

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan berbagai industri di Indonesia saat ini sangatlah pesat. Salah satunya adalah industri makanan dan minuman. Makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok atau primer yang wajib dipenuhi sehari-hari oleh setiap manusia. Tingkat konsumsi masyarakat Indonesia yang semakin hari semakin meningkat yang menjadi penyebab perkembangan industri makanan dan minuman ini menjadi sangat pesat. Dapat dilihat dari Laporan Kinerja Perindustrian 2016, pertumbuhan cabang industri non migas pada tahun 2016 yang tertinggi dicapai oleh Industri Makanan dan Minuman (8,46 persen) kemudian disusul oleh Industri Kulit, Barang dari Kulit dan Alas Kaki (8,15 persen); Industri Kimia, Farmasi dan Obat Tradisional (5,48 persen); Industri Barang Galian bukan Logam (5,46 persen) dan Industri Mesin dan Perlengkapan (5,05 persen). Bila dilihat dari kontribusi terhadap PDB Nasional, pada tahun 2016 industri non migas memberikan kontribusi sebesar 18,20 persen dengan industri makanan dan minuman menjadi sektor industri dengan kontribusi tertinggi, yaitu sebesar 5,98 persen, disusul oleh industri barang logam; komputer, barang elektronik, optik; dan peralatan listrik sebesar 1,95 persen, dan industri alat angkutan sebesar 1,91 persen. Besarnya jumlah penduduk Indonesia juga menjadi pendorong dalam besarnya kontribusi subsektor industri makanan dan minuman.

Tabel 1.1.

Pertumbuhan Industri Pengolahan Non-Migas Menurut Cabang-Cabang Industri

Tahun Dasar 2010 (Persen)

No	Lapangan Usaha	2014	2015	2016
1	Industri Makanan dan Minuman	9,49	7,54	8,46
2	Industri Pengolahan Tembakau	8,33	6,24	1,46
3	Industri Tekstil dan Pakaian Jadi	1,56	-4,79	-0,13
4	Industri Kulit, Barang dari Kulit dan Alas Kaki	5,62	3,97	8,15
5	Industri Kayu, Barang dari Kayu dan Gabus dan Barang Anyaman dari Bambu, Rotan dan Sejenisnya	6,12	-1,63	1,80
6	Industri kertas dan Barang dari Kertas; Percetakan dan Reproduksi Media Rekaman	3,58	-0,16	2,16
7	Industri Kimia, Farmasi dan Obat Tradisional	4,04	7,61	5,48
8	Industri Karet, Barang dari Karet dan Plastik	1,16	5,05	-8,34
9	Industri Barang Galian bukan Logam	2,41	6,03	5,46
10	Industri Logam Dasar	6,01	6,21	0,76
11	Industri Barang Logam; Komputer, Barang Elektronik, Optik; dan Peralatan Listrik	2,94	7,83	4,34
12	Industri Mesin dan Perlengkapan	8,67	7,58	5,05
13	Industri Alat Angkutan	4,01	2,40	4,52
14	Industri Furnitur	3,60	5,17	0,47
15	Industri Pengolahan Lainnya; Jasa Reparasi dan Pemasangan Mesi dan Peralatan	7,65	4,66	-2,91
Industri Non Migas		5,61	5,61	5,05
PRODUK DOMESTIK BRUTO		5,02	5,01	4,88

Sumber: Laporan Kinerja Kementerian Perindustrian 2016

Tabel 1.2.

Peran Tiap Cabang Industri terhadap PDB Nasional Tahun 2014 - 2016

Atas Tahun Dasar 2010 (persen)

