

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu industri yang diandalkan oleh banyak negara di dunia. Setiap negara menggunakan pariwisata sebagai penyokong perekonomian dan sumber devisa negara. Dalam buku “ Pariwisata Indonesia; Siasat Ekonomi dan Rekayasa Kebudayaan “ yang disusun oleh Spillane (1994 : 14) dijelaskan bahwa Industri yang mengandalkan potensi pada sebuah negara/wilayah baik alam maupun budaya ini, kini semakin berkembang pesat karena faktor penampilan yang eksotis dari pariwisata, adanya keinginan dan kebutuhan orang modern yang disebut hiburan waktu senggang dan memenuhi kepentingan politis pihak yang berkuasa dari negara yang dijadikan daerah tujuan wisata.

Banyak negara besar di dunia menjadikan industri ini sebagai salah satu senjata utama, oleh karena itu tidaklah heran apabila di suatu negara besar memiliki tempat-tempat wisata, hal ini dilakukan untuk mempermudah dan memperlancar orang-orang dalam melakukan kegiatannya serta mengundang para turis asing untuk mengunjungi negara tersebut.

Dewasa ini dunia pariwisata semakin pesat perkembangannya. Akibat perkembangan tersebut adalah munculnya industri-industri pariwisata yang menopang kehidupan pariwisata seperti hotel dan restoran. Kondisi ini sudah barang tentu berdampak kepada munculnya persaingan diantara industri-industri tersebut.

Pengembangan pariwisata merupakan suatu rangkaian upaya untuk mewujudkan keterpaduan dalam penggunaan berbagai sumber daya pariwisata, mengintegrasikan segala bentuk aspek di luar pariwisata yang berkaitan secara langsung maupun tidak langsung akan kelangsungan pengembangan pariwisata (Swarbrooke 1996 : 99).

Negara Indonesia adalah salah satu dari negara berkembang, dimana banyak sekali tempat-tempat wisata yang bisa di kunjungi. Industri-industri pariwisata yang ada di Indonesia salah satunya di Pulau Jawa tepatnya Jawa Barat.

Jawa Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki banyak destinasi wisata yang beragam nuansanya, mulai dari pemandangan alam, peninggalan sejarah, seni budaya, wisata buatan bahkan kuliner atau sajian masakan khas sunda serta wisata jasa yang saat ini sedang berkembang. Kota Bandung adalah salah satu destinasi wisata favorit di Indonesia dan destinasi andalan di Jawa Barat.

Di Bandung salah satu kekhasannya adalah wisata kuliner (Gastronomi). Wisata kuliner (Gastronomi) adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan, minuman serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan wisata. Bandung dipilih sebagai kota tujuan wisata dikarenakan suasana alamnya yang masih alami, seni budaya tradisional yang masih kental, pusat perbelanjaan *fashion (factory outlet)* yang berada dimana-mana, tidak terkecuali kekhasan kuliner Sunda yang sangat menggugah selera makan para penikmatnya.

Dunia pariwisata merupakan suatu industri yang melibatkan semua aspek pembangunan, salah satunya yaitu restoran. Restoran adalah suatu lembaga yang menjual barang atau jasa yang berupa makanan dan minuman yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan.

Menurut Marsum (2000) restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan sebagaimana tercantum dalam definisi Prof. Vanco Cristian dari *School Hotel Administration* di *Cornell University*. Selain bertujuan bisnis atau mencari keuntungan, membuat puas para konsumennya merupakan tujuan utama operasional restoran.

Menurut Donald R. Luandberg mengatakan bahwa “*Kitchen* (dapur) adalah suatu tempat makanan dan minuman diolah serta disiapkan sesuai dengan pesanan tamu, baik di restoran maupun yang dijual dalam kamar”.

Dari pendapat diatas dapat diartikan juga bahwa dapur adalah tempat untuk memproduksi/mengolah makanan dan minuman dari bahan yang belum jadi, dipersiapkan sesuai dengan metode yang ditetapkan untuk dapat disajikan dan dijual kepada tamu, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan makanan dan minuman.

