

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pada zaman sekarang di Indonesia wisata kuliner merupakan suatu wisata yang sedang berkembang dengan pesat. Kuliner merupakan sesuatu yang dicari oleh masyarakat dan dijadikan sebagai suatu *trend* yang baru. Dalam dunia kuliner terjadi perkembangan masakan dan minuman secara pesat yang disebabkan oleh tuntutan masyarakat yang selalu menginginkan sesuatu yang baru.

Dengan adanya perkembangan kuliner tersebut maka banyak wirausaha yang memanfaatkannya dengan cara membuat usaha yang berhubungan dengan kuliner. Hal itulah yang dilakukan oleh seorang wirausaha yang membuat suatu kedai makanan yang bernama “Kedai Steak” yang berlokasi di Purwakarta. Kedai makanan ini baru berdiri 8 bulan yang lalu, sehingga keadaan pada kedai tersebut masih terlihat kacau terutama pada bagian minumannya. Banyak konsumen yang menunggu minuman terlalu lama (sekitar 15-20 menit) sehingga terdapat keluhan dari konsumen.

Masalah pada bagian pembuatan minuman tersebut dikarenakan minuman yang dihidangkan kebanyakan pada proses pembuatannya harus dilakukan proses pengocokan bahan-bahan minuman agar dapat tercampur dengan rata. Sehingga waktu yang dibutuhkan untuk membuat suatu minuman tergolong lama. Selain itu jika banyak pembeli maka akan menjadikan *fatigue* pada lengan si pekerja yang dikarenakan pengocokkan bahan minuman dengan menggunakan alat shaker aktual yang bersifat manual dalam penggunaannya sehingga pada lengan pekerja terus menerus terjadi gerakan otot untuk mengangkat beban dan menggerakkannya ke atas dan ke bawah berulang kali. Hal lain yang menyebabkan lamanya pelayanan adalah dikarenakan tata letak alat dan bahan yang tidak sesuai

sehingga menyebabkan pekerja perlu melakukan pemilihan pada bahan minuman dan menyebabkan lebih lamanya pekerja tersebut untuk melayani konsumen. Lingkungan fisik pada daerah pembuatan minuman pun tidak mendukung pekerja baik dari segi pencahayaan, suhu dan kelembaban, kebisingan, sirkulasi udara, maupun ventilasi udara. Selain itu pada petugas kurang memperhatikan segi kebersihan pada saat proses pembuatan minuman, misalnya pada saat pengambilan es tidak menggunakan alat pengambil es batu melainkan menggunakan tangan.

Pada penelitian ini akan dirancang ulang mengenai tata letak tempat pembuatan minuman dan alat-alat yang akan digunakan agar dapat meningkatkan kinerja dari pekerja tersebut. Tujuan dari perancangan ini adalah diharapkan pekerja dapat melakukan tugasnya dengan lebih optimal, sehingga dapat mengerjakan pekerjaannya menjadi lebih cepat.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah pada penelitian ini, yaitu :

1. Pekerja mengeluhkan rasa *fatigue* pada lengannya karena proses pengocokkan dengan menggunakan alat *shaker* manual.
2. Tata letak dari alat dan bahan memperlambat pekerja pembuat minuman dalam melakukan tugasnya, sehingga membuat konsumen menunggu terlalu lama.
3. Lingkungan fisik tidak mendukung pekerja dalam melakukan tugasnya.
4. Kurangnya segi kebersihan pekerja pembuat minuman pada saat proses pembuatan minuman.

## 1.3 Batasan Masalah dan Asumsi

### 1.3.1 Batasan Masalah

Adapun pembatasan masalah pada penelitian ini, yaitu :

1. Peralatan fisik di lokasi pembuatan minuman adalah meja dan alat *shaker*.

2. Data antropometri yang digunakan adalah data antropometri penduduk Indonesia yang berasal dari buku referensi “Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya” karangan Eko Nurmianto.
3. Persentil yang digunakan adalah persentil 5, persentil 50, dan persentil 95.
4. Penelitian ini tidak membahas masalah biaya.
5. Pembuatan model alat *shaker* hanya berupa model kasar yang memperlihatkan cara kerjanya saja.

