

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Jawa Barat secara geografis terletak di antara 5°50'- 7°50' Lintang Selatan dan 104° 48'- 108° 48' Bujur Timur, dengan luas wilayah daratan 3.710.061,32 hektar. Jawa Barat merupakan salah satu provinsi di Pulau Jawa dengan jumlah penduduk terbanyak di Indonesia. Provinsi Jawa Barat terdiri atas 18 kabupaten dan 9 kota. Bagian Barat Laut dari provinsi ini berbatasan langsung dengan ibukota Indonesia, yaitu Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Ibukota dari provinsi Jawa Barat yaitu kota Bandung yang juga merupakan kota metropolitan terbesar di Provinsi Jawa Barat. Kota Bandung (wilayah Bandung Raya) juga menyandang predikat sebagai ibukota terbesar kedua di Indonesia setelah Jabodetabek.

Kota Bandung dikenal sebagai kota belanja, dengan *mall* dan *factory outlet* yang banyak tersebar di kota ini. Kota Bandung juga berangsur-angsur menjadi kota wisata kuliner. Saat ini kota Bandung merupakan salah satu kota tujuan utama pariwisata karena menawarkan banyak tempat wisata pilihan untuk dikunjungi. Salah satunya yang saat ini sedang *trend* dan banyak dicari wisatawan yakni wisata alamnya yang menyejukkan.

Daerah Bandung Utara merupakan salah satu tujuan wisata favorit wisatawan baik dari dalam maupun luar Bandung. Beberapa tempat wisata yang banyak diminati wisatawan yaitu Taman Wisata Alam Gunung Tangkubanparahu, *The Lodge Maribaya*, *Farm House Susu Lembang*, dan sejumlah objek wisata lainnya yang menjadi sasaran utama ribuan wisatawan. Dengan demikian, maka kemacetan tak dapat dipungkiri apalagi di hari libur dan *weekend*.

Untuk mengimbangi persebaran tempat wisata di Bandung dan tidak menitik beratkan pada satu kawasan saja, pemerintah mengembangkan wilayah Bandung Selatan yang memiliki kondisi alam yang tidak jauh berbeda dengan Bandung Utara. Peluang untuk mengembangkan wilayah Bandung Selatan ini sangat besar, dikarenakan melimpahnya potensi yang

dapat digali dan dikembangkan di wilayah tersebut, seperti adanya kawah, sumber air panas, lokasi perkemahan, perkebunan teh dan situ atau danau. Dengan diresmikannya Tol Soreang-Pasirkoja (Soroja) di Gerbang Tol Soreang, Kabupaten Bandung, oleh Presiden Joko Widodo pada Senin, tanggal 4 Desember 2017 lalu, semakin membantu mendorong pemerataan perkembangan daerah antara Bandung Utara dan Bandung Selatan karena selama ini aktivitas ekonomi masih bertumpu pada kawasan Bandung Utara.

Beberapa objek wisata kawasan Bandung Selatan yang menyajikan keindahan alamnya yaitu Kawah Putih, Ranca Upas, Cimanggu, Walini dan Situ Patenggang. Situ Patenggang yang berlokasi di daerah Ciwidey, merupakan salah satu objek wisata alam Bandung Selatan yang banyak diminati oleh wisatawan karena keindahan wisata alam danau yang terhampar dengan dikelilingi hutan yang rimbun.

Situ Patenggang merupakan sebuah danau dimana di sekitarnya terdapat hamparan kebun teh yang menambah keasrian danau tersebut. Danau ini terletak di ketinggian 1.600 meter di atas permukaan laut. Luas Situ Patenggang sekitar 45.000 hektar, dengan total luas cagar alamnya mencapai 123.077,15 hektar.

