

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia yang sangat penting. Karena kebutuhan ini pula, ada berbagai macam penjual yang memperdagangkan makanannya dengan banyak variasi. Industri di bidang makanan juga tidak ingin kalah dalam bersaing memperebutkan pelanggan. Berbagai cara mereka lakukan agar pelanggan menginginkan produk mereka dikonsumsi oleh masyarakat.

Steak merupakan salah satu makanan dari daerah barat yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia saat ini. Tidak heran penjual *steak* ada dimana-mana. Saat ini *steak* tidak hanya dijual di restoran dan *café* saja, akan tetapi ada pula warung *steak* yang khusus menjual *steak* di pinggir jalan sehingga persaingan cukup tinggi dalam penjualan makanan tersebut. Dalam hal ini, penjualan masakan dengan konsep menetap di satu lokasi seperti restoran, *café*, dan warung memiliki satu kekurangan yaitu pelanggan diharuskan datang ke tempat jualan tersebut. Saat ini, banyak orang yang malas untuk datang ke tempat tersebut hanya untuk makan padahal mereka sedang berjalan-jalan di lokasi yang jarang terdapat masakan.

Salah satu penjual *steak* di kota Bandung berkeinginan untuk mencoba memperluas tempat usaha yang ia geluti saat ini. Dengan melihat kekurangan seperti yang dimiliki oleh restoran, *café*, dan warung, maka penjual *steak* ini bermaksud untuk menjual hasil panggangannya dengan menggunakan mobil khusus untuk menjual *steak*. Hal tersebut dikarenakan penjual menginginkan cara berjualan yang berbeda. Perbedaan yang dimiliki oleh mobil khusus berjalan ini dengan restoran, *café* dan warung ini dilihat dari lokasi penjualannya. Dengan

menggunakan mobil khusus menjual *steak* ini, lokasi penjualannya dapat berpindah dari satu tempat ke tempat yang lain.

Adanya beberapa masalah setelah dilakukannya penelitian pendahuluan terhadap mobil makanan yang telah ada, diantaranya ada beberapa penjual yang tidak nyaman saat menyiapkan masakannya di dalam mobil dan dalam penyajian masakan kepada konsumen. Penjual tidak dapat mencuci peralatan yang telah digunakan oleh pelanggan. Pelanggan juga tidak merasa nyaman saat menikmati makanan di sekitar lokasi mobil tersebut.

Penjual *steak* dari pemilik Restoran "Kipas-Kipas" berkeinginan untuk menjual makanannya di dalam mobil. Dan untuk saat ini penjual *steak* tersebut belum memiliki mobil yang khusus menjual *steak*. Dengan adanya hal tersebut maka perancangan ini dilakukan untuk membantu penjual *steak* di dalam perancangan mobil berjualan khusus *steak* ini. Diharapkan agar perancangan mobil ini dapat digunakan dengan baik, aman, dan nyaman dilihat dari segi ergonominya.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka telah diidentifikasi beberapa masalah mengenai perancangan mobil untuk menjual *steak*, yaitu :

- Belum adanya mobil yang khusus menjual *steak*.
- Koki memerlukan mobil khusus makanan yang memudahkannya dalam memasak, menyiapkan masakan di dalam mobil.
- Penjual memerlukan kenyamanan dalam menyajikan makanan kepada pelanggan.
- Penjual akan mengalami kesulitan untuk mengatasi masalah peralatan makan yang telah digunakan oleh pelanggan.
- Mobil makanan ini juga harus mengatasi masalah bagi pelanggan pada saat mereka makan di mobil tersebut.

- Mobil memiliki kargo yang kecil sehingga harus mengatasi masalah tata letak fasilitas yang akan dibawa. Perancangan ini juga harus memperhitungkan kemudahan untuk mengangkut beberapa fasilitas ke luar *box* mobil serta penyimpanan fasilitas fisik yang dibawa di dalam mobil khusus menjual *steak* ini.
- Di dalam perancangan mobil khusus berjualan *steak* ini harus mengatasi masalah faktor keselamatan dikarenakan terdapat beberapa peralatan seperti gas elpiji yang berada di mobil ini rawan akan kecelakaan sehingga harus menjelaskan hal-hal yang berpotensi dengan kecelakaan kerja.

1.3 Batasan dan Asumsi

Karena adanya keterbatasan dan kemampuan penulis, maka penelitian dan perancangan yang dilakukan penulis perlu dibatasi. Hal tersebut dimaksudkan untuk lebih memfokuskan dan mengarahkan ruang lingkup penelitian agar lebih baik, serta untuk menghindari adanya pembahasan yang terlalu luas dan kompleks. Batasan-batasan yang digunakan dalam perancangan ini, yaitu :

- Data Anthropometri diambil dari buku Konsep Dasar Ergonomi dan Aplikasinya karangan Eko Nurmianto
- Persentil minimum 5%, persentil rata – rata 50% dan persentil maksimum 95%
- Tidak mempertimbangkan faktor biaya yang dibutuhkan dalam perancangan mobil khusus menjual *steak* ini.
- Mobil yang digunakan adalah mobil L200 yang akan dimodifikasi.
- Perancangan yang akan dilakukan hanya pada kargo mobil L200.
- Daging *steak* yang akan dijual yaitu *steak sirloin*, *steak tenderloin* dan *chicken steak*. Minuman yang akan disajikan hanya *soft drink*.
- Penjual yang bekerja sebanyak 3 orang yaitu penjual pertama yang memanggang *steak*, penjual kedua bertugas untuk menyiapkan

steak yang telah dipanggang lalu disiram saos serta menyiapkan minuman kepada pelanggan, penjual ketiga bertugas untuk melayani pelanggan, membereskan dan menerima pembayaran dari pelanggan setelah selesai makan.

