

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pada masa sekarang ini mengkonsumsi makanan bukan lagi hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan, namun lebih dijadikan gaya hidup. Fenomena ini dapat dilihat dengan semakin bertambahnya kebutuhan akan makanan tidak hanya sebagai pemuas rasa lapar, akan tetapi makanan juga dapat dijadikan sarana pelengkap untuk beberapa peristiwa penting dan acara tertentu, oleh karena itu para pengusaha rumah makan terus mengembangkan diri guna memenuhi kebutuhan masyarakat serta fenomena yang semakin berkembang ini. Cara penyajian pun terus dikembangkan demi mendapatkan kepuasan dari para pelanggannya.

SUIS BUTCHER salah satu restoran khusus menjual *steak* yang sudah sangat familiar bagi para penikmat *steak* di Bandung, berusaha untuk meningkatkan pelayanan kepada para pelanggannya dengan harapan dengan ditingkatkannya pelayanan maka akan meningkatkan penjualan serta meningkatkan loyalitas pelanggan terhadap rumah makan *steak SUIS BUTCHER*. Untuk meningkatkan pelayanan terhadap para pelanggannya *SUIS BUTCHER* mencoba menjangkau para pelanggannya dengan strategi menjemput bola, target utamanya adalah acara-acara besar yang dilakukan di luar ruangan.

SUIS BUTCHER membutuhkan tempat berjualan yang dapat berpindah tempat sewaktu-waktu dibutuhkan, sehingga akan mempermudah proses penjualan di tempat terbuka, untuk dapat mewujudkan strategi menjemput bola tersebut. Produk yang akan ditawarkan *SUIS BUTCHER*, pada *counter* yang berbasis bus ini memiliki kesamaan dengan *counter* tetap yang dimiliki oleh *SUIS BUTCHER*, sehingga menu-menu tertentu yang menjadi favorit pelanggan dapat didapatkan juga pada *counter mobile* ini.

Ditinjau dari peralatan-peralatan yang digunakan serta ukuran akan kebutuhan tempat peletakan peralatan maka penulis menetapkan basis perancangan alat transportasi yang digunakan dalam pembuatan *mobile counter* ini berupa sebuah bus berukuran besar.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas ditemukan beberapa masalah, yaitu:

- Belum adanya bus khusus dengan fasilitas fisik untuk berjualan *steak*, yang memperhatikan beberapa aspek berikut :
 - Kenyamanan
 - Keleluasaan
 - Tata letak peralatan di dalam bus
 - Kemudahan alat yang diangkut dan disimpan
 - Keselamatan dan Kesehatan Kerja
- Belum ada fasilitas fisik yang menunjang untuk berjualan *steak* di tempat terbuka.

1.3 Batasan dan Asumsi

Karena adanya keterbatasan dan kemampuan penulis, maka penelitian dan perancangan yang dilakukan perlu dibatasi. Hal ini bermaksud agar penulis lebih fokus terhadap kasus yang ada, sehingga menghindari pembahasan yang terlalu luas dan yang tidak terfokus pada perancangan ini. Batasan – batasan yang digunakan dalam perancangan ini, yaitu :

- Bus yang digunakan pada perancangan ini adalah bus yang menggunakan rangka tipe OH1526 untuk mesin *Mercedes Benz*.
- Perancangan yang dilakukan adalah area *interior dan exterior* kendaraan.
- Tidak mempertimbangkan faktor biaya dalam perancangan bus ini.

- Menggunakan acuan data antropometri yang diambil dari buku Konsep Dasar Ergonomi dan Aplikasinya karangan Eko Nurmiyanto Edisi Ke -2 Terbitan Tahun 2008.
- Perancangan bus khusus ini dilihat dari dimensi fasilitas fisik yang digunakan.
- Fasilitas fisik yang akan dirancang adalah meja makan konsumen, kursi konsumen, meja kasir, tempat cuci tangan konsumen, kursi karyawan, meja saji, lemari peralatan dan meja saji minuman, kabinet penyimpanan bumbu, tempat cuci piring.
- Jumlah pekerja adalah 5 orang.
- Persentil minimum yang digunakan adalah 5 %, persentil rata – rata adalah 50 %, dan persentil maksimum adalah 95 %.
- *Concept Scoring* yang digunakan adalah kriteria maksimum.
- Tempat bumbu yang digunakan diletakkan di dalam sebuah tempat berukuran 250 mm x 200 mm x 150 mm
- Tidak melakukan uji ketahanan dan uji kekuatan pada bahan yang digunakan untuk membuat fasilitas fisik.