Di area Situ Patenggang terdapat ikon wisata yang ramai dikunjungi baik wisatawan lokal hingga mancanegara, yaitu sebuah restoran di tepi danau yang bernama "Pinisi Resto". Restoran ini mulai beroperasi pada pertengahan tahun 2016, tepatnya pada tanggal 7 Juli 2016. Pinisi Resto merupakan sebuah restoran yang dibangun dengan konsep unik yaitu menyerupai bahtera. Definisi dari kata pinisi yaitu kapal layar tradisional khas asal Indonesia, yang berasal dari Suku Bugis dan Suku Makasar di Sulawesi Selatan, tepatnya dari desa Bira kecamatan Bonto Bahari, Kabupaten Bulukumba. Namun disini, konsep Pinisi Resto tidak menerapkan semua definisi pinisi, hanya mengambil bentuk dari bahteranya saja yaitu sebuah kapal layar, dengan eksterior dan interior bangunan menggunakan material kayu dan besi yang semakin memperkuat kesan kapal layar seperti aslinya.

Setiap bagian kapal memiliki fungsi yang berbeda. Terdapat 3 bagian utama pada Pinisi Resto, yang pertama yaitu bagian lambung kapal sebagai

ruang dapur. Bagian kedua yaitu pada geladak utama dan bangunan atas sebagai tempat makan. Pada bagian depan geladak utama dijadikan sebagai tempat foto yang merupakan salah satu daya tarik utama pengunjung karena menyajikan pemandangan berlatar belakang Gunung Patuha serta bentangan danau Situ Patenggang. Bagian ketiga yaitu pada atap kabin yang merupakan sebuah area kosong tidak beratap yang digunakan sebagai tempat foto.

Dengan banyaknya pengunjung reguler dan reservasi yang datang ke Pinisi Resto, kebutuhan akan sarana dan prasarana restoran menjadi hal utama untuk menunjang aktivitas pengunjung dalam melakukan kegiatan makan dan minum. Untuk pengunjung reguler, jumlah pengunjung mencapai kurang lebih 800 hingga 1.000 pengunjung perharinya. Untuk reservasi terhitung mencapai 4 kali atau lebih dalam satu bulannya. Area restoran yang dapat digunakan oleh pengunjung reservasi yaitu pada restoran bagian geladak utama dan bagian atas, namun bagian geladak utama menjadi area utama untuk reservasi dibandingkan bagian atas berhubung dengan kapasitasnya yang lebih besar sehingga lebih banyak aktivitas yang dapat dilakukan.

Pengaturan interior pada bagian geladak utama Pinisi Resto dalam penempatan meja dan kursi restoran belum tertata dengan baik. Ukurannya yang berbeda-beda tersusun padat dan kurang teratur menyebabkan tampilan interior restoran terlihat kurang baik dan tersisanya sedikit ruang untuk jalan dan sirkulasi manusia. Saat restoran sedang dipesan, maka keadaan restoran menyesuaikan dengan kebutuhan acara yang diadakan. Dengan bentuk dan ukuran meja dan kursi yang ada pada Pinisi Resto sekarang ini, dapat menyulitkan pengelola restoran saat menata meja dan kursi ketika akan diadakannya acara tertentu. Pengelola sulit untuk memindahkan dan menyimpan meja dan kursi saat tidak digunakan. Karena tidak tersedianya *storage* pada restoran, maka pengelola menyimpan meja dan kursi yang tidak digunakan dengan cara menumpuknya di bagian belakang restoran, ini menjadikan pemandangan yang kurang baik jika terlihat oleh pengunjung.

Dilihat dari hasil observasi lapangan di bagian geladak utama Pinisi Resto sebagai area utama pada restoran dimana banyak dilakukannya aktivitas di area tersebut, peluang bagi penulis yaitu merancang produk meja dan kursi

yang dapat membantu memudahkan pengelola dalam memindahkan, mengalih fungsikan dan menyimpan meja dan kursi restoran. Produk dirancang agar dapat memudahkan pengelola dalam mengatur meja dan kursi restoran dalam mempersiapkan suatu perputaran acara dan mengatasi jumlah pengunjung yang meningkat di hari dan keadaan tertentu.

