BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dalam acara resmi atau keluarga, makanan menjadi sarana yang melengkapi. Penyajian makanan untuk acara tertentu tidak sama dengan di restoran atau di rumah. Makanan dapat disajikan dalam bentuk prasmanan atau di tata dalam box khusus. Jasa *catering* dalam hal ini banyak diperlukan untuk membantu penyelenggara acara dalam penyajian dan pelayanan makanan, sehingga makanan yang disajikan dapat dinikmati oleh tamu undangan.

Catering Dienarsih adalah *catering* yang dibangun dari usaha rumahan. *Catering* ini terus berkembang dengan jumlah pelanggan yang bertambah. Seiring dengan permintaan yang terus meningkat, pemilik memperluas tempat kerjanya dengan menggunakan ruangan – ruangan yang ada di rumah.

Saat ini pemilik merasakan perluasan yang dilakukan belum optimal karena ada beberapa fasilitas fisik sudah tidak sesuai penataannya dengan ruangan yang ada. Tempat pencucian piring, lemari penyimpanan peralatan, dan meja kompor yang kurang nyaman saat pegawai memakainya serta masih belum adanya beberapa fasilitas fisik lain yang dibutuhkan oleh *catering* ini. Sirkulasi udara dapur yang kurang baik membuat para pegawai kurang nyaman saat bekerja.

Untuk memperbaiki semua kekurangan ini, pemilik *catering* meminta bantuan penulis untuk menata kembali tempat kerja *Catering* Dienarsih. Tempat kerja tersebut meliputi dapur, tempat/ruang penyimpanan, dan ruang *packing*. Fasilitas fisik yang digunakan akan dianalisis serta lingkungan fisik juga akan dianalisis. Tugas Akhir ini diberi judul Analisis Perancangan Fasilitas, Tata Letak Fasilitas, Dan Lingkungan Fisik Ditinjau Dari Segi Ergonomi (Studi Kasus Di *Catering* Dienarsih).

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, masalah yang diidentifikasikan adalah sebagai berikut :

- Lemari penyimpanan peralatan belum bisa menampung seluruh wadah penyimpanan yang dimiliki *catering*.
- Tempat pencucian piring yang rendah membuat pegawai sulit untuk mencuci peralatan yang telah digunakan.
- Meja kompor yang terlalu rendah, sehingga pegawai sulit untuk melihat kondisi masakan ketika menggoreng.
- Penggunaan & penataan fasilitas fisik di area dapur yang belum maksimal membuat kesan berantakan
- Penataan *freezer* membuat pegawai kurang leluasa saat mengambil bahan & melewati area simpan bahan.
- Area *packing* belum tertata dengan baik untuk melakukan pengemasan.
- Lingkungan fisik (suhu, kelembaban, pencahayaan, sirkulasi udara dan ventilasi) tidak memberikan suasana nyaman untuk para pegawai saat bekerja.
- Belum adanya fasilitas fisik yang dibutuhkan oleh *catering* seperti meja potong, rak penyimpanan bumbu, fasilitas fisik di area *packing*, meja serbaguna, dan tempat penyimpanan tabung gas.
- Prinsip K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) belum diterapkan oleh perusahaan *catering*.

1.3 Batasan Masalah dan Asumsi

1.3.1 Batasan

Batasan penelitian antara lain :

- Lingkungan fisik yang dianalisis meliputi suhu, kelembaban, pencahayaan, sirkulasi udara, dan ventilasi.
- Perancangan fasilitas fisik yang dilakukan meliputi area dapur dan area *packing* (lemari penyimpanan peralatan, tempat pencucian piring, meja

kompor, meja potong, fasilitas fisik di area *packing*, rak penyimpanan bumbu, meja serbaguna, dan tempat penyimpanan tabung gas).

- Panjang adalah jarak dari sisi luar bagian kiri sampai sisi terluar bagian kanan (jarak yang diukur secara horizontal sejajar dengan dada), dilihat dari depan benda.
- Lebar adalah jarak yang diukur dari bagian depan bidang sampai bagian belakang bidang (jarak yang diukur secara horizontal tegak lurus dengan dada), dilihat dari samping benda.
- Tinggi adalah jarak yang diukur secara vertikal dengan bidang yang diamati.
- Analisis nilai yang dilakukan adalah *use value* dan *esteem value*.
- Analisis nilai yang dilakukan adalah mengenai kekuatan bahan, ketahanan dan keamanan bahan.
- Tidak memperhitungkan biaya
- Data Anthropometri yang digunakan berdasarkan data dari buku Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya karya Eko Nurmianto mewakili populasi pegawai *Catering* Dienarsih.
- *Concept Scoring* menggunakan nilai maksimum dan digunakan untuk menentukan desain alternatif yang memiliki nilai terbesar.

