

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Manusia tidak akan dapat melakukan kegiatannya tanpa makan dan minum. Berdasarkan hal tersebut, maka banyak sekali pengusaha yang membuka usaha di bidang kuliner. Saat ini terdapat berbagai macam usaha kuliner sehingga timbul persaingan antar pengusaha kuliner. Oleh karena itu, untuk membuka usaha kuliner ini dibutuhkan kreativitas yang dapat menarik perhatian dan minat konsumen.

Kota Semarang memang sangat terkenal dengan makanannya diantaranya yaitu Lumpia Goreng. Namun, banyak jenis makanan khas Semarang yang tidak kalah enakya dibandingkan dengan Lumpia Goreng. Ada saat-saat dimana masyarakat Semarang yang tinggal di Bandung merindukan makanan khas Semarang. Maka dari itu, untuk mengobati kerinduan dengan masakan khas Semarang, salah satu orang asli Semarang membuka usaha kuliner khas Semarang di salah satu lokasi di Bandung sehingga masyarakat yang ingin mencicipi makanan khas Semarang tidak perlu datang langsung ke Semarang dan sekaligus ingin memperkenalkan kepada masyarakat lain yang tinggal di Bandung atau yang sedang berkunjung ke Bandung untuk mencoba makan makanan khas Semarang.

Usaha yang dibuka tersebut berkembang cukup pesat sehingga pemilik Rumah Makan Khas Semarang ini berniat untuk mengembangkan usahanya, salah satunya dengan membuka cabang. Untuk membuka cabang, tentunya membutuhkan tempat baru untuk berjualan seperti menyewa kios atau sejenisnya. Namun, dengan menyewa kios atau tempat yang baru belum tentu membawa peruntungan karena hanya beberapa wilayah terdekat saja yang mengetahuinya sehingga hasil penjualan yang

didapat kurang memuaskan. Maka dari itu, penulis membantu pemilik rumah makan tersebut untuk memperluas usahanya dengan menggunakan alat transportasi yang dirancang khusus menjadi tempat usaha sehingga dapat berpindah dari satu lokasi ke lokasi lainnya.

Ada berbagai macam alat transportasi yang dapat dijadikan tempat usaha, seperti sepeda, sepeda motor, triseda, atau bus. Penggunaan sepeda, sepeda motor atau triseda untuk berjualan makanan khas Semarang sulit untuk dilakukan karena alat transportasi tersebut tidak memiliki tempat yang memadai untuk menyimpan peralatan yang dibutuhkan untuk berjualan makanan khas Semarang. Alat transportasi lain seperti bus memiliki tempat yang luas untuk memuat peralatan berjualan tetapi bus juga membutuhkan area parkir luas dan membutuhkan keahlian lebih untuk memarkirkan bus. Oleh karena itu, pemilik rumah makan memilih untuk menggunakan mobil sebagai tempat untuk berjualan karena selain memiliki tempat yang cukup untuk memuat peralatan berjualan, mobil juga dapat dikemudikan dengan mudah.

Mobil yang digunakan untuk berjualan makanan khas Semarang ini adalah mobil Daihatsu Luxio MB 1,5D. Mobil ini merupakan mobil minibus biasa untuk keluarga. Pemilik Rumah Makan Khas Semarang “X” memiliki mobil ini dan awalnya digunakan untuk pribadi. Namun, karena keinginan dari pemilik rumah makan untuk mengembangkan usahanya dengan menggunakan mobil, maka mobil Daihatsu Luxio MB 1,5 D yang dimiliki oleh pemilik rumah makan kemudian dimodifikasi untuk dijadikan mobil toko. Modifikasi mobil ini tentunya memperhatikan keamanan dan kenyamanan tata letak peralatan di dalam mobil sehingga dapat menciptakan keamanan dan kenyamanan baik bagi pelayan juga bagi konsumen. Dengan adanya mobil toko yang dimodifikasi ini, Rumah Makan Khas Semarang “X” ini diharapkan dapat lebih berkembang dan lebih dikenal oleh masyarakat yang berada di Bandung.

