

# BAB I

## PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, pentingnya penelitian dan sistematika penulisan.

### 1.1. Latar Belakang

Kegiatan memasak merupakan salah satu aktivitas manusia dalam mengolah makanan sehingga menjadi matang dan aman untuk dikonsumsi. Dalam kegiatan memasak, ada beberapa tahapan yang akan dilalui, mulai dari persiapan bahan baku, menggoreng atau sejenisnya, dan tahap *finishing* seperti pemberian *topping* sebelum hasil masakan tersebut disajikan.

Dapur rumah makan tidak hanya digunakan satu orang melainkan oleh banyak orang dengantugasnya masing-masing dan kegiatan di dapur tersebut butuh kerjasama dan koordinasi. Dapur adalah jantung dari sebuah rumah apalagi sebuah rumah makan. Karena sebagian besar waktu dihabiskan di dapur dibandingkan dengan area lain, dapur perlu dirancang dengan sangat hati-hati. Perhatian perlu diberikan pada jenis dapur, area kerja di dapur yaitu, area persiapan, tempat cuci piring, dan area memasak. Fasilitas penyimpanan, ventilasi, dan sebagainya harus memadai sehingga pengguna dapur dapat memasak dengan nyaman (Vijaya Lakshmi dan Milcah Paul, 2022). Dapur juga harus ramah bagi orang yang berkebutuhan khusus, salah satu contohnya adalah harus menyediakan fasilitas khusus buat mereka (Pant *et al.*, 2021).

Pada zaman modern seperti sekarang ini, dapur rata-rata terdiri dari dua jenis yaitu dapur basah dan dapur kering. Dapur basah identik dengan kegiatan mempersiapkan bahan mentah menjadi bahan setengah jadi, dan untuk kegiatan menggoreng dan sejenisnya juga dilakukan di dapur tersebut. Sementara dapur kering biasanya digunakan untuk mempersiapkan makanan sebelum disantap, kalau di Rumah Makan Padang biasanya untuk pembuatan minuman atau *dessert*. Jika melihat di beberapa Rumah Makan Padang, rata-rata lokasi dapurnya khusus dan tidak dapat dilihat oleh konsumen.

Mengutip dari BBC.com, nasi Padang masih menjadi makan favorit masyarakat Indonesia bahkan mancanegara. Bahkan lokasi terjauh dari provinsi Sumatera Barat sebagai asal mulanya jenis masakan tersebut, berada di New York, Los Angels, San Fransisco, dan Den Haag. Menu makanan di Rumah Makan Padang sangat beragam, dimana lima menu favorit di Rumah Makan Padang antara lain rendang, ayam bakar, ayam pop, tunjang, dan gulai kepala kakap. Dari survey yang dilakukan oleh BBC.com pada tahun 2017 memperlihatkan bahwa 32% Rumah Makan Padang menyediakan menu yang jumlahnya diatas 30 jenis sementara 49% menyediakan menu yang berjumlah diantara 20 hingga 30 jenis seperti yang diperlihatkan pada Tabel 1.1.

**Tabel 1.1.** Persentase Jumlah Rumah Makan Padang dengan Jumlah Menu

<b>Jumlah Menu</b>	<b>Jumlah RM yang Menyediakan (%)</b>
< 10 Menu	2
10 – 20 Menu	17
20 – 30 Menu	49
> 30 Menu	32

Sumber: BBC.com/indonesia

Rumah Makan Padang selain menyediakan banyak menu makanan, mereka juga menjual beberapa menu minuman. Secara garis besar, pekerja dapur ini dibagi atas dua bagian yaitu bagian makanan dan minuman. Biasanya pekerja dapur di bagian makanan lebih banyak dan rumit, dimana yang paling berperan penting adalah seorang *chef* yang merupakan ujung tombak karena yang pertama dinilai oleh para pengunjung. *Chef* bertanggung jawab atas standar rumah makan dan sesuai dengan menu yang sudah ada atau yang akan disajikan. Biasanya *chef* dibantu oleh *Cook Helper* atau *Kitchen Crew* yang bertugas menyiapkan bahan makanan yang akan diolah oleh *chef*. Selain itu *Cook Helper* atau *Kitchen Crew* biasanya bertugas terhadap kebersihan dapur. Selanjutnya untuk pekerja dapur bagian minuman juga memiliki tugas atau tanggung jawab terhadap penyajian minuman. Biasanya dalam sebuah rumah makan termasuk Rumah Makan Padang, untuk bagian minuman tempat penyajiannya biasanya berbeda.