No	Lapangan Usaha	2014	2015	2016
1	Industri Makanan dan Minuman	5,32	5,61	5,98
2	Industri Pengolahan Tembakau	0,91	0,94	0,94
3	Industri Tekstil dan Pakaian Jadi	1,32	1,21	1,16
4	Industri Kulit, Barang dari Kulit dan Alas Kaki	0,27	0,27	0,28
5	Industri Kayu, Barang dari Kayu dan Gabus dan Barang Anyaman dari Bambu, Rotan dan Sejenisnya	0,72	0,68	0,65
6	Industri Kertas dan Barang dari Kertas; Percetakan dan Reproduksi Media Rekaman	0,80	0,76	0,72
7	Industri Kimia, Farmasi dan Obat Tradisional	1,70	1,82	1,79
8	Industri Karet, Barang dari Karet dan Plastik	0,76	0,75	0,64
9	Industri Barang Galian bukan Logam	0,73	0,72	0,72
10	Industri Logam Dasar	0,78	0,78	0,72
11	Industri Barang Logam; Komputer, Barang Elektronik, Optik; dan Peralatan Listrik	1,87	1,97	1,95
12	Industri Mesin dan Perlengkapan	0,31	0,32	0,32
13	Industri Alat Angkutan	1,96	1,91	1,91
14	Industri Furnitur	0,27	0,27	0,26
15	Industri Pengolahan Lainnya; Jasa Reparasi dan Pemasangan Mesi dan Peralatan	0,18	0,18	0,17
Industri Non Migas		17,88	18,19	18,20
Industri Pengolahan		21,08	20,97	20,51

Sumber: Laporan Kinerja Kementerian Perindustrian 2016

Bisnis restoran atau kuliner merupakan bisnis yang menjanjikan di masa yang akan datang. Munculnya berbagai jenis makanan yang unik, serta maraknya wisata kuliner dan tren kuliner sebagai gaya hidup masyarakat sekarang menjadi bukti bahwa bisnis ini berkembang dengan cepat. Dilansir dari berita *kontan.co.id*, bisnis makanan di Indonesia diprediksi akan tumbuh sebesar 8,5 persen di tahun 2017. Selain itu Badan Pusat Statistik menyampaikan bahwa pendapatan rata-rata restoran menengah dan besar pertahun 2015 mencapai 4,66 miliar. Karena tingginya angka pendapatan tersebut maka dapat menjadi pemicu pertumbuhan bisnis pada sektor restoran ini menjadi lebih tinggi.

Tata letak/ *Layout* merupakan karakteristik yang paling mudah untuk menggambarkan suatu proses produktif atau tidak produktif. Dalam melakukan suatu proses biasanya diawali dengan pencarian sumber daya yang digunakan kemudian melakukan penyampaian informasi kepada personal dan produk hingga menjadi layanan dan produk akhir. Hal ini yang membuat suatu perubahan tata letak mampu untuk mempengaruhi aliran proses yang berguna untuk kinerja bisnis suatu perusahaan.

Faktor penyajian makanan dalam restoran kecil maupun menengah jarang memiliki sistem yang menjamin pengukuran kinerja dan tindakan terhadap penyimpangan yang terjadi. Biasanya penerapan pengukuran kinerja terhambat karena faktor budaya dan kebiasaan yang telah dilakukan sejak lama. Pengukuran dan pengembangan terhadap bisnis pun tidak hanya dilakukan pada satu area proses saja akan tetapi secara keseluruhan aspek karena hal tersebut berdampak kepada konsumen secara langsung maupun tidak langsung.

Tata Letak yang sistematis mulai dikenalkan kepada perencanaan dalam penyusunan tata letak restoran tidak hanya untuk industri di bidang manufaktur saja. Semakin berkembangnya teknologi saat ini maka semakin cepat juga perubahan yang terjadi. Dalam menerapkan perkembangan sistematis pada seluruh bidang menjadi sebuah hal yang mutlak untuk dijalankan untuk setiap pemegang bisnis agar tidak tertinggal dengan perkembangan jamannya.

Telaga *Seafood* adalah sebuah restoran yang menawarkan bermacam-macam masakan laut yang sudah berdiri sejak 2003. Telaga *Seafood* berawal dari sebuah tempat makan sederhana yang dibangun di Pondok Selera di Kebon Jahe Tangerang bekerjasama dengan pihak lain kemudian pemilik restoran Christian Susanto melihat bahwa besar peluang dalam bisnis ini sehingga membangun restoran sendiri yang dibangun pertama kali di daerah *Modernland*. Saat ini Telaga *Seafood* sudah memiliki banyak cabang selain di *Modernland* yaitu di Cibubur, Cikarang dan BSD City. Menu Andalan dari Telaga *Seafood* restoran ialah ikan gurame, kepiting, udang dan cumi.