Dalam merancang sebuah produk pakai (fungsional) maka erat kaitannya dengan aspek ergonomi dan antropometri, karena produk akan berinteraksi langsung dengan manusia sebagai pengguna. Jika dalam perancangan produk melalaikan aspek ergonomi dan antropometri maka produk yang dihasilkan tidak akan dapat bekerja dengan baik dan maksimal, menimbulkan kemungkinan terjadinya suatu permasalahan baru yang berdampak negatif baik bagi produk itu sendiri maupun penggunaannya. Aspek ergonomi dan antropometri yang diterapkan dalam perancangan meja dan kursi untuk Pinisi Resto diantaranya untuk menentukan dimensi dari produk, perhitungan yang bersangkutan dengan sirkulasi pada area restoran, dan menentukan bentuk produk yang baik dan tepat guna untuk memberikan rasa nyaman dan aman bagi pengguna.

Dimensi dari meja dan kursi pada Pinisi Resto belum sesuai dengan ukuran antropometri penggunaannya. Ukuran yang berbeda-beda menyebabkan pemakaian ruang restoran yang berlebih, jarak antar satu meja ke meja lain di sebelahnya belum sesuai pedoman pengukuran dalam ilmu ruang dan sirkulasi yang berakibat pada terganggunya privasi pengguna dan sirkulasi restoran. Jika dikaitkan dengan aspek ergonomi, bentuk meja dan kursi restoran belum sesuai dengan pedoman yang ada sehingga produk belum memberikan kenyamanan yang optimal pada penggunaannya. Berat dan sistem pada konstruksi meja dan kursi belum diperhatikan dan diperhitungkan dengan tepat yang berdampak pada sulitnya pihak pengelola restoran sebagai operator saat mengatur dan memindahkan meja dan kursi.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dijelaskan diatas, maka didapatkan identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Ukuran meja dan kursi restoran yang berbeda-beda tersusun padat dan kurang beraturan menyebabkan terganggunya sirkulasi dalam ruangan dan pengelola sulit untuk mengatur dan memindahkan meja dan kursi saat tidak sedang digunakan pada acara tertentu.
2. Pengelola kesulitan mengatasi kurangnya kapasitas meja dan kursi saat jumlah pengunjung meningkat di hari atau saat tertentu.
3. Dimensi meja dan kursi pada Pinisi Resto belum sesuai dan maksimal jika dikaitkan dari segi aspek ergonomi dan antropometri pengguna dalam aktivitas makan dan minum.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dijelaskan diatas, maka masalah dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana rancangan produk meja dan kursi restoran yang dapat membantu pengelola agar lebih mudah dalam penataan maupun dalam memindahkan dan menyimpan dengan mengalih fungsikan meja dan kursi saat menyiapkan ruangan sesuai kebutuhan pada restoran?
2. Bagaimana rancangan produk meja dan kursi yang baik dan tepat guna sesuai dengan aspek ergonomi dan antropometri pengguna sehingga dapat memberikan rasa nyaman dan aman saat dioperasikan?

1.4 Batasan Masalah

Agar perancangan tidak keluar dari pokok permasalahan yang dirumuskan, maka ruang lingkup perancangan dibatasi pada:

1. Studi kasus dan observasi dilakukan di Pinisi Resto yang berlokasi di Situ Patenggang, Ciwidey, Bandung Selatan, Jawa Barat. Tepatnya di bagian geladak utama sebagai area utama restoran dengan banyak aktivitas (area meja dan kursi makan pengunjung yang terdapat pada bagian depan, tengah dan belakang geladak utama).
2. Meja dan kursi dirancang untuk memudahkan pengguna dalam pengoperasian, penataan restoran, penyimpanan dan perawatan produk, dengan tidak terlepas dari konsep yang diusung Pinisi Resto.

3. Produk dirancang sesuai aspek ergonomi dan antropometri manusia pada aktivitas makan dan minum, dan memperhatikan pengukuran mengenai jarak penataan meja dan kursi restoran dan zona sirkulasi yang berpedoman pada ilmu ruang interior.