1.2 Identifikasi Masalah

Dilihat dari latar belakang masalah yang telah dikemukakan, maka ditemukan masalah mengenai perancangan mobil Rumah Makan Khas Semarang “X”, yaitu:

- Belum adanya mobil khusus untuk menjual makanan khas Semarang yang memperhatikan aspek berikut:
 - Keamanan mencakup:
 - Kekuatan produk.
 - Sudut-sudut produk yang tidak menimbulkan bahaya.
 - Kesesuaian terhadap data antropometri.
 - Kenyamanan mencakup:
 - Ketinggian produk yang sesuai.
 - Bahan yang melapisi produk.
 - Tata letak peralatan di dalam mobil
 - Kemudahan dalam penyimpanan
 - Ketahanan produk dalam hal bahan yang digunakan untuk membuat produk.
 - Kemudahan dalam berjualan bagi pelayan
 - Keselamatan dan Kesehatan Kerja

1.3 Batasan dan Asumsi

1.3.1. Batasan

Batasan dalam perancangan mobil rumah makan ini dirasakan perlu, mengingat permasalahan yang terjadi mencakup pembahasan yang cukup luas. Adapun batasan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- Mobil yang digunakan dalam perancangan adalah Daihatsu Luxio MB 1,5D.
- Perancangan tidak memperhitungkan jumlah biaya yang dibutuhkan.

- Perancangan dilakukan pada kabin mobil bagian belakang dari mulai jok sopir hingga ujung belakang bagasi mobil.
 - Fasilitas fisik akan dirancang ulang jika selisih ukuran yang disarankan dengan ukuran aktual lebih besar dari 10%.
 - Data antropometri yang digunakan diambil dari buku “Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya, Edisi Pertama” karangan Eko Nurmiyanto.
 - Persentil minimum yang digunakan adalah 5%, persentil rata-rata adalah 50%, dan persentil maksimum adalah 95%.
 - Mobil rumah makan ini berjualan dari pukul 10.00 hingga pukul 20.00
 - Jumlah pelayan yang dibutuhkan dalam menjual makanan khas Semarang adalah 2 orang yang terdiri dari:
 - Pelayan 1 sebagai kasir dan penyaji makanan.
 - Pelayan 2 sebagai sopir, pengantar makanan dan mencuci piring.
 - Makanan yang dijual sebanyak 5 macam, yaitu:
 - 1) Lumpia Semarang
 - 2) Soto Semarang
 - 3) Sate usus
 - 4) Sate telur puyuh
 - 5) Sate ati ampela
- Sedangkan minuman yang dijual sebanyak 2 macam, yaitu:
- 1) Wedang tahu
 - 2) Air mineral
- Fasilitas fisik yang akan dirancang adalah kursi pelayan, meja kompor, *water boiler* dan tempat penyajian makanan, lemari penyimpanan alat dan bahan, meja konsumen, kursi konsumen dan tempat cuci piring.
 - 1 porsi kuah soto sebanyak 100 ml.
1 porsi kuah wedang tahu sebanyak 100 ml.

- Banyaknya porsi yang dibawa untuk berjualan:
 - Soto Semarang sebanyak 70 porsi soto.
 - Wedang tahu sebanyak 16 porsi.
 - Sate usus, ati ampela, telur puyuh masing-masing sebanyak 50 tusuk.
 - Lumpia Semarang sebanyak 50 porsi masing-masing porsi berisi 2 buah lumpia Semarang yang sudah dibungkus dalam plastik.

1.3.2. Asumsi

- Data antropometri yang diambil dari buku “Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya, Edisi Pertama” karangan Eko Nurmianto telah mewakili data antropometri pelayan dan konsumen.
- Ukuran panjang yaitu ukuran yang sejajar dengan dada, ukuran lebar yaitu ukuran yang tegak lurus dengan dada, dan ukuran tinggi yaitu ukuran yang sejajar dengan tinggi tubuh.
- Tinggi alas kaki yaitu 25 mm.
- Asumsi penggunaan banyaknya air:
 - ❖ Untuk mencuci 1 mangkuk menghabiskan air sebanyak 500 ml. Diasumsikan dalam 1 hari menghabiskan 86 mangkuk jadi:
 $86 \text{ mangkuk} = 86 * 500 \text{ ml} = 43000 \text{ ml} = 43 \text{ L}$
 - ❖ Untuk mencuci 1 piring menghabiskan air sebanyak 500 ml. Diasumsikan dalam 1 hari menghabiskan 100 piring jadi:
 $100 \text{ piring} = 100 * 500 \text{ ml} = 50000 \text{ ml} = 50 \text{ L.}$
 - ❖ Untuk mencuci 1 sendok menghabiskan air sebanyak 300 ml. Diasumsikan dalam 1 hari menghabiskan 86 sendok jadi:
 $86 \text{ sendok} = 86 * 300 \text{ ml} = 25800 \text{ ml} = 25,8 \text{ L.}$