### 1.3.2 Asumsi

Adapun asumsi pada penelitian ini, yaitu :

1. Data Antropometri yang digunakan pada buku referensi “Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya” karangan Eko Nurmianto dapat mewakili data antropometri dari pekerja.
2. *Concept scoring* yang digunakan adalah nilai maksimum dimana desain alternatif yang terpilih memiliki nilai terbesar.
3. Pagi hari adalah pukul 10.00, siang hari pukul 12.00, sedangkan sore hari adalah pukul 18.00. Waktu ini akan digunakan pada saat pengukuran data lingkungan fisik.
4. Kelonggaran yang digunakan pada penelitian adalah 10%.
5. Panjang adalah dimensi yang diukur secara horizontal sejajar dengan dada dari posisi depan.
6. Lebar adalah dimensi yang diukur secara horizontal tegak lurus dengan dada dari posisi depan.
7. Tinggi adalah jarak yang diukur secara vertikal dengan bidang yang diamati dari posisi depan.

### 1.4 Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi fasilitas fisik di lokasi pembuatan minuman saat ini?

2. Bagaimana kondisi tata letak saat ini?
3. Bagaimana kondisi lingkungan fisik di lokasi pembuatan minuman saat ini?
4. Bagaimana proses pembuatan minuman saat ini jika ditinjau dari segi Kesehatan dan Keselamatan Kerja?
5. Bagaimana kondisi fasilitas fisik di lokasi pembuatan minuman yang lebih baik?
6. Bagaimana kondisi tata letak tempat yang lebih baik?
7. Bagaimana kondisi lingkungan fisik di lokasi pembuatan minuman yang lebih baik?
8. Bagaimana proses pembuatan minuman yang baik jika ditinjau dari segi Kesehatan dan Keselamatan Kerja?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui kondisi fasilitas fisik di lokasi pembuatan minuman saat ini.
2. Mengetahui kondisi tata letak saat ini.
3. Mengetahui kondisi lingkungan fisik di lokasi pembuatan minuman saat ini.
4. Mengetahui proses pembuatan minuman saat ini ditinjau dari segi Kesehatan dan Keselamatan Kerja.
5. Mengetahui kondisi fasilitas fisik di di lokasi pembuatan minuman yang lebih baik.
6. Mengetahui kondisi tata letak tempat yang lebih baik.
7. Mengetahui kondisi lingkungan fisik di lokasi pembuatan minuman yang lebih baik
8. Mengetahui proses pembuatan minuman yang baik ditinjau dari segi Kesehatan dan Keselamatan Kerja.

## **1.6 Sistematika Penulisan**

Adapun sistematika penulisan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar belakang masalah**

Latar belakang masalah berisi alasan yang mendorong peneliti dalam meneliti masalah yang akan dibahas.

#### **1.2 Identifikasi masalah**

Identifikasi masalah berisi tentang masalah yang terjadi pada lokasi yang diamati.

#### **1.3 Batasan dan Asumsi**

Batasan dan asumsi berisi tentang batasan yang membatasi penelitian dan asumsi yang dapat mempermudah penelitian.

#### **1.4 Perumusan masalah**

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

#### **1.5 Tujuan penelitian**

Tujuan penelitian berisi tentang tujuan dilakukannya penelitian tersebut.

#### **1.6 Sistematika penulisan**

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

### **BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini berisi tentang teori yang berkaitan dengan penelitian dan penyusunan laporan.

### **BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN**

Pada bab ini berisi tentang langkah-langkah yang harus dilakukan dalam membuat laporan penelitian.

### **BAB 4 PENGUMPULAN DATA**

Pada bab ini berisi tentang pengumpulan data yang akan diolah pada bab selanjutnya.

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

Pada bab ini berisi tentang pengolahan data untuk mendukung penelitian. Serta analisis hasil pengolahan untuk memecahkan masalah yang dihadapi.

#### **BAB 6 PERANCANGAN DAN USULAN**

Pada bab ini berisi tentang beberapa alternatif dari produk serta tata letak yang akan dirancang kemudian diusulkan beserta dengan alasannya.

#### **BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dari keseluruhan hasil penelitian yang telah dilakukan dan memberikan saran pada perusahaan yang diamati.