

## BAB V

### KESIMPULAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, peneliti mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penerapan tata letak dapur pada restoran Telaga *Seafood Modernland* tidak memiliki perencanaan yang matang sebelumnya, hanya berpatokan pada ketersediaan ruang saja sebagai pedoman penempatan tiap area aktivitas kerja. Oleh karena itu masalah yang terjadi saat ini adalah banyak bahan baku dan peralatan kerja dapur diletakkan tidak beraturan dan menumpuk karena ketersediaan ruang yang minim dengan penataan yang kurang maksimal, hal ini mengurangi efisiensi kerja pada tata letak dapur yang baik.
2. Kondisi *material handling* pada dapur restoran Telaga *Seafood Modernland* tidak berjalan dengan maksimal dikarenakan penataan tata letak yang kurang efisien, hal ini mengurangi kinerja dalam proses memasak di dapur yaitu lalu lintas yang tersendat karena penumpukan bahan sepanjang area jalan serta jarak area kerja satu dengan lainnya tidak mengitu pola aliran yang ada sehingga terjadi gerakan bolak-balik yang membuat jarak menjadi jauh dalam melakukan proses *material handling*.

3. Perancangan layout dapur yang sesuai dengan kebutuhan Telaga *Seafood Modernland* adalah dengan memperhatikan penempatan area kerja aktivitas dalam proses memasak sehingga penataannya dapat selaras dengan aliran *material handling* dan memaksimalkan penggunaan waktu. Selain itu perancangan *layout* dapur yang sesuai adalah memastikan bahwa bahan baku dapat tersimpan dan tertata dengan baik daripada *layout* sebelumnya.
4. Ongkos *material handling* pada layout usulan yaitu sebesar Rp3.573.897,00 dan jika dibandingkan dengan layout sebelumnya maka terjadi penurunan sebesar Rp414.911,00.

## 5.2. **Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas, peneliti ingin mengusulkan beberapa saran untuk restoran Telaga *Seafood Modernland*.

1. Restoran Telaga *Seafood Modernland* sebaiknya melakukan renovasi dapur dengan perancangan ulang yang lebih matang. Penelitian ini menghasilkan usulan *layout* dengan melakukan penataan ulang berdasarkan kebutuhan dapur dari restoran Telaga *Seafood Modernland*. Penambahan *Dry Store* di dalam dapur merupakan kebutuhan yang penting dalam melakukan penyimpanan terhadap bahan baku sehingga cita rasa makanan tetap terjaga serta penyimpanan yang baik maka lalu lintas pengerjaan para pekerja di dapur menjadi lebih mudah bergerak untuk berpindah dari satu tempat ke tempat lain dan tidak mengganggu

aktivitas setiap area kerja. Para pekerja akan lebih luwes dan cekatan dalam melakukan segala proses memasak.