- ❖ Untuk mencuci tangan menghabiskan air sebanyak 200 ml.
Diasumsikan dalam 1 hari terdapat 50 orang yang mencuci tangan, jadi:
 $50 \times 200 \text{ ml} = 10000 \text{ ml} = 10 \text{ L}$.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka dapat dirumuskan masalah, yaitu:

1. Bagaimana perancangan mobil khusus menjual makanan khas Semarang yang ergonomis bagi pelayan dan konsumen?
2. Bagaimana rancangan fasilitas fisik yang ergonomis yang digunakan pada saat berjualan?
3. Bagaimana tata letak fasilitas fisik pada mobil khusus menjual makanan khas Semarang pada saat berjualan dan pada saat penyimpanan?
4. Bagaimana penerapan keselamatan dan kesehatan kerja yang baik pada mobil tersebut?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari pembuatan rancangan mobil khusus makanan dan minuman khas Semarang ini, yaitu:

1. Merancang mobil khusus menjual makanan khas Semarang yang ergonomis bagi pelayan dan konsumen.
2. Merancang fasilitas fisik yang ergonomis yang digunakan pada saat berjualan.
3. Mengusulkan tata letak fasilitas fisik pada mobil khusus berjualan makanan khas Semarang pada saat berjualan dan pada saat penyimpanan.
4. Mengetahui penerapan keselamatan dan kesehatan kerja yang baik pada mobil tersebut.

1.6 Sistematika Penulisan

– BAB 1 PENDAHULUAN

Bagian ini menguraikan latar belakang penulis dalam mengambil topik perancangan mobil rumah makan khas Semarang. Selain latar belakang, dalam bagian ini juga terdapat identifikasi masalah yang berguna untuk menentukan masalah perancangan mobil Rumah Makan Khas Semarang “X”, batasan dan asumsi yang berguna untuk membatasi ruang lingkup pembuatan tugas akhir agar tidak terlalu luas, perumusan masalah, tujuan penelitian dan adanya sistematika penulisan yang berisi urutan dari bab 1 sampai bab 7 dari pembuatan tugas akhir ini.

– BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Bagian ini membahas tentang kerangka teori yang dapat memperkuat penelitian dan perancangan untuk perancangan mobil rumah makan khas Semarang secara ergonomi.

– BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

Bagian ini membahas mengenai langkah-langkah atau tahapan yang dilakukan penulis dalam melaksanakan penelitian dan perancangan mobil rumah makan khas Semarang. Tahapan ini digambarkan dalam bentuk *flowchart* dan terdapat penjelasan mengenai *flowchart* tersebut.

– BAB 4 PENGUMPULAN DATA

Bagian ini menguraikan pengumpulan data. Pengumpulan data ini mengenai data-data yang dikumpulkan berkaitan dengan topik tugas akhir yang nantinya akan diolah dan dianalisis pada bab selanjutnya. Data-data yang dikumpulkan antara lain menu makanan dan minuman yang dijual, spesifikasi mobil, data spesifikasi alat yang digunakan, dan tugas masing-masing pelayan.

– BAB 5 ANALISIS

Bagian ini membahas tentang analisis dari data yang dikumpulkan sebelumnya.. Bagian analisis ini berisi analisis fasilitas fisik yang

digunakan dan analisis mobil yang digunakan, perlengkapan dan bahan yang dibawa dalam mobil, analisis fasilitas fisik yang dibutuhkan, analisis sumber cahaya, analisis sumber listrik, dan analisis upaya pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja.

– **BAB 6 PERANCANGAN DAN ANALISIS**

Pada bagian ini dilakukan perancangan mobil dengan menggunakan data-data yang telah dianalisis sebelumnya. Perancangan yang dilakukan antara lain perancangan mobil, perancangan fasilitas fisik yang dibutuhkan, tata letak fasilitas fisik pada mobil saat berjualan dan saat penyimpanan, analisis lingkungan fisik, dan analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja.

– **BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN**

Bagian ini adalah kesimpulan mengenai hasil perancangan yang telah diolah dan penulis juga mengutarakan saran-saran yang berguna bagi rumah makan.