Dalam hal manajemen seperti industri rumah makan lainnya, Rumah Makan Padang juga memiliki banyak jenis metode atau sistem yang dijalankan oleh si pemilik usaha dan pihak-pihak terkait didalamnya. Salah satu sistem yang dibahas oleh (Solihin, 2004) yaitu sistem *profit sharing* atau bagi hasil. Tujuan dari sistem bagi hasil ini adalah untuk meningkatkan

rasa kepemilikan dan motivasi terhadap setiap karyawan. Kunci penentu keberhasilan atau terkenalnya sebuah rumah makan adalah bagaimana kualifikasi atau keahlian koki atau juru masak. Koki atau juru masak mempunyai tugas utama meramu masakan sehingga mendapatkan citarasa yang baik, spesifik, dan disenangi oleh para konsumen. Dalam melaksanakan tugasnya, koki atau juru masak didampingi dua kelompok asisten yaitu yang pertama bertugas meracik ramuan/bumbu masak dan memasak. Sementara asisten kedua bertugas belanja bahan, serta membersihkan bahan dan peralatan. Dengan jumlah menu yang sangat banyak maka kegiatan memasak dalam sehari juga cukup rumit. Hal tersebut membutuhkan banyak jumlah waktu dan karyawan untuk mempersiapkan menu masakan yang jumlahnya sangat banyak tersebut, dan harus didukung dengan fasilitas yang memadai dari manajemen atau pemilik Rumah Makan Padang tersebut. Para karyawan khususnya yang bekerja di dapur harus bisa menyelesaikan sejumlah menu masakan tersebut dengan waktu yang sudah ditentukan oleh manajemen atau pemilik Rumah Makan Padang tersebut, dengan kata lain para karyawan khususnya bagian dapur harus bisa bekerja dengan target.

Dengan tingkat kesulitan memasak yang hampir sama antara jenis masakan Padang dengan masakan India, penelitian mengenai kelelahan di dapur di India pernah dilakukan oleh (Bhatt dan Sidhu, 2012). Penelitian tersebut melibatkan Ibu Rumah Tangga sebagai objek penelitiannya dengan tujuan mengetahui bagaimana postur tubuh mereka pada saat bekerja dan bagian tubuh mana yang merasakan sakit. (Bhatt dan Sidhu, 2012) berpendapat bahwa dapur tipe berdiri lebih cocok untuk budaya barat karena jenis masakan yang lebih sederhana, sementara jenis masakan di India yang harus bekerja berjam-jam yang membuat dapur jenis tersebut kurang cocok di India. Namun dari permasalahan tersebut, belum ditemukan solusi terhadap masalah tersebut serta hubungan antara keluhan tersebut terhadap karakteristik responden. Penelitian ini terbatas hanya mengetahui bagaimana postur tubuh selama bekerja dan bagian tubuh mana yang merasakan sakit, karena penelitian ini terbatas hanya untuk Ibu Rumah Tangga yang memiliki jam kerja lebih sedikit dibanding pekerja dapur rumah makan khususnya Rumah Makan Padang. Sementara penelitian lain yang metodenya digunakan pada penelitian ini yaitu IFRC, SOFI, dan CVL belum ada yang diaplikasikan kepada pekerja dapur khususnya pada pekerja dapur di Rumah Makan Padang yang memiliki banyak jenis menu masakan.

Penelitian awal yang dilakukan pada beberapa pekerja Rumah Makan Padang di provinsi Sumatera Barat adalah dengan melakukan wawancara awal dengan menggunakan dua jenis

kuesioner yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu kuesioner IFRC dan SOFI terhadap 10 orang yang bekerja di Rumah Makan Padang tersebut pada tanggal 12 Maret 2023, seperti yang diperlihatkan pada Tabel 1.2 (hasil kuesioner IFRC) dan Tabel 1.3 (hasil kuesioner SOFI). Skala pada kuesioner IFRC dimulai dari yang terbesar yaitu “Sangat Sering” dan yang terkecil yaitu “Tidak Pernah”. Sementara skala pada kuesioner SOFI dimulai dari yang terkecil yaitu 0 yang artinya “tidak pernah” sampai yang terbesar yaitu 6 yang artinya “selalu”.