- Perancangan fasilitas fisik dilihat dari dimensi fasilitas, jenis bahan dari fasilitas tersebut, tata letak penempatannya dan fungsi dari fasilitas tersebut.
- Perancangan mobil khusus untuk menjual *steak* ini dilakukan secara *outdoor* sehingga tidak memerlukan cahaya karena sumber cahaya berasal dari lokasi mobil tersebut.
- Fasilitas fisik yang akan dirancang adalah kursi untuk konsumen, meja untuk konsumen, kursi bagi koki, meja untuk menyimpan saos dan minuman, lemari untuk menyimpan peralatan, laci peralatan, tangga untuk mobil, tempat cuci piring dan tenda.

Adapun asumsi – asumsi yang digunakan dalam perancangan ini, diantaranya :

- Data Anthropometri yang diambil dari buku Konsep Dasar Ergonomi dan Aplikasinya karangan Eko Nurmianto mewakili data Anthropometri orang Indonesia.
- Untuk dimensi perancangan ukuran tinggi dalam pengolahan data antropometri menggunakan *allowance* yang digunakan untuk alas kaki adalah 20 mm dan lebar tas dengan ukuran 250 mm.
- Masing-masing berat tubuh penjual adalah 60 kilogram.
- Dibutuhkan 20 liter air untuk mencuci 15 piring.

1.4 Perumusan Masalah

Dari uraian identifikasi diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah yang dihadapi sebagai berikut :

1. Bagaimana merancang mobil khusus menjual *steak* agar koki memiliki kemudahan dalam menyiapkan makanan di dalam mobil?

2. Bagaimana perancangan mobil khusus menjual *steak* bagi penjual dan pelanggan dilihat dari kenyamanan?
3. Bagaimana perancangan mobil khusus menjual *steak* bagi penjual dilihat dari kemudahannya?
4. Bagaimana cara untuk mencuci peralatan makanan yang telah dipakai oleh pelanggan?
5. Bagaimana tata letak fasilitas fisik pada mobil khusus berjualan *steak* pada waktu berjualan?
6. Bagaimana faktor keselamatan dan kecelakaan kerja pada perancangan mobil berjualan tersebut?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari perancangan mobil khusus berjualan *steak* ini adalah sebagai berikut :

- Dapat merancang mobil khusus menjual *steak* agar koki memiliki kemudahan dalam menyiapkan makanan di dalam mobil
- Dapat merancang mobil khusus menjual *steak* yang dapat memberikan kenyamanan bagi penjual dan pelanggan.
- Dapat merancang mobil khusus menjual *steak* yang dapat memberikan kemudahan bagi penjual.
- Dapat memberikan usulan dalam mengatasi masalah untuk mencuci peralatan makanan yang telah dipakai oleh pelanggan
- Dapat mengusulkan tata letak fasilitas fisik pada mobil khusus berjualan *steak* pada waktu berjualan.
- Dapat memperhitungkan faktor keselamatan dan kecelakaan kerja pada perancangan mobil berjualan tersebut.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang masalah mengenai mobil berjualan. Adanya identifikasi masalah, batasan

masalah dan asumsi, tujuan penelitian serta sistematika penulisan.

BAB 2 STUDI PUSTAKA

Berisi tentang teori – teori dan konsep – konsep yang akan digunakan dalam melakukan penelitian, analisa, dan perancangan fasilitas di dalam mobil dan tata letak fasilitas secara ergonomis.

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang penjelasan singkat mengenai proses perancangan, dimulai dari awal sampai akhir perancangan. Proses dalam perancangan ini dituangkan dalam bentuk *flow chart*. Adapun penjelasan mengenai langkah – langkah yang dilakukan selama perancangan dan penulisan Laporan Tugas Akhir ini.

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

Bab ini berisikan tentang data umum mobil yang akan digunakan, data anthropometri, dimensi mobil, dan peralatan yang digunakan dan data – data yang digunakan di dalam perancangan ini.

BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

Bab ini berisi tentang proses pengolahan data berdasarkan metode yang ditetapkan. Selanjutnya setelah diolah, maka hasilnya akan dianalisis sehingga akan berguna di dalam perancangan.

BAB 6 PERANCANGAN

Bab ini berisi tentang perancangan mobil yang telah dirancang dari hasil perhitungan olahan data dan analisis yang telah dilakukan pada bab sebelumnya.

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil perancangan dan analisis yang telah dilakukan dan saran – saran yang diberikan

penulis kepada penjual *steak* sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi.