

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pada saat ini, bisnis yang bergerak dalam bidang makanan semakin berkembang pesat. Seiring dengan perkembangannya, persaingan antar penjual makanan pun menjadi semakin ketat. Mereka berusaha agar memiliki konsumen sebanyak mungkin dan dapat memenuhi keinginan pelanggannya.

Orang yang sibuk bekerja dan hanya memiliki waktu makan yang sangat singkat tentu saja tidak akan mencari penjual makanan yang jauh. Mereka akan membeli makanan yang berada di sekitar mereka. Hal tersebut membuat penjual makanan untuk memikirkan suatu cara yang dapat memenuhi keinginan orang dalam hal membeli makanan dengan waktu yang terbatas. Salah satu hal yang dapat dilakukan adalah penjual makanan yang datang ke area pembeli, yaitu dengan menggunakan mobil makanan.

Kelebihan lain yang didapat apabila menjual makanan dengan menggunakan mobil makanan adalah *move ability* yang tinggi. Apabila penjualan makanan kurang laris di suatu tempat, maka penjual dapat dengan mudah berpindah tempat ke area yang lebih menguntungkan dengan menggunakan mobil makanan. Dengan menggunakan mobil makanan pun, lahan yang diperlukan untuk berjualan berkurang. Penjual makanan hanya memerlukan lahan parkir dan dapat mulai menjual makanannya.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan melalui wawancara terhadap beberapa penjual di mobil makanan yang telah ada, ditemukan beberapa permasalahan. Diantaranya adalah ketidaknyamanan bagi pihak penjual dalam hal memasak, menyajikan, dan juga melayani

konsumen. Penjual merasa kesulitan pada waktu pindah berjualan ke tempat lain dalam hal membereskan peralatan masak dan meja serta kursi yang telah dipakai konsumen. Penjual kesulitan mendapatkan air bersih untuk mencuci peralatan-peralatan makan yang telah dipakai oleh konsumen, seperti piring dan gelas. Sedangkan dari hasil wawancara terhadap konsumen yang makan di mobil makanan, maka ditemukan juga beberapa permasalahan, yaitu konsumen merasakan adanya ketidaknyamanan pada waktu ia makan di mobil tersebut. Perlu diusahakan agar uap yang dihasilkan pada waktu memasak tidak ke arah konsumen dan juga konsumen yang makan di mobil makanan tidak keujanan maupun kepanasan.

Pemilik Bakmi Ayam Anugerah berencana untuk berjualan dengan menggunakan mobil makanan. Sampai saat ini, pemilik Bakmi Ayam Anugerah belum memiliki mobil makanan dan berencana untuk memilikinya untuk menjual mie dan *juice*. Oleh karena itu, penulis akan berusaha untuk merancang sebuah mobil makanan untuk menjual mie dan *juice* dilihat dari aspek ergonomi.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan yang dilakukan melalui wawancara terhadap beberapa penjual di mobil makanan yang telah ada dan konsumen yang makan di mobil makanan, maka permasalahan yang ada dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Belum adanya mobil makanan untuk menjual mie dan *juice*.
2. Bagi pihak penjual diperlukan mobil makanan yang dapat memberikan kenyamanan dalam hal memasak, menyajikan, dan juga melayani konsumen.
3. Penjual merasa kesulitan pada waktu pindah berjualan ke tempat lain dalam hal membereskan peralatan masak dan meja serta kursi yang telah dipakai konsumen.

4. Penjual kesulitan mendapatkan air bersih untuk mencuci peralatan-peralatan makan yang telah dipakai oleh konsumen, seperti piring dan gelas.
5. Bagi pihak konsumen, mobil makanan yang dirancang harus memberikan kenyamanan pada waktu ia makan di mobil tersebut.
6. Perlu diusahakan agar uap yang dihasilkan pada waktu memasak tidak ke arah konsumen.
7. Perlu diusahakan agar konsumen yang makan di mobil makanan tidak kehujanan maupun kepanasan.

### **1.3 Batasan Masalah dan Asumsi**

#### **1.3.1 Batasan Masalah**

Pada penelitian ini, penulis melakukan pembatasan lingkup penelitian agar pembahasan yang dilakukan lebih terarah. Pembatasan yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Mobil yang dipakai dalam merancang mobil makanan adalah mobil Mitsubishi Colt L300 - *Pick Up Flat Bed*.
2. Data anthropometri yang digunakan berdasarkan data dari buku Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya, karya Eko Nurmiyanto.
3. Persentil data anthropometri yang digunakan adalah persentil minimum sebesar 5%, persentil rata-rata sebesar 50%, dan persentil maksimum sebesar 95%.
4. Perancangan fasilitas dilihat dari dimensi, jenis bahan, warna, tata letak, dan fungsi.
5. Perancangan hanya dilakukan pada bagian bak mobil.
6. Fasilitas fisik yang akan dirancang meliputi kursi konsumen, meja konsumen, kursi penjual, meja kompor, rak buah, meja *juice*, meja mie, lemari mie, lemari *juice*, pintu *box* mobil, tangga, jendela, dan peneduh.

