

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Hadir dengan konsep yang berbeda, *Food Truck* menjadi salah satu peluang usaha yang menguntungkan. Saat ini, usaha *Food Truck* merupakan tren yang berkembang dan marak diadopsi di kota – kota besar di Indonesia seperti Jakarta dan Bandung. Istilah *Food Truck* digunakan untuk merujuk pada konsep penjualan makanan ataupun minuman dimana seluruh kegiatan operasionalnya, meliputi memasak, penyajian dan penjualan dilakukan di mobil (Weber, 2012). Mobil yang digunakan untuk gerai ini terlebih dahulu dimodifikasi agar bisa menunjang peralatan untuk memasak dan penyajian. Ciri khas dari konsep *Food Truck* ini adalah fleksibilitasnya yang tinggi sehingga mudah untuk berjualan dan berpindah tempat lokasi. Namun demikian bagi pemilik usaha, modifikasi mobil merupakan hal yang penting untuk dipertimbangkan untuk memperlancar operasional kerja *Food Truck* itu sendiri. Pemilihan mobil dan perancangan ruang operasional atau *layout Food Truck* yang tidak baik dapat mempengaruhi kelambatan servis kepada konsumen dan kerugian bagi pemilik usaha.

Pada dasarnya konsep gerai untuk berjualan ini muncul pertama kali dan mulai populer di Amerika Serikat. Dalam perkembangannya, mobil yang dimodifikasi dibuat semenarik mungkin agar mudah menarik calon para konsumen. Mobil yang digunakan untuk konsep *Food Truck* ini tidak menggunakan kendaraan truk atau kendaraan yang berukuran besar melainkan mobil yang berukuran kecil seperti mobil box ataupun *Mini bus*, seperti yg di kutip oleh OMBI ( Organisasi Mobil Bisnis Indonesia ).

Saat ini konsep gerai ini mulai ramai di berbagai kota kota besar seperti Jakarta dan Bandung. Pada tahun 2015 tercatat sudah ada sebanyak 70 gerai *Food Truck* yang beroperasi di Jakarta meningkat 100% dari tahun sebelumnya (CNN Indonesia, 2015). Sedangkan di Bandung terdapat 62 gerai *Food Truck* (Tribunnews, 2015). Konsep *Food Truck* ini umumnya sama halnya dengan restoran formal akan tetapi dibanding dengan restoran formal, biaya dan modal mendirikan *Food Truck* relatif lebih murah, dan dapat lebih leluasa berpindah tempat. Dengan demikian membuat pemilik usaha *Food Truck* dapat memberikan makanan dengan harga yang terjangkau dibandingkan dengan restoran formal tanpa mengurangi kualitas produk makanan ataupun *profit margin* yang dihasilkan.

Menurut Ketua Asosiasi *Food Truck* Indonesia (AFTI) Joko Waluyo usaha kuliner berkonsep *Food Truck* ini memang berprospek bagus. Menurut Joko, “Tak berlebihan rasanya jika kami bilang kalau pengusaha *Food Truck* ini harus memiliki mental kuat. Terlebih modal awal pembentukan perusahaan ini cukup besar dan size omzet memang tak bisa sebesar perusahaan makanan lain ketika awal beroperasi”. Usaha dengan konsep *Food Truck* ini memang memiliki keunikan tersendiri dan sangat berpeluang besar menarik konsumen untuk membeli. Namun ternyata dibalik peluangnya menciptakan penghasilan yang lumayan tinggi, *Food Truck* ini juga memiliki banyak risiko yang tak kalah tingginya dan bahkan juga bisa berujung pada kegagalan usaha.

Tingginya resiko kegagalan usaha dapat disebabkan oleh tingginya modal awal untuk membeli dan memodifikasi mobil *Food Truck*. Weber (2012) menjelaskan bahwa pemilihan mobil yang tidak sesuai dan modifikasi layout atau tata letak ruang operasional menjadi salah satu faktor yang sering menyebabkan gagalnya bidang usaha ini. *Layout* atau tata letak harus diperhatikan dengan baik agar dalam proses kinerja

merancang dapat dilakukan dengan mudah, apabila *layout* yang digunakan salah, hal ini dapat menyebabkan sistem yang terlalu panjang atau membingungkan, antrian pelanggan, waktu proses operasional yang lama dan tidak *fleksibel*, biaya tinggi dan respon yang buruk untuk siapapun yang berada dalam proses operasional. Selain itu, penataan ulang yang sulit dapat menyebabkan gangguan pada operasi yang sedang berlangsung, yang menyebabkan kemungkinan ketidakpuasan pelanggan dan hilangnya waktu operasional.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, peneliti tertarik mengadakan penelitian berjudul “Perbandingan Konsep Perancangan *Layout* atau Tata Letak *Food Truck* Makanan dan Minuman untuk Usaha Kecil dan Menengah (UKM)”. Penelitian ini dilakukan dalam rangka memberikan gambaran perancangan layout yang baik untuk *Food Truck* sebagai bentuk usaha kecil dan menengah.

## **1.2 Identifikasi dan Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, dapat disimpulkan bahwa pembelian mobil *Food Truck* dan rancangan atau modifikasi tata letak ruang operasional dapat menjadi salah satu masalah dan faktor penentu bagi kecepatan operasional dan servis kepada konsumen serta kesuksesan usaha bidang ini. Seperti yang dijelaskan Weber (2012), tata letak ruang operasional yang tidak efektif dan efisien menjadi faktor yang sering menyebabkan gagalnya usaha *Food Truck*. Terlebih pemilik usaha *Food Truck* di Indonesia saat ini didominasi oleh kalangan muda, oleh karena itu resiko kegagalan usaha dapat lebih tinggi karena faktor modal dan pengalaman. Oleh karena itu didalam penelitian ini, penulis membatasi masalah pada rancangan dan sistem komponrn tata letak ruang operasional pada *Food Truck* makanan dan minuman dari usaha kecil dan menengah,

### 1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan diatas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu :

Bagaimana kriteria pancangan tata letak *Food Truck* makanan dan minuman untuk UKM?

### 1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan turut serta dalam upaya mendukung kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi terutama bidang keteknikan dan kewirausahaan. Adapun tujuan utama penelitian ini yaitu

1. Mengetahui hasil perancangan *Layout Food Truck* yang optimum berdasarkan mempercepat operasi
2. Mengetahui komopnen-komponen utama *Layout Food Truck*

### 1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan gambaran dan wawasan untuk rancangan *Food Truck* yang lebih efisien dan fleksibel dalam prosesnya yang ada saat ini dan sesuai dengan kebutuhan UKM itu sendiri serta perancangan dan modifikasi yang dapat dilakukan khususnya untuk *Food Truck* makanan dan minuman bagi usaha kecil dan menengah. Adapun keterbatasan dari hasil penelitian ini dapat menjadi tolak ukur untuk penulisan penelitian yang lebih lanjut di masa depan. Dengan penelitian ini pula diharapkan bagi para peneliti lain dapat mengembangkan penelitian, khususnya dibidang pembuatan mobil *Food Truck* yang sesuai untuk bisnis makanan dan minuman di Indonesia.