

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. LATAR BELAKANG MASALAH

Perkembangan dunia yang semakin maju dan modern ditambah dengan perkembangan ekonomi yang semakin membaik disertai dengan kian maraknya mobilisasi manusia melakukan aktifitas di luar rumah mengakibatkan semakin suburnya industri jasa restoran dewasa ini.

Menurut surat keputusan Direktorat Jenderal Pariwisata tentang Pelaksanaan ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran No. 94/HK/103/MPPT 91 adalah : “Restoran adalah suatu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di seluruh atau sebagian bangunan yang permanen dilengkapi dengan fasilitas dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyampaian, penyajian serta penjualan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan ini.”

Pada penelitian ini mencoba mengangkat permasalahan *plant layout* Restoran A yang dalam perjalanan usahanya mengalami perkembangan cukup pesat. Dalam pengaturan tata letak fasilitas produksi pada Restoran X hanya menggunakan pengalaman saja tidak memakai kaidah – kaidah *plant layout*, hal tersebut menyebabkan arus pelayanan menjadi terkesan semrawut, seperti letak kamar mandi yang terlalu jauh dengan ruang tamu, gudang penyimpanan bahan mentah (kering) yang tidak berhubungan langsung dengan dapur. Selain daripada itu beberapa fasilitas restoran sebagai pendukung proses produksi serta pelayanan antara lain pencahayaan, kebutuhan AC khususnya ruang tamu, higienis dan sanitasi, perlu disesuaikan dengan kondisi lingkungan sehingga pekerja dapat menyelesaikan tugasnya dengan lebih baik.

Dari uraian di atas bisa dikatakan bahwa suatu restoran membutuhkan tata ruang yang memadai agar dapat memberikan dukungan pekerja melakukan aktivitasnya secara optimal sehingga menghasilkan mutu produk yang berkualitas serta memberikan kenyamanan dan keselamatan kerja bagi

para pekerja maupun kenyamanan bagi pelanggan restoran untuk menikmati produk restoran.

I.2. PERUMUSAN MASALAH

Dari uraian latar belakang maka permasalahan yang dapat dirumuskan sebagai berikut :

Apakah rancangan *plant layout* restoran usulan dan fasilitas pendukungnya dapat memberikan kontribusi terhadap pelayanan maupun suasana restoran sehingga pekerja dapat melakukan aktivitasnya secara optimal serta memberikan kenyamanan bagi pelanggan restoran?

I.3. BATASAN MASALAH

Supaya penelitian ini tidak keluar dari ruang lingkup yang telah ditentukan maka dilakukan pembatasan masalah sebagai berikut :

1. Luas lokasi total dan luas masing-masing stasiun kerja tidak berubah
2. Tidak menambah jenis stasiun kerja yang sudah ada
3. Tidak melakukan perhitungan biaya perubahan tata letak maupun perubahan fasilitas produksi.

I.4. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan yang ingin dicapai dari perencanaan tata letak fasilitas restoran dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Membuat rancangan layout usulan yang disesuaikan dengan lokasi yang ada merujuk pada kaidah – kaidah penyusunan *layout*.
2. Memberikan usulan pada pengusaha mengenai pentingnya lingkungan kerja yang proporsional sehingga pekerja dapat menyelesaikan tugasnya lebih baik.
3. Menghitung kebutuhan fasilitas pencahayaan dan AC serta memberikan alternatif penempatannya, sehubungan dengan layout restoran hasil rancangan.

I.5. ASUMSI

Selama melakukan penelitian permasalahan diasumsikan sebagai berikut :

1. Kapasitas pengunjung restoran tidak bertambah
2. Kondisi dalam melakukan analisa sesuai dengan keadaan yang terjadi pada saat pengukuran.

I.6. SISTEMATIKA PENULISAN

Penulisan tugas akhir ini terbagi ke dalam 6 (enam) bab yang disusun dalam sistematika sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini memberikan uraian mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan asumsi penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini membahas tentang teori-teori dari literatur yang berhubungan dengan perencanaan tata letak fasilitas dan kebutuhan fasilitas yang mendukung pemecahan masalah.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai langkah-langkah yang dilakukan dalam pengerjaan tugas akhir mulai dari identifikasi masalah hingga diperolehnya suatu kesimpulan dan saran.

BAB IV : PENGUMPULAN DATA

Bab ini berisi data-data yang diperlukan dalam perhitungan dan analisis guna menyelesaikan masalah.

BAB V : PENGOLAHAN DAN ANALISA DATA

Bab ini berisi pengolahan dan perhitungan berdasarkan teori yang telah ada disertai analisa data.

BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi kesimpulan dan saran-saran yang diajukan untuk pertimbangan selanjutnya.