7. Menu yang akan dijual di mobil makanan adalah Yamien Manis, Yamien Asin, beberapa jenis *juice*, yaitu *Juice* Jeruk, *Juice* Alpukat, dan *Juice* Jambu Batu serta Teh Botol.
8. Penjual yang melayani konsumen berjumlah 3 orang; terdiri dari 1 orang membuat Yamien di dalam *box* mobil, 1 orang membuat *Juice* dan menyediakan Teh Botol di dalam *box* mobil, dan 1 orang melayani, mengantar, membereskan, dan menerima pembayaran dari konsumen di luar *box* mobil.
9. Tidak melakukan perhitungan biaya.

### 1.3.2 Asumsi

Adapun asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Data anthropometri yang diambil dari buku Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya, karya Eko Nurmiyanto mewakili data anthropometri penjual dan konsumen mobil makanan.
2. Tinggi alas kaki 25 mm, lebar tas 300 mm, dan tebal pakaian 20 mm.
3. Berat badan penjual masing-masing 50 kilogram.

### 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan masalah-masalah yang telah diidentifikasi, maka penulis merumuskan masalah tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana perancangan mobil makanan yang dapat memberikan kenyamanan bagi pihak penjual?
2. Bagaimana perancangan mobil makanan yang dapat memberikan kenyamanan bagi pihak konsumen?
3. Bagaimana merancang mobil makanan agar penjual tidak merasa kesulitan pada waktu pindah berjualan ke tempat lain?
4. Bagaimana cara untuk mengatasi kesulitan mendapatkan air bersih untuk mencuci peralatan-peralatan makan yang telah dipakai oleh konsumen?

5. Bagaimana merancang mobil makanan agar uap pada waktu memasak tidak ke arah konsumen?
6. Bagaimana merancang mobil makanan agar konsumen tidak keuhujan maupun kepanasan?
7. Bagaimana pengaturan tata letak peralatan dan fasilitas dalam mobil makanan dilihat dari segi ergonomi?
8. Bagaimana usaha pencegahan dan penanggulangan kecelakaan yang mungkin terjadi di mobil makanan?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Dari permasalahan yang telah dirumuskan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai penulis sebagai berikut :

1. Memberikan usulan perancangan mobil makanan yang dapat memberikan kenyamanan bagi pihak penjual.
2. Memberikan usulan perancangan mobil makanan yang dapat memberikan kenyamanan bagi pihak konsumen.
3. Memberikan usulan perancangan mobil makanan agar penjual tidak merasa kesulitan pada waktu pindah berjualan ke tempat lain.
4. Memberikan usulan cara untuk mengatasi kesulitan mendapatkan air bersih untuk mencuci peralatan-peralatan makan yang telah dipakai oleh konsumen.
5. Memberikan usulan perancangan mobil makanan agar uap pada waktu memasak tidak ke arah konsumen.
6. Memberikan usulan perancangan mobil makanan agar konsumen tidak keuhujan maupun kepanasan.
7. Memberikan usulan pengaturan tata letak peralatan dan fasilitas dalam mobil makanan dilihat dari segi ergonomi.
8. Memberikan usulan untuk usaha pencegahan dan penanggulangan kecelakaan yang mungkin terjadi di mobil makanan.

## 1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

Berisi latar belakang masalah, identifikasi masalah, batasan masalah dan asumsi, perumusan masalah, tujuan penelitian, serta sistematika penulisan.

### **BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA**

Berisi mengenai studi literatur yang berhubungan dengan dilakukannya penelitian dan akan digunakan sebagai landasan teoritis dalam melakukan pembahasan masalah.

### **BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN**

Berisi kerangka pemikiran dalam melakukan penelitian serta uraian mengenai langkah-langkah yang akan dilakukan dalam menyelesaikan penelitian ini.

### **BAB 4 PENGUMPULAN DATA**

Berisi mengenai data-data yang akan diperlukan dalam mencapai tujuan penelitian.

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

Berisi pengolahan terhadap data-data yang telah dikumpulkan untuk memecahkan masalah, serta pembahasan terhadap hasil yang didapat dari pengolahan data.

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

Berisi usulan rancangan berdasarkan pengolahan data pada bab sebelumnya dan pembahasan terhadap hasil yang diperoleh dari perancangan.

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

Berisi kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian serta masukan dalam melakukan perbaikan dan perancangan produk yang lebih baik.