**Tabel 1.2.** Rekap Hasil Kuesioner IFRC

No.	Gejala Kelelahan	Jumlah Jawaban Menurut Skala			
		SS	S	K	TP
Pelemahan Kegiatan					
1	Kepala Anda terasa berat	4	6	-	-
2	Merasa lelah di seluruh tubuh	3	7	-	-
3	Kaki Anda terasa berat	2	6	2	
4	Frekuensi menguap	7	3	-	-
5	Pikiran Anda kacau	5	5	-	-
6	Anda merasa mengantuk	8	2	-	-
7	Mata terasa berat (ingin dipejamkan)	7	3	1	-
8	Kaku dan canggung untuk bergerak	3	3	4	-
9	Tidak seimbang dalam berdiri	1	5	4	-
10	Merasa ingin berbaring	5	4	1	-
Pelemahan Motivasi					
11	Merasa susah untuk berpikir	7	3	1	-
12	Lelah untuk berbicara	3	2	3	2
13	Merasa gugup	4	3	1	2
14	Sulit untuk berkonsentrasi	8	2	-	-
15	Sulit untuk memusatkan perhatian	6	3	1	-
16	Cenderung untuk lupa	6	4	-	-
17	Kurang kepercayaan diri	3	3	3	1
18	Cemas terhadap sesuatu	2	3	4	1
19	Tidak dapat mengontrol sikap	3	3	4	-
20	Tidak dapat tekun dalam bekerja	3	4	3	-
Pelemahan Fisik					
21	Sakit kepala	5	4	1	-
22	Bahu terasa kaku	4	3	3	-
23	Merasa nyeri di bagian punggung	6	3	1	-
24	Sesak nafas/sulit untuk bernafas	2	3	5	-
25	Merasa haus	8	2	-	-
26	Suara serak	3	3	4	-
27	Merasa pening / pusing	7	2	1	-
28	Kelopak mata terasa berat	6	3	1	-
29	Gemetar pada bagian tubuh tertentu	3	3	4	-
30	Merasa kurang sehat	6	3	1	-



**Tabel 1.3.** Rekap Hasil Kuesioner SOFI

No.	Kriteria	Jumlah Jawaban Menurut Skala						
		0	1	2	3	4	5	6
<b>Kekurangan Energi</b>								
1.	Kerja Berlebihan	-	-	-	3	4	1	2
2.	Energi terkuras setelah bekerja	-	-	-	2	1	3	4
3.	Sangat lelah	-	-	-	-	4	3	3
4.	Tenaga terkuras untuk hal lain	-	-	-	-	2	4	4
5.	Energi banyak berkurang	-	-	-	-	1	5	4
<b><u>Mengerahkan Tenaga Fisik</u></b>								
<u>6.</u>	<u>Berkeringat</u>	-	-	-	-	-	7	3
<u>7.</u>	<u>Agak sesak</u>	-	-	-	2	5	2	1
<u>8.</u>	<u>Jantung berdebar-debar</u>	-	-	-	-	4	2	4
<u>9.</u>	<u>Tubuh terasa hangat</u>	-	-	-	-	3	3	4
<u>10.</u>	<u>Nafas tersengal-sengal</u>	-	-	-	-	3	3	4
<b><u>Ketidaknyamanan Fisik</u></b>								
11.	Otot menegang	-	-	-	-	4	2	4
12.	Merasa kaku dipersendian	-	-	-	-	3	4	3
13.	Merasa kram di beberapa titik tubuh	-	-	-	3	2	2	3
14.	Tubuh kesakitan	-	-	-	-	1	5	4
15.	Merasa nyeri	-	-	-	-	-	5	5
<b>Kekurangan Motivasi</b>								
16.	Tidak tertarik pada keadaan sekitar	-	-	-	1	4	2	3
17.	Tidak banyak bergerak	-	-	-	-	1	4	5
18.	Lesu, tidak bersemangat	-	-	-	-	1	3	6
19.	Acuh tak acuh	-	-	-	-	3	4	3
20.	Merasa kurang peduli	-	-	-	-	2	5	3
<b><u>Kantuk</u></b>								
<u>21.</u>	<u>Mengantuk</u>	-	-	-	-	-	3	7
<u>22.</u>	<u>Ingin segera tidur secepatnya</u>	-	-	-	-	-	4	6
<u>23.</u>	<u>Pandangan buyar karena mengantuk</u>	-	-	-	-	1	5	4
<u>24.</u>	<u>Sering menguap</u>	-	-	-	-	-	2	8
<u>25.</u>	<u>Merasa malas</u>	-	-	-	-	1	4	5