1.3.2 Asumsi - asumsi

Sama dengan pembatasan masalah, adapun asumsi yang dipakai dalam meyelesaikan masalah-masalah diatas, antara lain :

- Persentil yang digunakan 5% untuk persentil minimum, 50% untuk persentil rata-rata, dan 95% untuk persentil maksimum.
- Data Anthropometri yang digunakan berdasarkan data dari buku Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya karya Eko Nurmianto mewakili populasi pegawai *Catering* Dienarsih.
- Tebal sandal adalah 2.00 cm.
- Tebal pakaian adalah 2.00 cm.

1.4 Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana keadaan fasilitas fisik aktual ?
2. Bagaimana keadaan tata letak fasilitas aktual ?
3. Bagaimana keadaan lingkungan fisik aktual ?
4. Bagaimana keadaan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) aktual ?
5. Bagaimana perancangan fasilitas fisik yang baik ditinjau dari segi ergonomi ?
6. Bagaimana perancangan lingkungan fisik yang baik ditinjau dari segi ergonomi ?
7. Bagaimana perancangan tata letak fasilitas fisik yang optimal ?
8. Bagaimana perancangan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) yang sesuai dengan pekerjaan *catering* ?

1.5 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui dan menganalisis keadaan fasilitas fisik aktual.
2. Mengetahui dan menganalisis tata letak fasilitas aktual.
3. Mengetahui dan menganalisis keadaan lingkungan fisik aktual.
4. Mengetahui dan menganalisis keadaan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) aktual.
5. Memberikan usulan perancangan fasilitas fisik yang baik ditinjau dari segi ergonomi.
6. Memberikan usulan perancangan lingkungan fisik yang baik bila ditinjau dari segi ergonomi.
7. Memberikan usulan perancangan tata letak fasilitas yang optimal.
8. Memberikan usulan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) yang sesuai dengan pekerjaan.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB 1 PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi beberapa sub bab :

1.1 Latar belakang masalah

Latar belakang masalah berisi penalaran tentang pentingnya pembahasan masalah atau alasan yang mendorong peneliti dalam meneliti masalah yang akan dibahas.

1.2 Identifikasi masalah

Identifikasi masalah yang berisi tentang masalah yang terjadi pada perusahaan yang sedang diamati.

1.3 Batasan dan Asumsi

Batasan dan Asumsi yang berisi tentang batasan-batasan yang membatasi penelitian yang dilakukan dan asumsi yang ditentukan untuk mempermudah berjalannya penelitian.

1.4 Perumusan masalah

Perumusan masalah yang berisi tentang pertanyaan-pertanyaan yang bersangkutan dengan penelitian yang dilakukan.

1.5 Tujuan penelitian

Tujuan penelitian yang berisi tentang tujuan-tujuan dari dilakukan peneliti tersebut.

1.6 Sistematika penulisan

Sistematika penulisan yang berisi tentang penjelasan-penjelasan dan isi dari tiap-tiap sub bab.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini berisi tentang teori-teori yang berkaitan dan digunakan dalam melakukan penelitian dan penyusunan laporan.

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang langkah-langkah dari awal sampai suatu laporan terbentuk dalam melakukan suatu penelitian serta penjelasan dari tiap-tiap langkah yang dijalani dalam suatu proses pembuatan laporan.

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

Pada bab ini berisi tentang data-data yang dikumpulkan untuk mendukung penelitian ini.

BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

Pada bab ini berisi tentang hasil dari pengolahan data dari suatu penelitian serta menganalisis hasil yang telah didapatkan.

BAB 6 PERANCANGAN DAN ANALISIS USULAN

Pada bab ini berisi tentang produk yang akan dirancang atas diusulkan beserta dengan analisis alasannya.

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dari keseluruhan hasil penelitian yang telah dilakukan dan saran yang dapat diberikan kepada perusahaan.