Organisasi dapur sangat penting untuk mengkoordinasikan semua personel yang ada didalamnya, dan akan ada tanggung jawab yang pasti dalam setiap tugas yang diemban oleh personelnnya sesuai dengan jenis makanan dan minuman yang diproduksi oleh divisi dapur. Tidak akan ada pelemparan tanggung jawab, tidak

ada kekacauan administrasi dan operasional dapur akan menjadi lebih efektif serta kesalahan akan bisa lebih ditekan.

Demi kelancaran operasional dapur, tata letak (*layout*) sangat berperan penting dalam proses kegiatan kerja. Tata letak merupakan satu keputusan operasional yang menentukan efisiensi sebuah operasi dalam jangka panjang. Tata letak memiliki banyak dampak strategis karena tata letak menentukan daya saing perusahaan dalam kapasitas, proses, fleksibilitas dan biaya serta kualitas lingkungan kerja, kontak pelanggan dan citra perusahaan.

Tata letak yang tepat menunjukkan ciri-ciri adanya penyesuaian tata letak fasilitas operasional terhadap jenis produk dan proses konversi, tata letak yang efektif dapat membantu organisasi mencapai sebuah strategi yang menunjang diferensiasi, biaya rendah atau respon cepat.

Sebuah dapur pengolahan makanan tentunya akan dilengkapi dengan berbagai peralatan dapur. Banyaknya jumlah dan jenis peralatan dan perlengkapan dapur tergantung pada jenis makanan atau menu yang disajikan, jumlah porsi yang diolah, ukuran luas dapur, jumlah dan kualifikasi karyawan. Berikut dapat dilihat alur kerja yang biasanya terjadi dimana alur kerja tersebut akan sangat dipengaruhi oleh arus barang yang harus dipertimbangkan secara cermat.

Pada umumnya tata letak dan peralatan di dapur haruslah diperhatikan keadaannya agar jalannya proses kegiatan kerja dapat berjalan dengan baik dan efisien. Banyak faktor yang harus diperhatikan sebelum tata letak dirancang dan peralatan dipakai agar tidak berpengaruh besar pada proses kegiatan kerja sehingga tidak menimbulkan kesalahan dalam bekerja.

Tata letak dan peralatan di dapur dapat optimal jika setiap industri kuliner memperhatikan faktor yang mempengaruhinya. Tata letak yang efektif (Render dan Jay, 1997) dapat membantu perusahaan dalam hal mencapai pemanfaatan yang lebih efektif atas ruangan, peralatan, dan manusia, lebih memudahkan para konsumen dan peningkatan moral karyawan dan kondisi kerja yang lebih aman.

Faktor yang mempengaruhi tata letak dapur yaitu harga (*cost*), menu (*menu*), jumlah makanan (*food quantity*), kualitas makanan (*food quality*), peralatan (*equipment*), luas/ukuran (*space*), sanitasi dan keselamatan (*sanitation and safety*). Selain desain dapur, peralatan yang dibutuhkanpun harus sesuai dengan kebutuhan restoran. Faktor yang mempengaruhi peralatan kapasitas (*Capacity*), mobilitas (*Mobility*), ukuran (*size*), pengoperasian (*Operation*), kebersihan (*Hygiene*), penusutan (*Depretiation*). Faktor-faktor harus sangat diperhatikan dengan demikian apa yang terjadi di dapur tidak akan mengganggu pada proses pembuatan makanan.

Pengaruh tata letak yang tepat bagi perusahaan adalah peningkatan produktivitas perusahaan dan kinerja karyawan. Sehingga tidak banyak para pelaku usaha dibidang industri kuliner mengetahui bahwa tata letak dan peralatan sangat penting pengaruhnya pada optimasi kinerja.