1.5 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan yang hendak dicapai terbagi menjadi dua, yaitu:

1.5.1 Tujuan Umum

1. Mengaplikasikan keilmuan Desain Produk untuk menciptakan sebuah produk di bidang *home appliance* untuk Pinisi Resto yang dapat memfasilitasi dan memberi kenyamanan pengunjung dengan tidak merepotkan pihak pengelola.
2. Merancang meja dan kursi yang memudahkan pengelola dalam mengatur ruangan sesuai kebutuhan dan saat menyiapkan suatu acara yang diadakan pada restoran.
3. Menghasilkan dan mengembangkan desain yang inovatif di bidang *home appliance* dengan menerapkan aspek ergonomi dan antropometri manusia.

1.5.2 Tujuan Khusus

1. Merancang ulang produk meja dan kursi makan Pinisi Resto agar sesuai dengan aspek ergonomi dan antropometri pengguna dan pengelola dapat mengatur dan menyimpan meja dan kursi dengan lebih mudah.
2. Merancang meja dan kursi yang dapat memudahkan pengelola dalam menata ruangan pada Pinisi Resto sehingga akses dan sirkulasi dalam restoran tidak terganggu.

1.6 Manfaat Perancangan

Adapun manfaat perancangan ini terbagi menjadi tiga, yaitu sebagai berikut:

1.6.1 Keilmuan

1. Menciptakan rancangan produk baru dan inovatif yang menunjang perkembangan Desain Produk di Indonesia.
2. Mengetahui sejauh mana kemampuan diri tentang merancang suatu produk pakai di bidang *home appliance*.
3. Dijadikan sumbangan keilmuan sebagai bahan pertimbangan bagi pengelola suatu lokasi wisata dan desainer-desainer produk sarana objek wisata.

1.6.2 Pihak Terkait

1. Memberikan tampilan baru fasilitas makan di Pinisi Resto dengan merancang ulang produk meja dan kursi restoran agar lebih sesuai dengan konsep yang diusung Pinisi Resto namun dengan tidak melupakan dari segi aspek ergonomi dan antropometri manusia.
2. Menciptakan produk meja dan kursi yang dapat memudahkan pengelola restoran dalam pengoperasian, penyimpanan, perawatan, dan penataan agar tidak mengganggu aktivitas pada restoran, akses dan sirkulasi restoran.

1.6.3 Masyarakat Umum

Memberikan fasilitas umum yang aman dan nyaman digunakan yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung ke Pinisi Resto.

1.7 Metode Perancangan

Metode perancangan yang dilakukan terbagi menjadi tiga, yaitu sebagai berikut:

1.7.1 Pendekatan

1. Proses desain yang dilakukan yaitu dengan cara mencari informasi dan data-data lengkap mengenai spesifikasi produk yang dapat diletakkan baik di dalam (*indoor*) dan di luar ruangan (*outdoor*) Pinisi Resto. Kemudian merancang bentuk produk yang tepat untuk dapat memudahkan operator mengoperasikan dan merawat produk fasilitas umum tersebut.

2. Pendekatan Ergonomi

Teori aspek ergonomi dan antropometri dalam perancangan produk diambil dari buku Dimensi Manusia dan Ruang Interior (1979) oleh Bapak Julius Panero dan Bapak Martin Zelnik. Teori ini untuk mengkaji hubungan antara manusia dengan perancangan produk pakai (fungsional) yang dapat menciptakan rasa aman dan nyaman bagi pengguna dan hubungannya dengan sirkulasi ruang.

1.7.2 Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam menyelesaikan perancangan ini yaitu Metode Kualitatif. Metode Kualitatif merupakan metode dengan cara menyelidiki suatu fenomena sosial dan masalah manusia. Pada pendekatan ini, menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang yang diamati dan perilaku yang diamati. Penelitian kualitatif dilakukan pada kondisi alamiah dan bersifat penemuan.

a) Wawancara

Wawancara yang bersifat interaksi diskusi dilakukan secara verbal. Wawancara dilakukan di Pinisi Resto dengan pengelola restoran sebagai narasumber.

