

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

1. Keadaan fasilitas fisik aktual dari *Catering* Dienarsih adalah sebagai berikut :
 - Lemari penyimpanan peralatan masih belum mencukupi kebutuhan yang diinginkan pemilik *catering*.
 - Tinggi dari tempat pencucian piring membuat para pegawai kurang nyaman saat menggunakannya.
 - Meja kompor kurang lebar dan tinggi, sehingga membuat para pegawai kurang nyaman dalam bekerja.

2. Keadaan tata letak aktual dari *Catering* Dienarsih adalah sebagai berikut dan tata letak aktual dapat dilihat pada gambar 4.6 :
 - Penempatan lemari penyimpanan peralatan yang kurang sesuai, sehingga pegawai merasa tidak tidak nyaman saat mengambil atau menyimpan wadah penyimpanan yang diletakkan dalam lemari penyimpanan.
 - Penempatan barang-barang yang jarang digunakan oleh para pegawai belum tersimpan dengan rapi, sehingga menghalangi daerah kerja dari para pegawai.

3. Keadaan lingkungan fisik aktual dari *Catering* Dienarsih adalah sebagai berikut :
 - Pencahayaan dari ketiga area perlu dilakukan perbaikan, karena pencahayaan belum sesuai dengan tingkat pencahayaan yang dibutuhkan.
 - Sirkulasi udara pada ketiga area kurang baik, sehingga membuat para pegawai tidak nyaman saat bekerja. Hal ini dikarenakan suhu

& kelembaban dari ketiga area tersebut terdapat pada area lembab dan memiliki ventilasi yang kurang mendukung untuk proses sirkulasi udara, sehingga perlu dilakukan perbaikan terhadap sirkulasi udara pada ketiga area.

4. Keadaan K3 aktual dari *Catering* Dienarsih adalah belum menerapkan aturan K3 di *Catering* Dienarsih ini, sehingga harus diberikan usulan perancangan K3 untuk kecelakaan yang berpotensi terjadi seperti terpeleset, kebakaran, dan tersiram minyak panas.
5. Keadaan fasilitas fisik yang baik ditinjau dari segi ergonomi adalah sebagai berikut :
 - Lemari penyimpanan peralatan
Lemari penyimpanan peralatan yang telah dirancang adalah lemari penyimpanan dengan panjang lemari penyimpanan peralatan 250.00 cm, lebar lemari penyimpanan peralatan 70.00 cm, dan tinggi lemari penyimpanan peralatan 120.00 cm. Lemari penyimpanan terbuat dari bahan kayu jenis MDF (*Medium Density Fiberboard*) dengan ketebalan kayu yaitu 3.00 cm dan cara pemakaiannya yaitu dengan ditarik untuk pintu lemari bagian tengah dan digeser untuk pintu bagian samping.
 - Tempat pencucian piring
Tempat pencucian piring yang telah dirancang adalah tempat pencucian dengan panjang tempat pencucian piring 250.00 cm, lebar tempat pencucian piring 81.00 cm, kedalaman tempat pencucian piring 25.00 cm dan tinggi tempat pencucian piring 85.00 cm. Tempat pencucian terbuat dari bahan keramik dengan ketebalan keramik 0.50 cm.
 - Meja kompor
Meja kompor yang telah dirancang adalah meja kompor dengan panjang meja kompor 280.00 cm, lebar meja kompor 60.00 cm,

dan tinggi meja kompor 85.00 cm. Meja kompor terbuat dari bahan *aluminium* dengan ketebalan *aluminium* yaitu 6.00 cm untuk alasnya dan besi ringan untuk kaki penyangga meja kompor.

- Meja potong

Meja potong yang telah dirancang adalah meja potong dengan panjang meja potong 110.00 cm, lebar meja potong 55.00 cm, dan tinggi meja potong 88.00 cm. Meja potong terbuat dari bahan kayu jenis *blockboard* yang memiliki ketebalan 5.00 cm untuk alasnya dan diameter ketebalan kaki penyangga meja sebesar 10.00 cm.

- Meja *Packing*

Meja *packing* yang telah dirancang adalah meja *packing* dengan panjang meja *packing* 150.00 cm, lebar meja *packing* 75.00 cm, dan tinggi meja *packing* 85.00 cm. Meja *packing* terbuat dari bahan kayu jenis *blockboard* yang memiliki ketebalan 5.00 cm untuk alasnya dan diameter ketebalan kaki penyangga meja sebesar 10.00 cm.

- Rak penyimpanan bumbu dapur

Rak penyimpanan bumbu dapur yang telah dirancang adalah rak penyimpanan bumbu dapur dengan panjang rak penyimpanan bumbu 50.00 cm, lebar rak penyimpanan bumbu 25.00 cm, dan tinggi bagian depan rak penyimpanan bumbu 2.50 cm dan tinggi bagian belakang rak penyimpanan bumbu 25.00 cm. Rak penyimpanan bumbu dapur terbuat dari bahan MDF (*Medium Density Fiberboard*) dengan ketebalan kayu yaitu 3.00 cm.

