

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Usaha kuliner merupakan usaha yang memiliki peluang yang cukup besar di dunia industri, baik usaha menengah ke bawah maupun menengah ke atas. Usaha kuliner yang berkembang di Indonesia sendiri terdiri dari beberapa segmen pasar. Dilihat dari aspek produk yang dijual dapat berupa makanan Indonesia, Oriental, maupun Kontinental. Sementara dari aspek tempat dan konsep penjualan dapat berupa Restoran, *Cafe*, maupun konsep baru yang belakangan ini dikenal dengan *food truck*.

Konsep berjualan menggunakan truk di Indonesia mulai populer pada akhir 2013 dan menjadikan *food truck* itu sendiri menjadi tempat wisata di Bandung sehingga usaha makan menggunakan *food truck* khususnya di Bandung termasuk usaha yang cukup menjanjikan, sehingga banyak pemilik usaha makanan beralih dan memutuskan untuk membuka usaha *food truck* yang mulai berkembang di Indonesia. Mereka secara tidak langsung memperkenalkan *food truck* kepada masyarakat dengan konsep yang digunakan yaitu perpaduan *food truck* dengan suasana Bandung yang membuat para konsumen tertarik untuk datang.

Seiring berjalannya waktu maka permintaan akan *food truck* juga meningkat dan juga permintaan akan *food truck* juga berbeda-beda dengan mempertimbangkan kebutuhan pengusaha baik dari jenis makanan dan minuman yang dijual. Jenis makanan dan minuman yang berbeda tentunya memiliki kebutuhan yang berbeda baik dari segi bentuk dan juga ukuran dari *food truck* itu sendiri sesuai dengan kebutuhan. Karena walaupun makan dan minuman yang di jual sama belum tentu *food truck* yang dibutuhkan juga sama, karena dari proses penjualan baik dari segi pemasaran, pelayanan dan juga proses memasak juga akan berbeda-beda. Salah satunya adalah *food truck* x,

yang terletak di jl. Teuku Umar, Bandung. Dimana *food truck* x ini memiliki konsep usaha *food truck* dengan menggunakan bajaj sebagai tempat berjualan. Pemilik usaha memilih membuat *food truck* x sendiri menggunakan bajaj, sehingga *food truck* yang dirancang tidak cukup luas untuk pegawai membuat pesanan, karena kaki pegawai yang bekerja tidak dapat leluasa untuk bergerak sehingga berpotensi mengalami *musculoskeletal disorders* dikarenakan ukuran *food truck* yang tidak cukup luas untuk pegawai. Selain itu pencahayaan pada *food truck* x yang kurang baik juga dapat menyebabkan gangguan pada kesehatan pegawai yaitu salah satunya akan menyebabkan gangguan penglihatan dan dapat menyebabkan kecelakaan kerja sehingga akan mempengaruhi kinerja dari pegawai dan juga hasil dari pekerjaan dari pegawai akan tidak maksimal. Selain itu tata letak setiap komponen pendukung baik bahan baku dan peralatan membuat pesanan cukup penting untuk diperhatikan, karena pegawai mengalami kesulitan mengambil barang yang dibutuhkan ketika pesanan pelanggan yang cukup banyak. Selain itu pegawai dapat mengalami kecelakaan kerja yang menyebabkan cedera pada pegawai sehingga pekerjaan pada proses membuat pesanan akan tertunda, kenyamanan serta rasa aman diperlukan kepada pegawai adalah tugas dan kewajiban bagi para pengusaha *food truck* agar pegawai juga dapat bekerja dengan perasaan yang nyaman dan tenang

Dari permasalahan yang sudah disebutkan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian untuk merancang *food truck* yang sesuai dengan kebutuhan dari *food truck* x, dengan mempertimbangkan tempat untuk jenis dan banyaknya bahan baku yang di perlukan, tata letak *food truck* x, fasilitas fisik yang mempertimbangkan kenyamanan pegawai saat melakukan pekerjaan, pencahayaan di dalam *food truck* x untuk menunjang kinerja pegawai, fasilitas fisik yang dibutuhkan pegawai dari segi ergonomi untuk meningkatkan rasa aman dan nyaman pegawai saat melakukan pekerjaan.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang masalah tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan pada penelitian kali ini adalah sebagai berikut :

1. Kondisi fasilitas fisik yang berantakan, tidak terawat, dan posisi penempatan barang yang kurang tepat membuat pegawai kesulitan dalam mencari dan mengambil barang serta pergerakan kaki yang terbatas.
2. Dibutuhkan penataan area fasilitas fisik yang baik bagi pelanggan dan pegawai
3. Dibutuhkan perancangan kondisi lingkungan fisik yang optimal untuk pegawai.
4. Dibutuhkan perancangan fasilitas fisik yang menggunakan konsep 5S.
5. Perlunya memperhatikan sistem pencegahan dan penanggulangan untuk Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) untuk pegawai.