Kinerja terjemahan dari “*performance*” berarti hasil kerja yang dapat dicapai oleh seseorang atau sekelompok orang dalam organisasi, sesuai dengan wewenang dan tanggung jawab masing-masing dalam rangka upaya mencapai tujuan organisasi bersangkutan secara legal, tidak melanggar hukum dan sesuai dengan moral etika (Sedarmayanti, 2007 : 21). Kinerja seorang karyawan

berperan penting bagi suatu perusahaan, karena kinerja setiap karyawan merupakan sumbangan bagi tercapainya kinerja setiap fungsi perusahaan dan pada gilirannya kinerja fungsi-fungsi perusahaan memberi sumbangan terhadap pencapaian kinerja perusahaan. Rendahnya kinerja karyawan dalam suatu perusahaan dapat menyebabkan terhambatnya suatu perusahaan dalam mencapai tujuannya. Kinerja dalam menjalankan fungsinya tidak berdiri sendiri, tetapi berhubungan dengan kepuasan kerja dan tingkat imbalan, dipengaruhi oleh keterampilan, kemampuan dan sifat-sifat individu.

Menurut Rivai dan Basri(2005 : 16) kinerja pada dasarnya ditentukan oleh tiga hal, yaitu: 1) kemampuan, 2) keinginan, 3) lingkungan. Oleh karena itu, untuk memiliki kinerja yang baik, seseorang harus memiliki keinginan yang tinggi, kemampuan atau *skill* individu, serta lingkungan kerja yang baik untuk mengerjakan pekerjaannya. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan lingkungan kerja meliputi tata letak dan peralatan dapur. Sehingga perencanaan tata letak dan penyediaan peralatan sangat penting untuk diperhatikan guna meningkatkan optimasi kinerja terutama dalam faktor lingkungan kerja.

Menurut Alex Nitisemito (2000 : 190) lingkungan kerja adalah segala sesuatu yang ada disekitar pekerjaan yang dapat mempengaruhi dirinya dalam menjalankan tugas-tugas yang dibebankan, misalnya pewarnaan, kebersihan, ruang gerak, cahaya ventilasi atau sirkulasi udara, alat penjaga keselamatan dan kesehatan kerja. Faktor-faktor tersebut dapat menimbulkan resiko kerja berupa kecelakaan, dan atau penyakit tugas yang berhubungan dengan jabatannya.

Dapur merupakan tempat yang sangat rentan terhadap kecelakaan karena di dapur terdapat banyak peralatan dan perlengkapan yang sangat membahayakan apabila pekerja tidak mengetahui bagaimana cara menggunakan peralatan tersebut dengan benar dan aman misalnya pisau, gas, oven dan sebagainya, besar kemungkinan kecelakaan kerjapun dapat terjadi.

Kecelakaan kerja di dapur dapat disebabkan oleh kondisi lingkungan yang tidak aman dan sehat, bencana, peralatan yang tidak memenuhi syarat, dan perilaku yang tidak aman dari pekerja. Salah satu penyebab perilaku yang tidak aman ini adalah kurangnya pengetahuan dan pemahaman dalam mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur.

Dapurpun harus memiliki ventilasi udara yang baik, karena di dapur terbentuk uap, panas dan berbagai bau-bauan, oleh karena itu pada dapur dilengkapi dengan kipas penghisap asap agar udara dapat tetap baik dan segar. Demikian pula dengan penerangan atau pemilihan warna supaya tidak menimbulkan kesan yang sempit dan gelap, permukaan dinding dan lantai dipilih yang kuat, tahan panas dan mudah dibersihkan.

Restoran Sindang Reret salah satu tempat tujuan wisata yang berbentuk restoran khas sunda yang berada di Kota Bandung. Dengan konsep tersebut pemilik berharap apa yang mereka sajikan bisa menarik para wisatawan untuk datang. Selain menawarkan makanan dan minuman khas sunda Restoran Sindang Reretpun mencoba memberikan pelayanan yang baik kepada konsumennya dan untuk mengantisipasi persaingan.

