

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Meningkatnya industri pariwisata di Kota Bandung, membuat para penyedia jasa dalam berbagai bidang berusaha menyediakan fasilitas yang memuaskan bagi konsumen. Salah satu penyedia jasa yang sangat dibutuhkan dalam bidang pariwisata adalah hotel.

Banyak hotel yang berusaha menarik minat pelanggan untuk menggunakan fasilitas yang disediakan oleh hotel tersebut. Beberapa fasilitas yang disediakan oleh hotel yaitu jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Untuk dapat menyediakan pelayanan dalam hal penyediaan makanan dan minuman, hotel harus dilengkapi oleh sarana dapur yang dapat menyediakan makanan dan minuman yang berkualitas, sehingga para koki yang bertugas di dapur tersebut dapat menyediakan makanan dan minuman yang dapat memuaskan para tamu yang menikmati hidangan di restoran tersebut.

Dapur merupakan suatu sarana berupa ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan, dari bahan mentah atau bahan baku menjadi makanan yang layak dan siap untuk dikonsumsi. Bagian-bagian dapur perlu dirancang sedemikian rupa agar dapat berfungsi dengan baik serta memberikan keamanan dan kenyamanan bagi para pekerja yang menyajikan dan menyediakan makanan dan minuman yang sehat, bersih dan aman untuk dikonsumsi oleh tamu hotel.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Hotel X Bandung, terdapat keluhan dari pihak staf dapur dan koki yang bekerja di Hotel tersebut yaitu

ketidaknyamanan ruang dapur hotel seperti letak peralatan dan perlengkapan dapur yang tidak teratur, ruang gerak yang terbatas untuk bekerja, pencahayaan yang kurang baik, para staf dapur merasa lebih cepat lelah dikarenakan letak antara *storage* dan *receiving* yang berjauhan, penempatan bahan baku makanan di *storage* yang tidak teratur, sehingga menyulitkan staf saat mengambil bahan baku, serta keinginan pihak hotel untuk meningkatkan aspek kesehatan dan keselamatan kerja. Oleh karena itu dilakukan perancangan ulang pada dapur hotel X tersebut dengan tujuan untuk menghilangkan atau mengurangi masalah yang dihadapi oleh pihak Hotel X.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Saat ini Hotel X belum memiliki lingkungan fisik yang memadai dan nyaman untuk digunakan bekerja. Selain itu dapur Hotel X tersebut sedang dalam proses renovasi dan perancangan, maka banyak masalah yang dihadapi oleh pihak hotel, yaitu :

1. Kurangnya ventilator di area dapur tersebut.
2. Tata letak fisik area dapur yang kurang baik sehingga menyebabkan area bergerak koki yang kurang bebas serta keadaan ruangan dapur yang kurang nyaman.
3. Jarak antara *receiving* dan *storage* yang cukup jauh menyebabkan staf dapur yang bertugas membawa barang merasa lebih cepat lelah.
4. Pencahayaan di dalam dapur yang kurang terang.
5. Tata letak bahan baku di *storage* yang menyulitkan pekerja dalam mengambil bahan baku.

### 1.3 Batasan Masalah dan Asumsi

Dalam pembahasan masalah ini, dibutuhkan batasan – batasan yang diperlukan agar penyelesaian tugas akhir ini dapat lebih terarah dan lebih fokus. Adapun batasan masalah yang dimaksud yaitu:

1. Penelitian dilakukan di Hotel X Bandung, dengan melakukan perancangan di area dapur Hotel X Bandung
2. Data antropometri yang digunakan adalah data antropometri penduduk Indonesia, hasil penelitian Eko Nurmianto ( Ergonomi Konsep Dasar dan Aplikasinya, 2003) dengan persentil yang digunakan adalah persentil minimum ( $P_5$ ), persentil rata-rata ( $P_{50}$ ) dan persentil maksimum ( $P_{95}$ ).
3. Tinggi koki yang diamati adalah 165 sentimeter hingga 180 sentimeter
4. Perancangan fasilitas fisik dilihat dari dimensi fasilitas, jenis bahan dari fasilitas tersebut, tata letak penempatan dan fungsi dari fasilitas tersebut.
5. Fasilitas fisik yang akan dianalisis adalah *working table* (meja kerja), *working dishes* (tempat cuci piring), dan rak penyimpanan.
6. Analisis nilai yang dilakukan adalah *use value* dan *esteem value*.
7. Lingkungan fisik yang diamati adalah pencahayaan, sirkulasi udara, kelembaban, temperatur, intensitas bunyi dan warna.
8. Pengamatan untuk lingkungan fisik dilakukan pada waktu pagi hari yaitu pukul 09.00 WIB, siang hari yaitu pukul 13.00, sore hari yaitu pukul 17.00 dan malam hari yaitu pukul 19.00

Asumsi yang digunakan pada penelitian ini adalah :

1. Data antropometri staf dapur dan koki sama dengan data antropometri penduduk Indonesia, hasil penelitian Eko Numianto ( Ergonomi Konsep Dasar dan Aplikasinya, 2003)

2. Data acuan yang digunakan dalam pengukuran meja kerja dan rak penyimpanan adalah dimensi dari benda-benda yang digunakan di atas meja dan diletak di atas rak tersebut seperti tinggi wadah adonan yaitu 20 cm, diameter wadah adonan sebesar 43 cm, diameter katel sebesar 45 cm.

#### 1.4 Perumusan Masalah

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

1. Bagaimana kondisi lingkungan fisik seperti pencahayaan, ventilator, kelembaban, temperatur, intensitas bunyi dan warna dapur Hotel X saat ini?
2. Bagaimana keergonomisan fasilitas fisik di dapur hotel X saat ini?
3. Bagaimana kondisi tata letak fasilitas fisik area dapur Hotel X saat ini?
4. Bagaimana jarak *receiving* ke *storage* saat ini?
5. Bagaimana tata letak *storage* bahan baku makanan dan minuman Hotel X saat ini?
6. Bagaimana kesehatan dan keselamatan kerja di area dapur Hotel X saat ini?
7. Bagaimana usulan rancangan kondisi lingkungan area dapur seperti pencahayaan, ventilator, kelembaban, temperatur, intensitas bunyi dan warna dapur Hotel X yang lebih baik?
8. Bagaimana usulan rancangan fasilitas fisik di dapur hotel X agar lebih baik?
9. Bagaimana usulan jarak dari *receiving* ke *storage*?
10. Bagaimana usulan rancangan tata letak fasilitas fisik dapur hotel X yang lebih baik?
11. Bagaimana usulan rancangan tata letak *storage* bahan baku makanan dan minuman Hotel X yang lebih baik ?

12. Bagaimana kesehatan dan keselamatan kerja di area dapur hotel X agar lebih baik?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitiandapur hotel X ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui kondisi lingkungan fisik seperti pencahayaan, sirkulasi udara, kelembaban, temperatur, intensitas bunyi dan warna dapur Hotel X saat ini.
2. Mengetahui keergonomisan fasilitas fisik di dapur hotel X saat ini.
3. Mengetahui kondisi tata letak fasilitas fisik di area dapur Hotel X saat ini.
4. Mengetahui jarak dari *receiving* ke *storage* saat ini.
5. Mengetahui tata letak fasilitas fisik *storage* bahan baku makanan dan minuman Hotel X saat ini.
6. Mengetahui kesehatan dan keselamatan kerja (K3) di area dapur Hotel X saat ini.
7. Dapat memberikan usulan rancangan kondisi lingkungan area dapur seperti pencahayaan, ventilator, kelembaban, temperatur, intensitas bunyi dan warna dapur Hotel X yang lebih baik.
8. Dapat memberikan usulan rancangan fasilitas fisik di dapur hotel X agar lebih baik.
9. Dapat memberikan usulan rancangan jarak dari *receiving* dan *storage* yang baik.
10. Dapat memberikan usulan rancangan tata letak fasilitas fisik dapur hotel X yang lebih baik.
11. Dapat memberikan usulan rancangan tata letak fasilitas fisik storage bahan baku makanan dan minuman Hotel X yang lebih baik.