b) Observasi

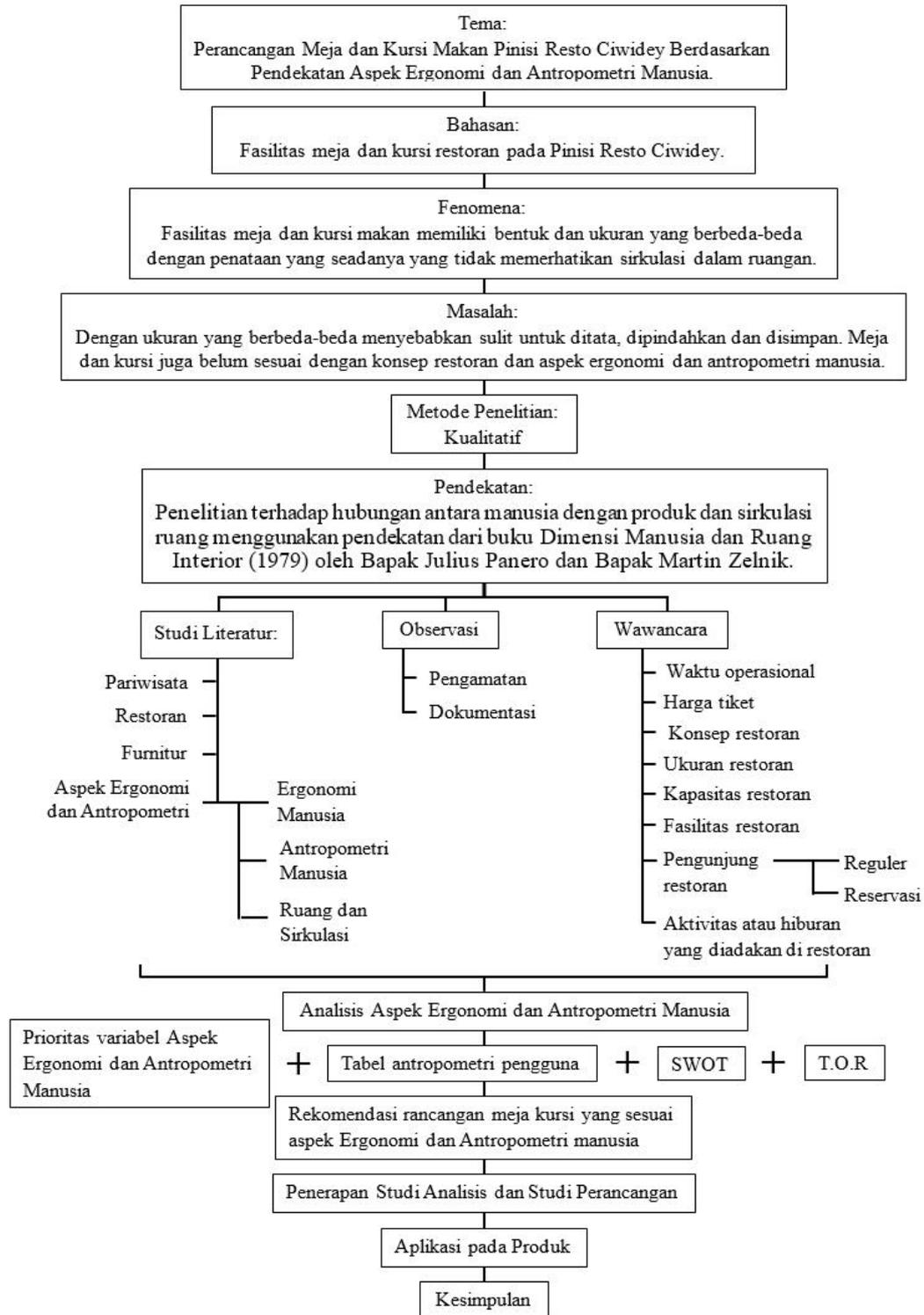
Metode pengumpulan data dengan cara terjun ke lapangan dan mengamati keadaan di lokasi secara langsung dengan tidak lupa untuk melakukan pencatatan secara sistematis terhadap objek yang ditemukan yang kemudian akan diteliti. Observasi yang telah dilakukan oleh penulis yaitu pada Pinisi Resto, Ciwidey.

c) Studi Literatur

Digunakan untuk melengkapi data dan informasi penulis mengenai Pinisi Resto dan bagaimana desain produk meja dan kursi makan yang baik dan tepat guna. Pedoman dalam pengukuran mengenai jarak yang dibutuhkan dalam penataan meja dan kursi yang baik dan ideal pada ruang restoran. Data

literatur didapat baik dari internet, buku, maupun dari data-data yang telah dibuat dan ada sebelumnya.