1.3 Batasan

Dalam penelitian ini, penulis membatasi ruang lingkup yang akan diamati, yaitu sebagai berikut:

1. Perancangan dilakukan pada kursi dan meja yang ada di dalam maupun diluar *food truck*.
2. Perancangan fasilitas fisik hanya untuk orang dewasa dengan kondisi fisik normal.
3. Fasilitas fisik yang diteliti yaitu meja 1, meja 2, lemari dan rak bahan baku.
4. Persentil yang digunakan dalam perancangan adalah persentil 5% untuk minimum, 50% untuk rata-rata dan 95% untuk maksimum.
5. Data Antropometri yang digunakan diambil dari buku “Konsep Dasar dan Aplikasinya”, karangan Ir. Eko Nurmianto, M. Eng. Sc., DERT
6. Perancangan kendaraan dilakukan pada UD *Trucks* Kuzer RKE 150 WB3300.
7. Lingkungan fisik yang diteliti yaitu lingkungan fisik pencahayaan.
8. Dalam penelitian ini tidak memperhitungkan biaya.

9. Perancangan dilakukan pada *food truck* yang terparkir dan berhenti pada bidang datar.

1.4 Asumsi

Dalam penelitian ini, penulis juga menetapkan asumsi pada penelitian ini, Adapun asumsi yang di tetapkan oleh penulis yaitu sebagai berikut:

1. Fasilitas fisik yang dirancang khusus untuk pegawai pria.
2. Panjang merupakan ukuran suatu bidang yang sejajar dengan dada yang dilihat dari sisi depan benda.
3. Lebar merupakan ukuran suatu bidang yang tegak lurus dengan dada yang dilihat dari sisi depan.
4. Tinggi merupakan jarak yang diukur secara vertikal dengan dada yang dilihat dari sisi depan benda.
5. Data antropometri yang digunakan di dalam buku “Konsep Dasar dan Aplikasinya”, karangan Ir. Eko Nurmianto, M. Eng. Sc., DERT mewakili data yang digunakan dalam penelitian ini.

1.5 Perumusan Masalah

Berdasarkan indentifikasi masalah dan pembatasan masalah serta asumsi pada penelitian ini, maka perumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana perancangan fasilitas fisik di dalam *food truck* yang sesuai dengan kebutuhan pegawai ditinjau dari segi ergonomi?
2. Bagaimana tata letak area yang dibutuhkan oleh pegawai dan pelanggan dalam rancangan *food truck* ini?
3. Bagaimana perancangan lingkungan fisik di dalam *food truck* yang sesuai dengan kebutuhan pegawai ditinjau dari segi ergonomi?
4. Bagaimana usulan fasilitas fisik ditinjau dari konsep 5S?
5. Bagaimana usulan penerapan K3 pada perancangan ini?

1.6 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengusulkan rancangan fasilitas fisik yang ergonomi.
2. Mengusulkan tata letak fasilitas pada *food truck* yang efektif dan efisien bagi pegawai dan pelanggan.

3. Merancang lingkungan fisik pada *food truck* yang aman dan nyaman.
4. Merancang fasilitas fisik pada *food truck* dengan menggunakan konsep 5S.
5. Merancang *food truck* yang aman dengan menerapkan aspek K3.

1.7 Sistematika Penelitian

BAB 1 PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini, berisi teori dan konsep yang akan menjelaskan serta mendukung penyelesaian penelitian ini. Teori ini diambil dari berbagai sumber, buku-buku dan jurnal-jurnal yang berkaitan dengan topik penelitian.

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini, berisikan metodologi atau langkah-langkah penelitian seperti flowchart yang dilengkapi dengan penjelasan dan keterangan dari tiap tahap yang dilakukan.

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

Pada bab ini, berisikan kumpulan data-data apa saja yang dibutuhkan dan yang berkaitan dalam proses penelitian dan perancangan dalam penelitian.

BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

Bab ini, berisikan hasil dari pengolahan data terhadap data-data yang sudah dikumpulkan dalam bab sebelumnya. Kemudian peneliti akan menganalisis hasil yang sudah diperoleh dari pengolahan data sebelumnya.

BAB 6 PERANCANGAN DAN USULAN

Bab ini, berisikan usulan peneliti yang bisa dijadikan solusi untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi dan juga membandingkan rancangan usulan dengan rancangan yang sebelumnya.

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini, berisikan kesimpulan peneliti mengenai laporan yang telah dibuat dan juga memberikan saran untuk peneliti yang akan meneliti lebih lanjut.