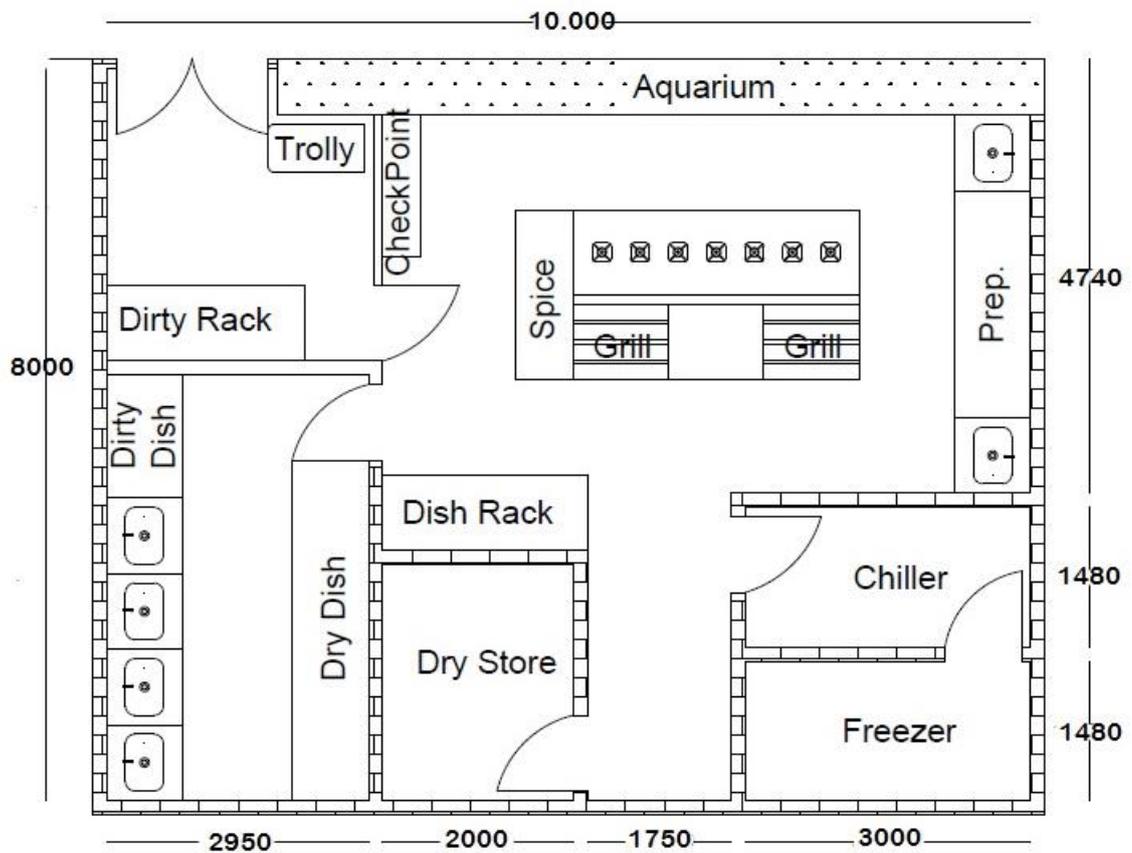
2. Dengan kondisi *material handling* saat ini, peneliti memberikan layout usulan yang dapat diterapkan pada restoran Telaga *Seafood Modernland* dengan melakukan perhitungan jarak. Jarak proses memasak dengan menggunakan *layout* usulan menghasilkan jarak tempuh yang lebih kecil dibandingkan dengan *layout* awal dengan penghematan sebesar 44,21%.

**Tabel 5.1 Perbandingan Jarak Tempuh *Layout* Awal dan *Layout* Usulan**

<i>Layout</i>	Jarak (meter)	Selisih (meter)	Penghematan
Awal	71,90		
Usulan	40,11	31,79	44,21%

Sumber : Olah Data oleh Penulis

3. Dengan menggunakan metode perencanaan tata letak *Systematic Layout Planing*, maka kebutuhan untuk mendapatkan pedoman derajat keterdekatan area aktivitas restoran Telaga *Seafood Modernland* dapat terwujud sehingga perancangan layout usulan selaras dengan kebutuhan dapur restoran Telaga *Seafood Modernland*. Berikut adalah hasil akhir layout usulan yang dapat di realisasikan oleh pemilik restoran.



Sumber : Olah Data oleh Penulis

**Gambar 5.1. Layout Usulan**

Keterangan :

- Preparation Seafood* : Tempat untuk membersihkan dan memotong
- Aquarium* : Tempat penampungan hewan yang hidup.
- Grill* : Tempat untuk memanggang makanan.
- Spice/ Bumbu* : Tempat menampung bumbu untuk memasak.
- Dish Rack* : Tempat menaruh piring.
- Dirty Rack /Dirty Dish* : Tempat menaruh piring kotor
- Dry Dish* : Tempat menaruh piring yang kering.

- Dry Store* : Tempat penyimpanan bahan baku yang kering.
- Freezer* : Kulkas Pembeku.
- Chiller* :Kulkas Pendingin.
- Checkpoint* :Tempat untuk menaruh makanan dan melakukan *Plating* serta pengecekan menu dan meja yang akan diantarkan.
- Trolly* :Tempat menaruh makanan dari area *checkpoint* untuk diantarkan ke *customer*
-  : Kompor.
-  : Tempat cuci piring dan peralatan masak.

4. Layout usulan dapat diterapkan karena ongkos *material handling* yang dihitung dari kinerja *layout* awal dengan *layout* usulan membuktikan bahwa dengan penerapan *layout* usulan dapat menghemat ongkos *material handling* pada dapur dapat sebesar 10,4%

**Tabel 5.2 Perbandingan OMH per Minggu *Layout* Awal dan *Layout* Usulan**

<i>Layout</i>	OMH ( Rp/Minggu)	Selisih ( Rp/Minggu)	Penghematan
Awal	Rp3.988.808,00		
Usulan	Rp3.573.897,00	Rp414.911,00	10,4%

Sumber : Olah Data oleh Penulis