- Meja serbaguna

Meja serbaguna yang telah dirancang adalah meja serbaguna dengan panjang meja serbaguna 180.00 cm, lebar meja serbaguna 75.00 cm, dan tinggi meja serbaguna 85.00 cm. Meja serbaguna terbuat dari bahan kayu lapis (*plywood*) yang memiliki ketebalan

5.00 cm untuk alasnya dan diameter ketebalan kaki penyangga meja sebesar 10.00 cm.

- Tempat penyimpanan tabung gas

Tempat penyimpanan tabung gas yang telah dirancang adalah tempat penyimpanan tabung gas dengan panjang tempat penyimpanan tabung gas 180.00 cm, lebar tempat penyimpanan tabung gas 75.00 cm, dan tinggi tempat penyimpanan tabung gas 85.00 cm. Tempat penyimpanan tabung gas terbuat dari bahan kayu lapis (*plywood*) yang memiliki ketebalan 3.00 cm.

6. Perancangan lingkungan fisik yang baik ditinjau dari segi ergonomi adalah dengan memasang *fan* pada area dapur dan membuat ventilasi tambahan pada area simpan bahan dan *packing* agar proses sirkulasi udara menjadi lebih baik dari sebelumnya sehingga para pegawai dapat merasa nyaman saat bekerja.

7. Perancangan tata letak fasilitas yang optimal adalah sebagai berikut :

- Tata letak area dapur

Pada tata letak area dapur terdapat dua rancangan yaitu rancangan utama dan rancangan *additional*. Rancangan utama menempatkan kedua meja potong berada di sisi dinding depan yang berhadapan dengan lemari penyimpanan peralatan dan tempat pencucian piring, sedangkan meja kompor dan rak penyimpanan bumbu merapat pada sisi dinding samping kiri dari area dapur. Meja serbaguna, lemari penyimpanan peralatan, dan tempat pencucian piring terletak merapat pada sisi dinding belakang area dapur ini.

Untuk rancangan *additional* dapat diketahui bahwa letak 1 meja potong dan 1 meja kompor serta rak penyimpanan bumbu berada di sisi dinding depan yang berhadapan dengan lemari penyimpanan peralatan dan tempat pencucian piring, sedangkan 1 meja kompor dan rak penyimpanan bumbu merapat pada sisi

dinding samping kiri dari area dapur. Meja serbaguna, lemari penyimpanan peralatan, dan tempat pencucian piring terletak merapat pada sisi dinding belakang area dapur, sedangkan 1 meja potong lainnya berada disebelah kanan dari tempat pencucian piring dalam area dapur.

- Tata letak area simpan bahan

Rancangan tata letak simpan bahan ini memiliki keleluasaan yang sangat terbatas, akan tetapi untuk membuat area simpan bahan ini menjadi nyaman dan leluasa bagi para pegawai maka fasilitas fisik pendukung seperti *food cooler* diletakkan secara sejajar dari *food cooler* paling kecil hingga paling besar dan merapat pada bagian sisi dinding depan area simpan bahan.

- Tata letak area *packing*

Perancangan tata letak *packing* dapat diketahui bahwa letak meja *packing* merapat pada bagian sisi dinding sebelah kiri dan sisi dinding bagian depan dari area *packing*. Hal itu dilakukan, agar pegawai merasa leluasa dan nyaman saat melakukan pengepakan masakan ke dalam kotak makanan dan apabila ada pegawai yang akan lewat dengan membawa bahan – bahan masakan yang baru saja diambil dari area *loading/unloading* tidak akan terhalang oleh pegawai yang sedang mengemas masakan kedalam kotak makanan.

8. Perancangan K3 yang sesuai dengan pekerjaan *catering* adalah dengan menyediakan tempat sampah sebanyak 2 buah, menyediakan alat kebersihan (sapu dan pel), memasang karpet anti selip dibawah tempat pencucian piring dan sepanjang area simpan bahan, memasang *safety sign* sebagai pengingat menyediakan dan memasang APAR jenis A,B,C sebanyak 2 buah, dan menyediakan kotak P3K bentuk II yang berisi obat merah, salep pereda luka bakar, obat-obatan ringan, kapas, perban, minyak kayu putih, dll sebanyak 1 buah.

7.2 Saran

- Disarankan apabila ingin mengikuti seluruh rancangan yang diberikan oleh penulis, sebaiknya melakukan konsultasi terlebih dahulu kepada penulis agar lebih jelas terhadap semua hasil rancangan.