

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Seiring dengan meningkatnya perkembangan pariwisata yang berdiri di Kota Bandung, membuat semakin banyak restoran yang berdiri di Kota Bandung. Hal ini membuat para penyedia jasa restoran berusaha untuk menyediakan fasilitas yang memuaskan bagi konsumen.

Untuk menarik minat para pelanggan supaya berkunjung, restoran-restoran tersebut menawarkan menu-menu makanan atau minuman dengan ciri khas tertentu. Ciri khas tersebut akan menjadi pemicu bagi pengunjung yang datang ke restoran. Untuk dapat memberikan pelayanan yang memuaskan para pengunjung, maka restoran tersebut harus dilengkapi juga dengan sarana fasilitas fisik, lingkungan fisik dan aspek Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) yang baik. Hal ini dilakukan agar pengunjung merasa nyaman saat berkunjung dan mau datang kembali ke restoran tersebut.

Kedai Kopi Phoenam yang terletak di Jalan Gandapura No. 56-58 Kota Bandung, merupakan kedai kopi yang sudah terkenal sejak lama, terutama bagi para pencinta kopi. Kedai Kopi ini membawa ciri khas kopi yang berkualitas sebagai menu unggulan. Selain kopi, Kedai Kopi Phoenam juga menawarkan menu-menu makanan seperti restoran pada umumnya. Untuk bersaing dengan restoran baru, Kedai Kopi Phoenam ingin memperbaiki tempat makan dan dapur agar lebih nyaman dan aman.

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara diketahui bahwa ada pengunjung yang merasa tidak nyaman ketika duduk maupun ketika menggunakan meja makan. Selain itu juga ada pengunjung yang merasa terganggu dengan karyawan yang berlalu-lalang di ruang makan. Ada juga pengunjung yang merasa ruangan di Kedai Kopi Phoenam terlalu gelap ketika sedang makan di malam hari. Selain itu ada karyawan yang merasa

tidak nyaman saat bekerja menggunakan meja di ruang dapur dan juga merasa panas saat siang hari. Tidak adanya faktor keselamatan bekerja pun membuat para karyawan merasa tidak nyaman saat bekerja. Dari indikator di atas penulis menyimpulkan bahwa pihak Kedai Kopi Phoenam belum menerapkan prinsip ergonomi dengan baik. Dilatarbelakangi hal tersebut maka analisis dan perancangan di Kedai Kopi Phoenam dilakukan yang diyakini akan meningkatkan kenyamanan bagi pengunjung dan karyawan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara yang telah dilakukan penulis, saat ini Kedai Kopi Phoenam belum dilengkapi oleh fasilitas fisik, lingkungan fisik dan aspek kesehatan dan keselamatan kerja (K3) yang memadai dan lengkap. Maka beberapa masalah yang dihadapi oleh pihak Kedai Kopi Phoenam adalah sebagai berikut :

1. Sarana fasilitas fisik di ruang makan *indoor* maupun ruang makan *outdoor* kurang baik sehingga pengunjung merasa kurang nyaman.
2. Lingkungan fisik khususnya aspek pencahayaan di ruang makan *indoor* maupun ruang makan *outdoor* pada malam hari kurang baik karena terlalu gelap.
3. Sarana fasilitas fisik di ruang *pantry* dan ruang dapur kurang baik, sehingga para karyawan merasa kurang nyaman pada saat bekerja.
4. Lingkungan fisik khususnya aspek temperatur dan kelembaban di ruang *pantry* dan ruang dapur kurang baik sehingga mengakibatkan para karyawan merasa panas pada saat bekerja.
5. Tidak ada aspek kesehatan dan keselamatan kerja (K3) yang baik seperti APAR atau kotak P3K.
6. Tidak ada jalur evakuasi jika terjadi kebakaran.
7. Tidak ada peringatan pada beberapa peralatan memasak yang berbahaya.
8. Tidak ada kanopi pada akses menuju toilet, sehingga siapapun yang hendak ke toilet pada saat hujan akan basah.

1.3 Batasan dan Asumsi

Untuk membatasi permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini, maka penulis memberikan batasan-batasan sebagai berikut :

1. Karena belum tersedianya data anthropometri orang Indonesia secara lengkap dan distandarisasi oleh Persatuan Ergonomi Indonesia (PEI) atau badan lain, maka data anthropometri yang digunakan di ambil dari buku Eko Nurmianto, mengenai data anthropometri orang Indonesia.
2. Satuan dimensi dalam *centimeter* (cm).
3. Panjang adalah ukuran suatu bidang yang sejajar dengan dada dilihat dari sisi depan benda.
4. Lebar adalah ukuran suatu bidang yang tegak lurus dengan dada dilihat dari sisi depan benda.
5. Tinggi adalah jarak yang diukur secara vertikal dengan dada dilihat dari sisi depan benda.
6. Ruang yang akan dianalisis meliputi ruang makan *indoor*, ruang makan *outdoor*, ruang *pantry* dan ruang dapur.
7. Fasilitas fisik yang dianalisis meliputi sofa besar, sofa kecil, meja besar, meja kecil, kursi *outdoor*, meja *outdoor*, meja cuci di ruang *pantry*, meja dapur 1, meja dapur 2 dan bak cuci piring di ruang dapur.
8. Lingkungan fisik yang diamati meliputi pencahayaan, temperatur udara, kelembaban udara dan sirkulasi udara.
9. Standar lingkungan fisik diambil dari buku *Handbook Of Ergonomic*, karangan Jon Weimer.
10. Tidak dilakukan perluasan lahan, sehingga pengamatan dilakukan mengikuti luas lahan yang ada.
11. Persentil yang dipergunakan adalah 5% dan 95%.
12. Penelitian ini tidak memperhitungkan anggaran biaya dalam perancangan ulang *layout*.