1.7.3 Teknik Analisis Data



Tabel 1.1 Teknik analisis data.

Sumber: Data Penulis

1.8 Sistematika Penulisan

1 BAB I Pendahuluan

Bab pendahuluan berisikan gambaran umum yang membahas tentang latar belakang penelitian, indentifikasi masalah, rumusan masalah dan batasan masalah dari penelitian, manfaat dan tujuan penelitian dan metode yang digunakan selama penelitian. Latar belakang berisikan keseluruhan dari penjelasan atas alasan perancangan produk meja dan kursi di Pinisi Resto. Pada bagian indentifikasi, rumusan dan batasan masalah berisikan hal-hal yang terkait dengan perancangan yang menjadi acuan agar perancangan terarah dan tidak melenceng dari pembahasan awal. Pada bagian tujuan dan manfaat perancangan berisikan tujuan apa yang ingin dicapai penulis dan manfaat apa yang akan didapat dari hasil perancangan produk ini, baik dalam hal keilmuan, pihak terkait, maupun masyarakat umum. Metode perancangan berisi tentang metode apa yang digunakan penulis dalam penulisan perancangan.

2 BAB II Tinjauan Umum

Bab tinjauan umum berisikan data teortik dan data empirik yang berupa landasan teori yang digunakan di dalam perancangan. Sumber dari teori yang digunakan didapatkan dari berbagai macam literatur seperti internet, buku, makalah, tesis, jurnal dan sumber literatur lainnya yang berkaitan dengan data-data yang diperlukan dalam merancang produk meja dan kursi makan. Pengumpulan data juga dapat dilengkapi dari data-data yang ada yang telah diteliti sebelumnya, dan bisa juga didapat dari Tugas Akhir mahasiswa lain yang telah lebih dulu melakukan perancangan.

3 BAB III Analisis Aspek Desain

Bab ini membahas aspek-aspek desain yang ada yang kemudian dikaitkan dengan produk yang dirancang. Aspek desain yang perlu dibahas pada perancangan produk meja dan kursi makan Pinisi Resto terdiri dari lima aspek, yaitu aspek ergonomi dan antropometri, aspek rupa, aspek material, aspek teknologi dan aspek psikologi pengguna.

Selain membahas analisis aspek desain, dalam bab tiga juga dibahas mengenai hipotesa desain yang berisi 5W+1H, T.O.R, dan analisis SWOT.

4 BAB IV Konsep Perancangan dan Visualisasi Kerja

Berisi data *real* yang didapat dari masalah desain, kemudian dalam prosesnya melakukan pertimbangan desain dari gagasan awal ke gagasan akhir. Pada bab ini berisikan deskripsi mengenai keterangan produk, mulai dari nama produk, fungsi produk, target *user*, kebutuhan dalam proses pembuatan produk yang harus dipenuhi, sampai kepada desain akhir berupa gambar sketsa, rendering 3D, gambar kerja, foto *study model*, dan standar operasional produk.

5 BAB V Kesimpulan dan Saran

Bab ini berisi kesimpulan perancangan atau hasil peneliti sebagai jawaban akhir dari pertanyaan-pertanyaan penelitian. Kesimpulan ditulis dengan jelas, padat dan bukan berupa rangkuman. Bab ini menguraikan hasil pembahasan dari mulai pendahuluan hingga konsep perancangan dan visualisasi hasil jadi produk yang dirumuskan dalam bentuk pernyataan singkat dan padat yang mengacu dan sekaligus menjawab masalah perancangan (identifikasi dan perumusan masalah), sekaligus sebagai upaya pencapaian tujuan perancangan.

Saran yang terdapat pada bab ini merupakan saran-saran yang membangun yang ditujukan untuk para pembaca.