

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Saat ini persaingan dagang menjadi semakin ketat, sehingga semakin banyak orang yang memanfaatkan setiap kesempatan yang ada untuk mendirikan usaha. Salah satu usaha yang sedang digemari saat ini adalah usaha penjualan makanan. Para pengusaha penjual makanan saling bersaing untuk mendapatkan tempat yang mudah didatangi oleh para konsumen.

Dalam memenuhi kebutuhan konsumen akan tempat yang mudah didatangi, maka beberapa pengusaha penjual makanan mulai menggunakan *stall* (stan yang digunakan untuk melakukan suatu kegiatan) untuk penjualan pada tempat-tepat yang strategis dan digemari oleh pengunjung, dimana pada *stall* tersebut dapat dilakukan kegiatan-kegiatan seperti menyediakan bahan makanan, memasak makanan, dan menyimpan bahan makanan. Ketika kegiatan tersebut harus dilakukan pada *stall*, sangatlah penting bahwa para pegawai yang bekerja pada *stall* tersebut harus tetap dapat melakukan kegiatannya dengan baik dan nyaman. Akan tetapi, saat ini tidak ada *stall* yang dirancang khusus untuk berjualan makanan secara nyaman. Kebanyakan *stall* yang ada saat ini adalah rancangan para penjual makanan itu sendiri, yang berupa gerobak dan meja-meja. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu perancangan *stall* yang ringkas, tetapi dapat memenuhi setiap kebutuhan dari pengusaha penjual makanan tersebut untuk dapat melakukan kegiatannya dengan nyaman.

Melihat dari permasalahan diatas, maka penulis ingin membantu pemilik usaha penjualan makanan Fins Food untuk merancang suatu *stall* yang ergonomis. Dimana pada *stall* tersebut setiap kegiatan yang dibutuhkan untuk menyimpan, menyiapkan, serta memasak dapat dilakukan dengan nyaman.

1.2 Identifikasi Masalah

Setelah melakukan penelitian pendahuluan, maka penulis menemukan permasalahan yang terjadi pada *Fins Food*, antara lain adalah sebagai berikut :

1. Belum ada *stall* yang dirancang khusus untuk penjualan makanan secara nyaman.
2. Perlu adanya perancangan *stall* yang nyaman sehingga semua kegiatan menyimpan bahan makanan, menyediakan bahan makanan, serta memasak dapat dilakukan pada *stall* tersebut.

1.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi

Agar tujuan pemecahan masalah tidak menyimpang, maka perlu pembatasan masalah dan asumsi, dimana pembatasan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Penyebaran kuesioner dilakukan di kota Bandung dengan cara aksidental sampling.
2. Sampel yang diambil adalah para penjual makanan yang menggunakan *stall*.
3. *Stall* yang dirancang meliputi tempat penyimpanan bahan makanan, tempat untuk menyiapkan makanan, dan tempat memasak makanan.
4. Data Antropometri diambil dari buku "Konsep Dasar Ergonomi dan Aplikasinya" karangan Eko Nurmianto
5. Tidak mempertimbangkan faktor biaya yang dibutuhkan dalam perancangan ini.

Asumsi :

1. Data Antropometri yang diambil dari buku Ergonomi karangan Eko Nurmianto, dianggap dapat mewakili data Antropometri para pengguna *stall*.
2. Persentil minimum 5 %, persentil rata – rata 50 % dan persentil maksimum 95 %.
3. Allowance tinggi hak sepatu yang digunakan dalam perhitungan data antropometri adalah 3 cm.

1.4 Perumusan Masalah

Adanya pokok-pokok permasalahan yang ada pada penelitian dan akan penulis bahas dalam perancangan *Stall* yang ergonomis ini adalah sebagai berikut

1. Bagaimana *Product Planning* untuk rancangan *Stall* yang sesuai dengan kebutuhan konsumen?
2. Bagaimana perancangan *stall* yang multifungsi dan ergonomis, dengan spesifikasi material yang sesuai kebutuhan pengguna *stall*?

1.5 Tujuan Penelitian

Dari permasalahan yang telah dirumuskan di atas maka penulis akan membuat laporan dengan tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui *Product Planning* untuk rancangan *stall* yang sesuai dengan kebutuhan konsumen.
2. Mengidentifikasi mengenai perancangan *stall* yang multifungsi dan ergonomis, dengan spesifikasi material yang sesuai kebutuhan pengguna *stall*.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini merupakan bagian pendahuluan yang menguraikan secara singkat mengenai gambaran umum dari penelitian ini seperti : latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan dan asumsi, perumusan masalah, tujuan penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini membahas tentang teori-teori yang berhubungan dengan Ergonomi secara garis besar, baik teori dasar maupun teori pendukung yaitu teori statistik yang digunakan untuk pengolahan data, antropometri dan penerapannya, serta perancangan produk yang ergonomis dan analisis terhadap perancangan.

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini akan menjabarkan langkah-langkah yang ditempuh dalam melakukan penelitian, yang dimulai dari tahap awal hingga tahap akhir penelitian.

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

Bab ini berisi pengumpulan data, yang berupa data umum Fins Food dan data-data lain yang diperlukan baik secara umum maupun khusus yang diperoleh penulis dalam melakukan penelitian. Data-data ini digunakan untuk membantu dalam memecahkan masalah.

BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

Bab ini berisi mengenai pengolahan data-data dan analisis. Data-data yang diolah adalah data-data hasil kuesioner. Analisis yang dilakukan meliputi analisis kuesioner, analisis data antropometri, dan analisis data penunjang lainnya.

BAB 6 PERANCANGAN

Bab ini berisi tentang perancangan *stall* berdasarkan dari hasil perhitungan olahan data dan analisis yang telah dilakukan pada bab sebelumnya.

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi tentang kesimpulan yang diambil setelah melakukan analisis terhadap beberapa masalah yang dihadapi sehingga dapat ditarik suatu kesimpulan yang dapat memberikan suatu masukan serta saran yang dapat diberikan untuk pencapaian tujuan dari penelitian dan perancangan produk, sehingga diperoleh suatu manfaat serta hasil yang lebih baik.