun dan diletakkan (*Seiton*) sesuai dengan kebutuhan pegawai, kebutuhan pegawai ini menggunakan ukuran frekuesi sering pegawai dalam menggunakan peralatan tersebut,

sehingga pegawai akan lebih dekat dengan peralatan yang sering dipakai. Setelah melakukan penataan terhadap fasilitas fisik yang dirancang, maka pegawai akan melakukan pembersihan (*Seiso*), pembersihan ini dilakukan dengan 3 langka yaitu, pembersihan makro, individual dan mikro. Setelah melakukan pembersihan maka penulis melakukan pemantapan (*Seiketsu*), penulis memberikan usulan *check scheet* kepad pegawai, sehingga pegawai akan dapat dipantau apakah pegawai menjalankan 3S sebelumnya. Setelah melakukan pemantapan maka penulis memberikan usulan pembiasaan (*Shitsuke*) ke pegawai untuk melakan 4S sebelumnya, pegawai diharapkan meningkatkan tanggung jawab dan kesadaran pentingnya 5S dalam menjalankan pekerjaanya, sehingga pegawai akan menaati peraturan yang sebelumnya sudah dibuat.

5. Usulan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pada *food truck* ini berdasarakan kecelakaan kerja dan juga potensi kecelakaan kerja yang sudah didapatkan sebelumnya. Usulan yang diberikan oleh penulis yang pertama adalah tersedianya kotak P3K pada *food truck*, untuk pertolongan pertama ketika terjadi kecelakaan kerja sebelum mendapat perawatan yang lebih sempurna dari doker. Penulis juga memberikan usulan pemasangan alat pemadam api ringan (APAR) pada *food truck*, usulan ini berfungsi untuk memadamkan api yang masih kecil, sehingga tidak menyebar kebagian lain atau membuat *food truck* kebakaran. Selain proteksi untuk *food truck*, maka penulis juga memberikan usulan alat pelindung kaki untuk pegawai ketika bekerja, untuk menghindari kecelakaan kerja yang berpotensi menyebabkan luka kepada pegawai dan usulan terakhir dari keselamatan dan kesehatan kerja (K3) pada *food truck* ini adalah alat pelindung tangan untuk pegawai ketika melakukan pembersihan mesin grinder kopi, agar tangan pegawai tidak terluka ketika membersihkan pisau yang ada didalam grinder kopi.

Selain menjawab identifikasi masalah yang ada sebelumnya, penulis juga menarik kesimpulan kenaikan persentasi kepuasan pelanggan terhadap

perancangan *food truck* sebelumnya, adapun hasil dari kenaikan kepuasan pelanggan adalah sebagai berikut.

Tabel 7.1
Ceklis KANO

No	No. Atribut	Atribut	Tidak Terpenuhi	Terpenuhi	Better
PELANGGAN					
1	1	Ketersediaan area *dine in*		√	41%
2	2	Ketersediaan fasilitas fisik (meja dan kursi) yang nyaman (Dimensi yang sesuai dengan penggunanya)		√	45%
3	3	Ketersediaan area tempat pemesanan		√	45%
4	4	Ketersediaan area menunggu untuk *take away* di *Food Truck*		√	41%
5	6	Ketersediaan menu pada tempat pemesanan		√	40%
6	7	Ketersediaan asbak di meja		√	44%
7	8	Ketersediaan fasilitas *wifi*		√	42%
8	14	Ketersediaan mika pelindung dan pembatas antara pegawai dan konsumen di *Food Truck*		√	50%
9	17	Fasilitas fisik (Meja dan kursi) dapat mudah dibersihkan		√	42%
10	18	Ketersediaan jumlah kursi yang cukup		√	45%
11	19	Luas kanopi sesuai dengan luas operasional		√	44%
12	20	Ketersediaan meja konsumen dengan material yang kuat		√	40%
13	21	Ketersediaan kursi konsumen dengan material yang kuat		√	45%
14	22	Ketersediaan kotak di *Food Truck* untuk menampung keluhan konsumen		√	38%
15	24	Eksterior *Food Truck* sesuai dengan tema perusahaan		√	45%
16	25	Ketersediaan informasi halal		√	37%
RATA-RATA					43%
PEGAWAI					
1	3	Luas meja kerja yang dapat menampung peralatan dan perlengkapan operasional dapur		√	100%
2	**5**	Ketersediaan tempat pencucian gelas dan peralatan kopi yang nyaman		√	100%
3	**6**	Ketersediaan mesin sterilisasi gelas dan peralatan kopi		√	100%
4	**9**	Ketersediaan tempat penyimpanan yang aman untuk peralatan kerja (Sendok, gelas, tatakan gelas kopi, pisau dan timbangan)		√	100%
5	**10**	Ketesediaan area penyimpanan yang cukup di dalam *Food Truck* untuk bangku dan meja yang dilipat ketika *Food Truck* tutup		√	100%
6	**11**	Ketersediaan area khusus untuk menyimpan tisu dan lap meja		√	100%
7	**12**	Kekonsistensian cahaya di dalam *Food Truck*		√	100%
8	**13**	Penempatan area kerja yang memperhatikan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)		√	100%
9	**17**	Ketersediaan area untuk penyimpanan Food Tray (Nampan) minuman		√	100%
10	**18**	Ketersediaan kursi pegawai yang memiliki material yang kuat		√	100%
11	**19**	Ketersediaan meja pegawai yang memiliki material yang kuat		√	100%
RATA-RATA					100%

Dilihat dari tabel 7.1 setiap permintaan pelanggan dan pegawai yang didapatkan dari pengolahan metode KANO sebelumnya, maka permintaan tersebut akan menjadi dasar dari perancangan pada penelitian ini. Pada tabel 7.1 ini akan diceklis pada permintaan pelanggan dan pegawai yang sudah dirancang dan diusulkan sebelumnya. Berdasarkan tabel 7.1 maka dapat

ditarik kesimpulan bahwa hasil dari peracangan *food truck* akan menaikkan kepuasan pelanggan sebanyak 43% didapatkan dari rata-rata kenaikan kepuasan pelanggan pada tabel 7.1 dan menaikkan kepuasan pegawai sebanyak 100% karena fasilitas yang dirancangan oleh penulis sesuai dengan keinginan dari pegawai dan kenyamanan pegawai. Oleh karena itu, dengan perancangan f*ood truck* ini dibutuhkan untuk menaikkan tingkat kepuasan pelanggan dan pegawai.

7.2 Saran

Berdasarkan analisis, perancangan dan kesimpulan yang penulis telah buat, maka penulis memberikan saran untuk penelitian selanjutnya pada *food truck* ini. Saran ini diharapkan dapat membantu peneliti selanjutnya untuk menyelesaikan dan memperbaiki penelitian yang peneliti lakukan sebelumnya. Peneliti selanjutnya dapat menggunakan spesifikasi mobil yang lebih *modern* dan juga lebih luas, sehingga dapat memperluas area kerja, sehingga kapasitas dari kabin akan lebih banyak untuk menampung peralatan kerja yang lain.