Dalam penyelesaian pekerjaannya semua karyawan yang bekerja di Restoran Sindang Reret memerlukan ketelitian kerja, maka haruslah didukung dengan memiliki karyawan yang mempunyai kinerja yang baik dan tingkat disiplin yang tinggi dalam mengerjakan segala tugas-tugasnya. Selain itu agar karyawan nyaman dalam bekerja dan lebih optimal dalam bekerja lingkungan kerjanya pun harus sesuai, maka Restoran Sindang Reret juga harus sangat memperhatikan tata letak dapur dan peralatan yang tersedia agar jalannya produksi makanan dan minuman berjalan baik dan efisien, sehingga tujuan perusahaan dapat tercapai.

Dalam penelitian ini kondisi tata letak *kitchen* Restoran Sindang Reret sudah baik, namun ada beberapa faktor dari tata letak dan peralatan yang ada kurang mencukupi sehingga karyawan kurang nyaman dalam bekerja. Kenyamanan dalam bekerja juga dapat mempengaruhi lama tidaknya seseorang dalam bekerja. *Space* kitchen di Restoran Sindang Reret tidak terlalu luas dengan ditambah berbagai macam peralatan, barang dan jumlah karyawan yang ada membuat *space* di *kitchen* Restoran Sindang Reret terlihat sempit.

Dalam mendisain sebuah tata letak idealnya *space kitchen* restoran disesuaikan dengan kapasitas makanan yang disajikan, luas bangunan, serta jumlah karyawan yang ada. Luas dari kitchen restoran Sindang Reret Bandung adalah 10 x 10,5 m² dengan keseluruhan bangunan 21 x 19 m² jika disesuaikan dengan jumlah karyawan yang ada yaitu 30 orang dan kapasitas peralatan yang digunakan seperti meja kerja yang digunakan yang panjangnya 5m, 1,5m, 7,5m,

alat pembakaran 5,5m, kompor 2,5m. Dengan jumlah karyawan dan kapasitas peralatan maka *space* yang tersedia di kitchen Restoran Sindang Reret tidak ideal.

Maka melalui penelitian ini, penulis ingin melihat lebih lanjut mengenai seberapa besar pengaruh tata letak dan peralatan terhadap optimasi kinerja karyawan dilihat dari banyaknya faktor tata letak dan peralatan.

Banyaknya faktor yang mempengaruhi bentuk tata letak dan peralatan terhadap alur kerja membuat pemilik restoran paham untuk mendisain tata letak yang baik terhadap optimasi kinerja.

Bertolak dari latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut permasalahan tersebut dalam sebuah karya ilmiah berbentuk skripsi dengan judul:“ **Analisis Pengaruh Tata Letak dan Peralatan Terhadap Optimasi Kinerja di Kitchen Restoran Sindang Reret Bandung**”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan di atas, maka untuk memberikan kejelasan serta batasan terhadap masalah yang diteliti Penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh tata letak terhadap optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret Bandung ?
2. Bagaimana pengaruh peralatan terhadap optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret Bandung ?
3. Bagaimana pengaruh faktor tata letak dan peralatan terhadap optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret Bandung ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut,

1. Untuk mengetahui pengaruh tata letak terhadap optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret Bandung.
2. Untuk mengetahui pengaruh peralatan terhadap optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret Bandung.
3. Untuk mengetahui pengaruh tata letak dan peralatan terhadap optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret Bandung.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penulis mengharapkan hasil dari penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah ;

1. Kegunaan akademis

Adanya penelitian ini penulis berharap akan memberikan manfaat bagi pembaca umumnya yang telah mempelajari ilmu tata letak. Selain itu juga penulis mengharapkan hasil penelitian dapat menjadi bahan referensi yang mudah dipahami dalam meneliti permasalahan yang sama diteliti oleh penulis.

2. Kegunaan praktis

Hasil penelitian yang dilakukan penulis diharapkan dapat menjadi masukan positif yang bermanfaat bagi Restoran Sindang Reret Bandung dan pembaca.