Adapun asumsi-asumsi yang digunakan penulis dalam penyusunan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Data anthropometri yang diambil dari buku Ergonomi : konsep dasar dan Aplikasinya, karya Eko Nurmianto dianggap mewakili data anthropometri pengunjung restoran.
2. Besarnya kelonggaran untuk hak sepatu 1 cm
3. Besarnya kelonggaran pakaian 1 cm.

1.4 Perumusan Masalah

Perumusan masalah yang akan dibahas pada laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kondisi sarana fasilitas fisik di ruang makan *indoor* maupun ruang makan *outdoor* saat ini, apakah sudah memenuhi segi ergonomi? Jika belum, maka perlu dilakukan perbaikan.
2. Bagaimana lingkungan fisik di ruang makan *indoor* maupun ruang makan *outdoor* saat ini, apakah sudah memenuhi segi ergonomi? Jika belum, maka perlu dilakukan perbaikan.
3. Bagaimana kondisi sarana fasilitas fisik di ruang *pantry* maupun ruang dapur saat ini, apakah sudah memenuhi segi ergonomi? Jika belum, maka perlu dilakukan perbaikan.
4. Bagaimana lingkungan fisik di ruang *pantry* maupun ruang dapur saat ini, apakah sudah memenuhi segi ergonomi? Jika belum, maka perlu dilakukan perbaikan.
5. Bagaimana aspek kesehatan dan keselamatan kerja (K3) di Kedai Kopi Phoenam saat ini, apakah sudah memenuhi segi ergonomi? Jika belum, maka perlu dilakukan perbaikan.
6. Bagaimana jalur evakuasi jika terjadi kebakaran di Kedai Kopi Phoenam saat ini, apakah sudah ada? Jika belum, maka perlu dilakukan usulan perancangannya.
7. Bagaimana peringatan pada beberapa peralatan memasak yang berbahaya di ruang *pantry* maupun di ruang dapur di Kedai Kopi

Phoenam saat ini, apakah sudah ada? Jika belum, maka perlu dilakukan usulan untuk menambahkan rambu peringatan.

8. Bagaimana akses menuju toilet di Kedai Kopi Phoenam saat ini, apakah sudah baik? Jika belum, maka perlu dilakukan perancangannya.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Menganalisis kondisi fasilitas fisik di ruang makan *indoor* maupun ruang makan *outdoor* saat ini.
2. Menganalisis kondisi lingkungan fisik di ruang makan *indoor* maupun ruang makan *outdoor* saat ini.
3. Menganalisis kondisi fasilitas fisik di ruang *pantry* maupun ruang dapur saat ini.
4. Menganalisis kondisi lingkungan fisik di ruang *pantry* maupun ruang dapur saat ini.
5. Menganalisis aspek kesehatan dan keselamatan kerja (K3) di Kedai Kopi Phoenam saat ini.
6. Menganalisis jalur evakuasi jika terjadi kebakaran di Kedai Kopi Phoenam saat ini.
7. Menganalisis peringatan pada beberapa peralatan memasak yang berbahaya di ruang *pantry* maupun di ruang dapur di Kedai Kopi Phoenam saat ini.
8. Menganalisis akses menuju toilet di Kedai Kopi Phoenam saat ini.

1.6 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan dari tugas akhir ini yaitu sebagai berikut

BAB 1 : Pendahuluan

Bab ini menguraikan hal-hal yang berhubungan dengan latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah dan asumsi, perumusan masalah, tujuan penelitian serta sistematika penulisan.

BAB 2 : Tinjauan Pustaka

Bab ini berisi teori-teori yang mendukung penelitian yang dilakukan dalam menyusun laporan tugas akhir ini. Adapun teori-teori yang digunakan adalah Ergonomi, Anthropometri, konsep perancangan Lingkungan Fisik dan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).

BAB 3 : Metodologi Penelitian

Bab ini berisi langkah-langkah penelitian yang disajikan dalam bentuk *Flow Chart* yang disertai keterangan-keterangan terperinci.

BAB 4 : Pengumpulan Data dan Pengolahan Data

Bab ini berisi data perusahaan, data dimensi sarana fasilitas fisik aktual (meliputi area ruang makan *indoor*, ruang makan *outdoor*, ruang dapur dan ruang *pantry*), data lingkungan fisik aktual (pencahayaan, temperatur udara, kelembaban dan sirkulasi udara) yang ada pada area ruang makan *indoor*, ruang makan *outdoor*, ruang dapur dan ruang *pantry* serta data Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).

BAB 5 : Analisis

Bab ini berisi hasil analisis data. Data yang dianalisis meliputi dimensi sarana fasilitas fisik aktual (berdasarkan data anthropometri), lingkungan fisik aktual (pencahayaan, temperatur udara, kelembaban udara dan sirkulasi udara) yang ada seperti area ruang makan *indoor*, ruang makan *outdoor*, ruang dapur dan ruang *pantry* serta data Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) pada saat ini. Dari hasil analisis apakah keadaan area ruang makan *indoor*, ruang makan *outdoor*, ruang dapur dan ruang *pantry* aktual sudah ergonomis atau belum? Jika belum maka perlu dilakukan perbaikan.

BAB 6 : Perancangan dan Analisis

Bab ini berisi mengenai perancangan yang dilakukan, bab ini juga berisi analisis dari perancangan yang dilakukan.

BAB 7 : Kesimpulan dan Saran

Bab ini berisi mengenai kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan serta saran-saran yang ditujukan pada pihak Kedai Kopi Phoenam, Jalan Gandapura No. 56-58 Kota Bandung guna meningkatkan pelayanannya.