Dalam setiap bisnis yang dibangun, banyak hal yang perlu di perhatikan dalam mengambil suatu keputusan serta perencanaan untuk menjadikan sebuah bisnis menjadi bisnis yang terpilih, *long lasting* dan terpercaya bagi para konsumen. Dalam bisnis kuliner, selain hidangan yang enak, higienis serta kenyamanan pelanggan dalam menyantap makanan menjadi hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Hal ini berkaitan dengan kepuasan pelanggan, jika pelanggan merasa puas akan layanan dan produk yang ditawarkan maka

memungkinkan bahwa konsumen akan melakukan pembelian berulang yang termasuk dalam loyalitas konsumen.

Peneliti memilih restoran telaga *Seafood Modernland* sebagai objek penelitian dikarenakan restoran ini merupakan restoran pertama yang menjadi patokan pembukaan cabang lainnya. Tidak terlalu banyak perubahan yang dilakukan selama 14 tahun, perkembangan hanya di fokuskan kepada menu yang ditawarkan dan desain dari tempat konsumen untuk menyantap makanan.

Peneliti menemukan beberapa masalah yang perlu dibenahi pada bagian dapur restoran Telaga *Seafood Modernland* dikarenakan:

- Manajer restoran mengatakan bahwa tata letak peralatan dapur tidak direncanakan sebelumnya. Peletakan hanya didasarkan adanya *space* kosong.
- Peletakan area aktivitas tidak teratur dengan aliran *Material* yang ada sehingga pekerja satu dan lainnya susah berlalu lintas karena kondisi jalan dapur yang sempit.
- Kolam tempat penyimpanan ikan mengalami kebocoran sehingga area tempat pengelola ikan tergenang air dan dapat membahayakan pekerja dapur.
- Tempat penyimpanan perlengkapan piring tidak berada dalam satu etalase sehingga kebersihan tidak terjamin karena sangat berdekatan dengan tempat *grill* (bakaran).
- Beberapa lemari dan kulkas tidak terpakai dibiarkan tetap berada pada posisinya sehingga menutupi tempat dan terlihat berantakan.

- Perlu melakukan pergantian beberapa peralatan yang sudah lapuk seperti lemari dan peralatan dapur yang sudah mulai berkarat.
- Peletakan *freezer* dan *chiller* yang tidak tertata karena menyesuaikan tempat yang ada saja.
- Manajer restoran ingin melakukan perancangan ulang area dapur yang tanpa adanya perencanaan terlebih dahulu.

Dari latar belakang permasalahan yang terjadi di dalam dapur restoran saat ini maka peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian mengenai tata letak dapur yang diterapkan oleh restoran Telaga *Seafood Modernland* dengan melakukan observasi secara langsung mengenai kinerja proses yang dilakukan di dalam restoran. Penulis menggunakan jurnal utama yang berjudul “*Layout performance indicators and systematic planning: A case study in a southern Brazilian restaurant*” yang ditulis oleh Milena Flessas Vinicius Rizzardi Guilherme Luz Tortorella Diego Fettermann Giuliano A. Marodin. Jurnal utama ini membahas tentang sebuah metode yaitu *Systematic Layout Planning* yang dapat diterapkan pada bagian dapur sebuah restoran yang tidak cukup besar akan tetapi dengan pelaksanaan *Systematic Layout Planning* ini dapat memaksimalkan ruang yang selama ini digunakan dan penataan ulang dapat mengatur derajat keterdekatan area aktivitas yang tepat dalam pelaksanaan proses di dalam dapur.

