BAB 7
KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Sesuai dengan hasil dari perancangan tata letak alternatif untuk area dapur restoran Onti Ani, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

a. Perancangan ulang tata letak area kerja menggunakan metode Systematic Layout Planning untuk memperoleh rancangan tata letak yang optimal dapat membantu mengurangi waktu penyajian di restoran. Metode ini dipilih setelah mempertimbangkan aliran aktivitas, hubungan antar departemen, dan kebutuhan ruang sehingga menghasilkan tata letak yang lebih efektif dan mudah dipahami oleh karyawan.
b. Melalui bantuan *software* BLOCPLAN, tata letak terbaik diperoleh dengan mempertimbangkan nilai kedekatan antar departemen dan kondisi area kerja. Hasil implementasi rancangan alternatif menunjukkan bahwa target keberhasilan *stakeholder* telah tercapai, dengan waktu baku rata-rata penyajian menurun menjadi 12,24 menit. Selain meningkatkan efisiensi proses pelayanan, penelitian menunjukkan bahwa rancangan tata letak usulan dapat mendukung kelancaran operasional restoran tanpa melakukan perubahan dengan biaya tinggi.

7.2. Saran

Berikut merupakan saran yang dapat diberikan demi mengembangkan perancangan tata letak alternatif area dapur:

a. Departemen seperti Cold Storage dapat dipindah untuk mendapatkan hasil yang lebih optimal. Namun, tata letak alternatif harus diperhitungkan kembali agar biaya yang dibutuhkan tidak melebihi kapasitas dari *stakeholder*.
b. Evaluasi ergonomi dilakukan dengan menanyakan para pekerja saat bekerja menggunakan tata letak alternatif. Para pekerja menyatakan bahwa kenyamanan mereka dengan tata letak alternatif tidak terganggu, khususnya pada saat jam ramai. Untuk memastikan hal ini, evaluasi ergonomi dapat dilakukan lebih lanjut.
c. Sebagai pedoman untuk studi selanjutnya, terdapat intruksi kerja yang terdokumentasi pada bagian lampiran.

DAFTAR PUSTAKA

Aparece, A. K. B., Ayop, M. G. T., Ruz, A. T., & Lazaro, A. P. (2024). Kitchen Layout Design and Individual Work Performance of Eatery in Davao Del Norte, Philippines. *South Asian Journal of Social Studies and Economics*, *21*(7), 41–54. https://doi.org/10.9734/sajsse/2024/v21i7843

Chin, W. J., Lim, M., Yong, J. C. E., Al-Talib, A. A. M., & Chaw, K. H. (2019). Service time performance analysis of improved automated restaurant by layout reconfiguration and conveyor system. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, *692*(1). https://doi.org/10.1088/1757-899X/692/1/012003

Delgado-Garces, F. A., & Jalire-Machicado, J. W. (2025). *Lean Service Model Implementation in Fast-Food Restaurants: A Case Study on Reducing Order Cancellations and Improving Inventory Management*. 14–26. https://doi.org/10.46254/in04.20240015

Flessas, M., Rizzardi, V., Tortorella, G. L., Fettermann, D., & Marodin, G. A. (2015). Layout performance indicators and systematic planning: A case study in a Southern Brazilian restaurant. *British Food Journal*, *117*(8), 2098–2111. https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2015-0012

Melgarejo, W. R. P., & Díaz, M. A. D. (2023). Efficiency and Competitiveness in Food Trucks: Case of successful application of Layout Design in Burger Truck, Peru, 2023. *Proceedings of the LACCEI International Multi-Conference for Engineering, Education and Technology*, 1–11. https://doi.org/10.18687/LEIRD2023.1.1.522

Mihalache, O. A., Møretrø, T., Borda, D., Dumitraşcu, L., Neagu, C., Nguyen-The, C., Maître, I., Didier, P., Teixeira, P., Lopes Junqueira, L. O., Truninger, M., Izsó, T., Kasza, G., Skuland, S. E., Langsrud, S., & Nicolau, A. I. (2022). Kitchen layouts and consumers' food hygiene practices: Ergonomics versus safety. *Food Control*, *131*. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108433

Millones, C. A. T., Quiroz-Flores, J. C., & Nallusamy, S. (2023). Enhancement of Productivity and Efficiency through a Service Model with Lean Service Tools-Case Study. *SSRG International Journal of Mechanical Engineering*, *10*(9), 18–30. https://doi.org/10.14445/23488360/IJME-V10I9P102

Nabila, A. D. (2018). Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya Vol.7 No.2. *Calyptra*, *2*(2), 1–12.

Onaga-Nishimura, A., De La Rosa-Reyna, N., Collao-Diaz, M., & Ruiz-Ruiz, M. (2022). Service Management Model Based on Lean Service and Systematic Layout Planning for the Improvement of Customer Satisfaction in an SME in the Restaurant Sector in Peru. *ACM International Conference Proceeding Series*, 242–249. https://doi.org/10.1145/3568834.3568853

Prajitno Putri, T. M. R., Setiyo Waloyo, L. A., & Windyaningrum, T. L. (2023). Redesain Tata Letak Fasilitas Produksi Pada Tjoa's Kitchen. *JUSTER : Jurnal Sains Dan Terapan*, *2*(2), 15–22. https://doi.org/10.57218/juster.v2i2.628

Rachmawati, E., Sulistyani, T., & Mufidah, L. (2023). Studi Desain Ergonomi Dapur Ditinjau dari Efektivitas Kerja. *Indonesian Journal Of Civil Engineering Education*, *9*(1), 39. https://doi.org/10.20961/ijcee.v9i1.70489

Ristyanadi, B., & Orchidiawati, N. (2019). Perancangan Tata Letak Di Pt. Aerowisata Catering Service Dengan Menggunakan Metode Craft (Computerized Relative Allocation of Facilities Techniques). *Media Mahardhika*, *17*(3), 394. https://doi.org/10.29062/mahardika.v17i3.95

Sánchez-Flores, J. L., & Sanchez-Leveau, J. J. (2024). *Optimization of Service Times in Fast-Food Restaurants in Lima: Application of Continuous Improvement Tools and Process Simulation*. 1152–1163. https://doi.org/10.46254/na09.20240287

Shimmura, T., Fujii, N., & Kaihara, T. (2017). Staff Motion Reduction at a Japanese Restaurant by Kitchen Layout Redesign after Kitchen Simulation. *Procedia CIRP*, *62*, 106–110. https://doi.org/10.1016/j.procir.2016.07.007

LAMPIRAN

Lampiran 1. Restoran Onti Ani



Lampiran 2. Area Kerja Restoran Onti Ani



Lampiran 3. Area Kerja Restoran Onti Ani



Lampiran 4. Transkrip Wawancara *Stakeholder*

a. Pemilik restoran Onti Ani

Formulir Wawancara	
Nama Narasumber	Pak Immanuel
Jenis Observasi	Wawancara
Hasil Observasi	
Pertanyaan	**Jawaban**
Bagaimana perkembangan jumlah pelanggan restoran Onti Ani dari waktu ke waktu?	Jumlah pelanggan restoran Onti Ani sejak beroperasi di bulan Agustus tidak mengalami perkembangan. Beberapa pelanggan bahkan bercerita bahwa pengalaman mereka saat berada di restoran Onti Ani
Apa saja upaya yang telah dilakukan anda untuk tetap menarik perhatian pelanggan?	Upaya yang telah saya lakukan untuk tetap menarik perhatian pelanggan membuat pilihan menu yang menarik, menerapkan harga makanan yang relatif terjangkau bagi sebagian besar masyarakat, dan menciptakan suasana yang santai bagi pelanggan
Apa faktor yang menyebabkan terjadinya penurunan jumlah pelanggan?	Menurut saya faktor yang menyebabkan terjadinya penurunan jumlah pelanggan adalah karena

	adanya keterbatasan dalam sistem kerja karyawan di dapur, terutama karena jumlah tenaga kerja yang sedikit, yang berpotensi memperpanjang waktu tunggu pelanggan
Bagaimana pengaruh keterbatasan tenaga kerja terhadap waktu tunggu pelanggan?	Pengaruh keterbatasan tenaga kerja terhadap waktu tunggu pelanggan yakni bahwa keterbatasan tenaga kerja berpotensi memperpanjang waktu tunggu pelanggan

b. Karyawan Onti Ani

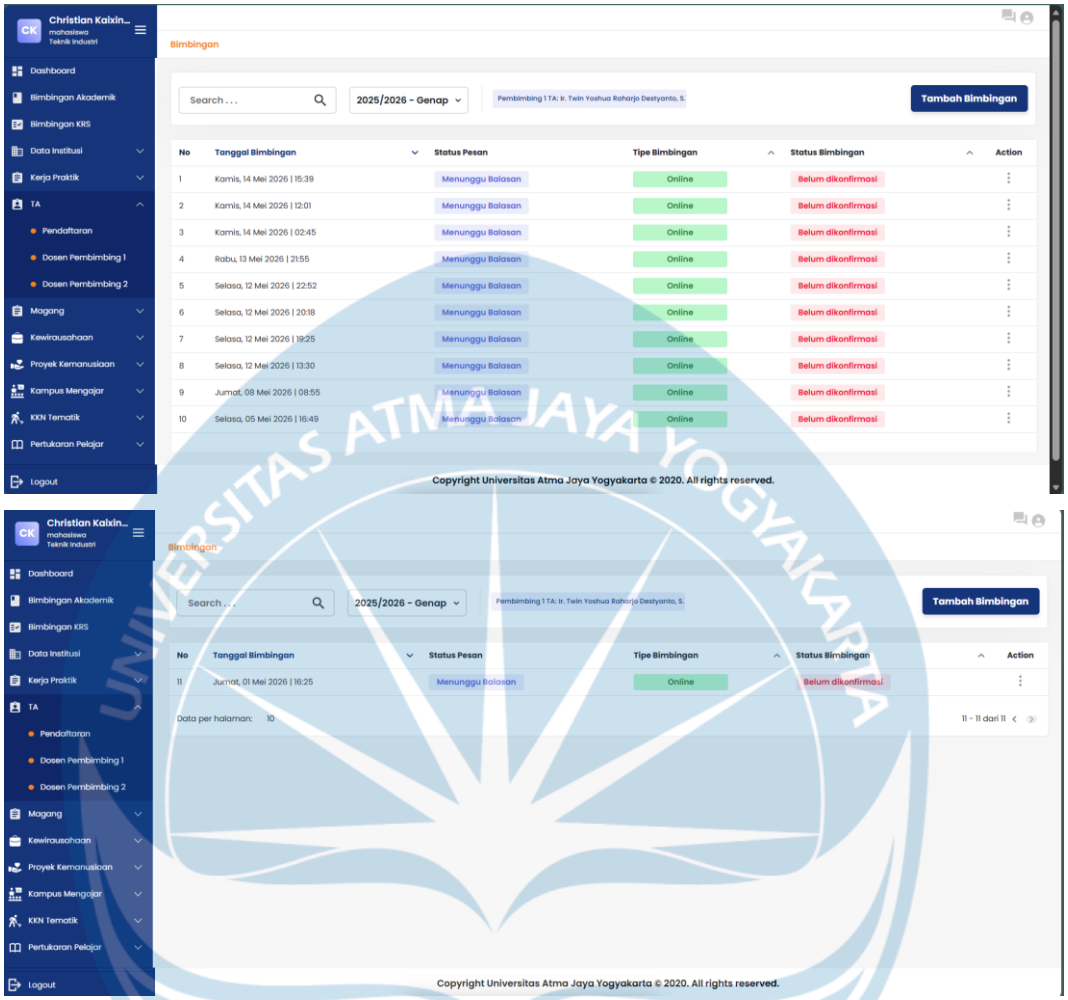
Formulir Wawancara	
Nama Narasumber	Mas Reval
Jenis Observasi	Wawancara
Hasil Observasi	
Pertanyaan	**Jawaban**
Bagaimana dampak keterbatasan tenaga kerja terhadap beban kerja karyawan?	Tentunya ada dampak keterbatasan tenaga kerja terhadap beban kerja karyawan. Restoran Onti Ani hanya memiliki satu orang karyawan yang harus menangani seluruh proses operasional, dan terdapat dua orang karyawan untuk shift malam dengan tanggung jawab yang sama. Tentunya karena keterbatasan tenaga kerja ini menyebabkan timbulnya kelelahan serta keterlambatan dalam pelayanan
Apa pengaruh dari tata letak ruang kerja terhadap efisiensi waktu kerja?	Tentunya ada pengaruh dari tata letak ruang kerja terhadap efisiensi waktu kerja, yang dimana di restoran Onti Ani posisi wastafel berada cukup jauh dari area dapur utama, hal ini menyebabkan waktu tambahan dalam proses pencucian dan persiapan bahan mentah. Dan, aktivitas yang sering berpindah dari satu area ke area lain menyebabkan waktu kerja menjadi lebih panjang dan tidak efisien
Apakah ukuran meja untuk area masak serta area plating memiliki ukuran yang sesuai?	Ukuran meja untuk area masak serta area plating di restoran Onti Ani sayangnya belum memiliki ukuran yang sesuai dan memadai