Adapun asumsi – asumsi yang digunakan dalam perancangan ini, sebagai berikut :

- Tebal alas kaki yang digunakan adalah 20 mm.
- Konsumen yang datang perhari adalah 100 orang.
- Kebutuhan air bersih adalah 1L/orang.
- Kebutuhan air bersih untuk mencuci adalah 0,5L/piring.
- Panjang yang dimaksud adalah garis yang sejajar dengan lebar bahu
- Lebar yang dimaksud adalah garis yang tegak lurus dengan lebar bahu
- Tinggi yang dimaksud adalah garis yang sejajar dengan tinggi badan

1.4 Perumusan Masalah

Dari identifikasi masalah diatas maka dapat dirumuskan masalah yang ada, yaitu :

- Fasilitas fisik apa saja yang harus ada di dalam bus restaurant yang khusus menjual *steak*?
- Bagaimana perancangan fasilitas fisik yang ergonomis?
- Bagaimana perancangan tata letak fasilitas fisik yang cocok untuk bus khusus berjualan *steak* ?
- Bagaimana perancangan *exterior* dan *interior* yang baik yang untuk bus khusus berjualan *steak* ?
- Bagaimana faktor keselamatan dan kesehatan kerja pada bus toko tersebut.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari perancangan bus khusus restaurant *steak* ini, yaitu :

- Dapat mengetahui fasilitas –fasilitas yang didapat digunakan untuk bus khusus berjualan *steak*.
- Dapat mengetahui rancangan fasilitas fisik yang ergonomis untuk bus khusus berjualan *steak*.
- Dapat merancang *layout* yang sesuai untuk bus khusus berjualan *steak*.
- Dapat merancang *exterior* dan *interior* yang baik untuk bus khusus berjualan *steak*.
- Dapat memperhitungkan faktor keselamatan dan kecelakaan kerja dalam perancangan bus tersebut.

1.6 Sistematika Penelitian

- BAB 1 PENDAHULUAN

Pada bagian Bab 1 diuraikan alasan – alasan atau hal – hal apa saja yang melatarbelakangi mengambil topik untuk perancangan bus khusus untuk berjualan *steak*. Pada bagian ini juga penulis membatasi masalah yang akan dibahas dalam rumusan masalah agar hal yang dikaji lebih

spesifik dan fokus. Dan pada bab ini juga dibahas tentang tujuan dari perancangan yang dilakukan.

➤ **BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bagian Bab 2 ini diuraikan mengenai kerangka atau dasar teori yang dapat memperkuat penelitian dan perancangan di dalam bus secara ergonomi.

➤ **BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menerangkan langkah-langkah yang diambil dalam melaksanakan penelitian dan perancangan yang akan dibuat dari awal sampai akhir. Proses ini digambarkan dengan bentuk *flow chart* dan diberikan penjelasan dari *flow chart* tersebut.

➤ **BAB 4 PENGUMPULAN DATA**

Pada bagian ini berisi tentang pengumpulan data yang diambil adalah data umum bus yang akan digunakan dan data – data lainnya yang digunakan dalam perancangan.

➤ **BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS**

Bab ini berisi tentang pengolahan data berdasarkan metode yang digunakan. Kemudian data yang diolah dianalisis dan akan digunakan dalam perancangan.

➤ **BAB 6 PERANCANGAN DAN ANALISIS**

Pada Bab 6 diuraikan tentang perancangan bus yang akan dirancang dengan menggunakan data – data yang telah diolah pada bab sebelumnya.

➤ BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bagian ini merupakan kesimpulan mengenai hasil perancangan yang telah dibuat dan diberikan saran – saran kepada pengusaha – pengusaha *steak* dengan permasalahan yang ada.