Oleh karena penelitian yang telah pernah dilakukan tersebut maka penulis berkeinginan membuat perencanaan *Systematic Layout Planning* terhadap objek restoran ini dengan judul penelitian “**PERANCANGAN TATA LETAK AREA DAPUR PADA RESTORAN TELAGA SEAFOOD MODERNLAND DENGAN METODE SYSTEMATIC LAYOUT PLANNING**”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa pokok permasalahan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan tata letak/ *layout* saat ini pada dapur Telaga *Seafood Modernland*?
2. Bagaimana kondisi ongkos *material handling* pada tata letak/ *layout* saat ini pada dapur Telaga *Seafood Modernland*?
3. Bagaimana perancangan tata letak/ *layout* yang sesuai kebutuhan dapur di Telaga *Seafood Modernland*?
4. Bagaimana ongkos *Material handling* pada *layout* usulan?

1.3. Batasan Masalah

Dari latar belakang masalah diatas, mengingat banyak masalah pada objek yang diteliti. Namun peneliti menyadari adanya keterbatasan waktu, data dan kemampuan. Oleh karena itu, peneliti memandang perlu memberi batasan masalah agar penelitian lebih terarah dan tidak meluas dari pembahasan yang dimaksudkan.

Dalam penelitian ini, peneliti memberikan satu usulan *layout* saja sebagai pembanding untuk *layout* awal dan *layout* akhir. Metode yang digunakan

untuk merancang *layout* usulan yaitu berdasarkan langkah-langkah dalam menerapkan metode *Systematic Layout Planning* yang termasuk chart dan diagramnya.

Sebagai penilainya untuk *layout* usulan, peneliti memperhitungkan ongkos dari *Material handling layout* awal dan *layout* usulan sehingga tidak hanya perancangan secara seni saja akan tetapi secara manajemen operasi dapat tercapai.

Pembatasan masalah lainnya adalah dikarenakan restoran sangat banyak menu yang dihidangkan dengan cara pembuatan yang beragam, peneliti hanya mengambil tiga proses memasak yang paling sering dikerjakan yaitu menggoreng, merebus dan membakar (*grill*).

1.4. Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk memberikan solusi atas pertanyaan masalah yang telah diuraikan di atas. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan tata letak/ *layout* saat ini pada dapur Telaga *Seafood Modernland*
2. Untuk mengetahui kondisi *Material handling* tata letak/ *layout* saat ini pada dapur Telaga *Seafood Modernland*
3. Untuk mengetahui perancangan tata letak/ *layout* dapur di Telaga *Seafood Modernland* yang sesuai dengan kebutuhannya.
4. Untuk mengetahui nilai ongkos *material handling* pada *layout* usulan

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak antara lain:

1. Bagi Penulis

- a. Memberikan kajian penerapan salah satu keputusan penting dalam manajemen operasional.
- b. Memberikan wawasan, pengetahuan dan pemahaman bagi penulis untuk dapat mengerti mengenai penerapan langsung replikasi teori untuk pengambilan keputusan di dalam perusahaan.

2. Bagi Perusahaan

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi masukan dan saran pertimbangan kepada Telaga *Seafood Modernland* untuk melakukan perancangan ulang tata letak sistematis di dalam dapur yaitu menjadikan penelitian ini sebagai referensi untuk melakukan renovasi dapur yang memang telah dipikirkan sebelumnya oleh pihak pemilik restoran.

UMN

1.6. Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah penulisan dan pembahasan dalam skripsi ini, maka perlu diketahui sistematika penulisan dalam penyusunan skripsi ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini diuraikan latar belakang, rumusan masalah, tinjauan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini mengenai teori-teori yang terkait dengan topik penelitian, penelitian terdahulu, serta hipotesis penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini dijelaskan tahapan – tahapan sistematis yang digunakan dalam penyelesaian masalah. Tahapan – tahapan tersebut merupakan kerangka yang dijadikan pedoman untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

BAB IV PEMBAHASAN

Bab ini membahas hasil dari pengolahan data yang didapat, apa kekurangan tata letak lama dan juga analisis tentang tata letak baru yang menjadi solusi atas kekurangan yang ada pada tata letak sebelumnya.

BAB V KESIMPULAN

Pada bab ini, penulis akan menarik kesimpulan berdasarkan hasil penelitian pada bab sebelumnya. Selain itu, penulis juga akan memberikan saran ke depannya baik bagi pembaca dan penelitian selanjutnya.