Apa dampak dari ukuran meja untuk area masak serta area plating memiliki ukuran yang sesuai	Dampak dari ukuran meja yang kurang sesuai di area masak serta area pelanggan menyebabkan terjadinya penghambatan untuk ruang gerak pekerja dalam menyiapkan bahan dan menyusun hidangan. Akibatnya, beberapa pekerjaan yang seharusnya bisa dilakukan bersamaan menjadi tertunda karena keterbatasan ruang kerja, khususnya bila hidangan yang akan disusun berjumlah lebih dari 2.

c. Konsumen

Formulir Wawancara	
Nama Narasumber	Misel
Jenis Observasi	Wawancara
Hasil Observasi	
Pertanyaan	**Jawaban**
Apa pendapat anda mengenai pelayanan di Restoran Onti Ani?	Pendapat saya mengenai pelayanan di Restoran Onti Ani yakni bahwa pelayanan membutuhkan waktu yang relatif lama dimana membutuhkan sekitar 15 menit untuk memesan makanan dan minuman dimana hal ini mengganggu kegiatan saat sebelum atau sesudah berolahraga
Bagaimana suasana dan tempat Restoran Onti Ani?	Menurut saya, suasana dan tempat Restoran Onti Ani sendiri memiliki suhu ruang yang cukup panas dan suasana tempat yang kurang menarik.
Bagaimana interaksi karyawan Restoran Onti Ani terhadap pelanggan?	Menurut saya, interaksi karyawan Restoran Onti Ani terhadap pelanggan interaksi dengan karyawan kurang ramah dan tidak komunikatif, terutama saat restoran dalam kondisi sibuk.

Lampiran 5. Bukti Bimbingan dengan Dosen Pembimbing



Lampiran 6. Pedoman Penataan Fasilitas dan Tanggung Jawab Kerja Restoran Onti Ani

Pedoman Penataan Fasilitas dan Tanggung Jawab Kerja Restoran Onti Ani

A. Tahap Persiapan

1. Pisahkan zona bersih dan kotor dengan mengisolasi area basah dengan area Plating dan Nasi untuk menghindari kontaminasi silang
2. Penyimpanan alat dan bahan masak diletakkan berdekatan dengan stasiun Stove dan Plating untuk mempermudah pekerja dalam proses penyiapan makanan

B. Tahap Pelaksanaan

1. Jalan tengah harus bebas dari hambatan seperti sampah, tabung gas, atau tempat sampah untuk memastikan pergerakan pekerja yang berjalan mulus

C. Tahap Setelah Selesai

1. Bersihkan peralatan masak dan peralatan saji. Keringkan alat dan simpan di tempat penyimpanan yang sudah ditentukan.
2. Bersihkan departemen Plating, Stove, Drinks, dan Nasi dari sisa makanan atau minyak.

D. Tanggung Jawab Pemilik dan Pekerja

1. Pemilik: pastikan stasiun kerja dengan memberikan tanda pada setiap stasiun untuk mempermudah pekerja, lakukan evaluasi berkala terhadap waktu tunggu dengan mendeteksi penumpukan pesanan, sediakan peralatan pendukung ergonomis.
2. Pekerja: ikuti alur kerja dan jangan lakukan pergerakan acak yang mengganggu alur kerja dapur, jaga kebersihan stasiun secara langsung setelah penyiapan makanan selesai dilakukan, laporkan jika terdapat kendala fisik atau tata letak stasiun yang mengganggu pergerakan secara signifikan.