12. Meningkatkan kesehatan dan keselamatan kerja di area dapur hotel X agar lebih baik.

## 1.6 Sistematika Penulisan

Tugas Akhir yang bertopik Perancangan Fasilitas Fisik, Lingkungan Fisik, Tata Letak serta Peningkatan Kesehatan dan Keselamatan Kerja Dapur Hotel Ditinjau dari Aspek Ergonomi ini terdiri atas tujuh bab yaitu Pendahuluan, Tinjauan Pustaka, Metodologi Penelitian, Pengumpulan Data, Pengolahan Data, Pengolahan Data dan Analisis serta Kesimpulan dan Saran.

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

Bab 1 ini berisi latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian serta sistematika penulisan. Latar belakang masalah membahas hal yang mendorong dilakukannya penelitian. Identifikasi masalah berisi tentang permasalahan yang terdapat di perusahaan. Pembatasan masalah berisi hal-hal yang digunakan untuk membatasi masalah yang terjadi serta asumsi-asumsi yang digunakan. Perumusan masalah berisi tentang pertanyaan mengenai masalah di perusahaan yang akan terjawab di analisis dan kesimpulan. Tujuan penelitian berisi mengenai tujuan penelitian dilakukan. Sistematika penulisan berisi ringkasan isi setiap bab.

### **BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini berisi teori-teori yang dipakai sebagai sumber bahan untuk membuat laporan tugas akhir ini khususnya mengenai perancangan.

### **BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini berisi langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian untuk dapat digunakan dalam memecahkan masalah yang akan di teliti dalam bentuk *flowchart*. Bab ini juga mengemukakan penjabaran mengenai langkah-

langkah yang dilakukan untuk penelitian tugas akhir ini.

#### **BAB 4 PENGUMPULAN DATA**

Bab ini berisi data yang diperoleh dari hasil pengamatan, berupa data umum perusahaan, sejarah singkat perusahaan, data spesifikasi tata letak area dapur Hotel X, data spesifikasi peralatan dapur yang digunakan di dapur saat ini, spesifikasi area *storage* penyimpanan bahan baku makanan dan minuman, jarak antara *receiving* dan *storage* saat ini, data lingkungan fisik seperti temperatur, pencahayaan, kelembaban, koki, intensitas bunyi dan warna serta data kesehatan dan keselamatan kerja (K3) dari dapur hotel X saat ini.

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

Bab ini berisi mengenai proses pengolahan data berdasarkan hasil pengumpulan data, serta uraian penelitian seperti analisis fasilitas fisik dari dapur Hotel X saat ini, analisis lingkungan fisik dari dapur hotel saat ini, analisis tata letak peralatan dapur saat ini, analisis tata letak bahan baku di *storage* saat ini dan analisis kecelakaan yang terjadi dan kemungkinan terjadi saat ini. Bab ini juga menjelaskan mengenai kondisi sekarang dengan teori yang ada, sehingga dapat diketahui keergonomisan dari kondisi sekarang lalu dirancang usulan ke arah yang lebih baik.

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

Bab ini berisi mengenai usulan rancangan dari analisis yang telah didapat. Usulan rancangan yang diberikan mencakup kondisi lingkungan fisik seperti temperatur, pencahayaan, kelembaban, koki, intensitas bunyi dan warna, fasilitas fisik dari dapur hotel X, tata letak area dapur dan *storage* dan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) Hotel X tersebut.

**BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini berisi kesimpulan yang didapat dari hasil keseluruhan penelitian yang dilakukan dan berisi saran-saran yang membangun untuk dapur hotel X dalam hasil peningkatan kualitas penyediaan makanan dan minuman untuk restoran Hotel X.