Data tersebut memperlihatkan bahwa kelelahan yang dihadapi oleh 10 orang pekerja dapur Rumah Makan Padang tersebut tidak hanya lelah dari segi fisik melainkan dari segi mental, terlihat dari angka yang dominan dari hasil kuesioner IFRC yang berada di sebelah kiri serta angka yang dominan dari hasil kuesioner SOFI yang berada di sebelah kanan. Dari beberapa penelitian terdahulu yang relevan, belum ada yang membahas mengenai faktor-faktor penyebab kelelahan di Rumah Makan Padang yang memiliki banyak menu makanan dan minuman. Oleh karena itu dalam penelitian ini akan dibahas mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kelelahan kerja bagi pekerja dapur di Rumah Makan Padang.

## 1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang permasalahan tersebut, maka peneliti merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah: Faktor apa saja yang menyebabkan kelelahan bagi pekerja dapur Rumah Makan Padang?

## 1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka tujuan penelitian adalah: Menganalisis faktor-faktor penyebab kelelahan bagi pekerja dapur Rumah Makan Padang.

## 1.4. Batasan Masalah

Karena keterbatasan waktu, tenaga, dan biaya serta untuk menjaga agar penelitian ini lebih terarah dan fokus, maka diperlukan adanya pembatasan masalah. Dengan pertimbangan tersebut penulis membatasi masalah pada identifikasi penyebab kelelahan akibat kerja bagi pekerja dapur Rumah Makan Padang yang menjual menu minimal 20 jenis dan berada di Provinsi Sumatera Barat.

## 1.5. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

### BAB I PENDAHULUAN

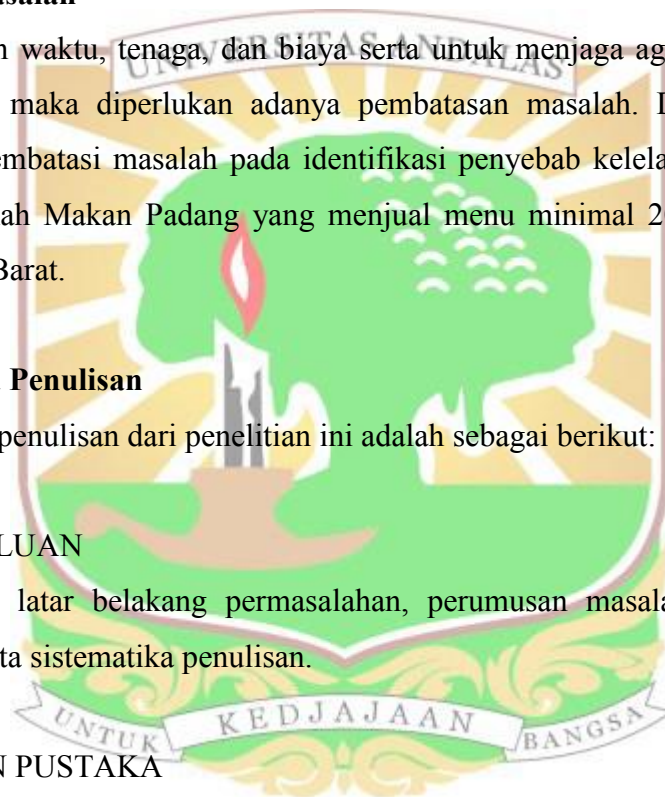
Pendahuluan berisi latar belakang permasalahan, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah serta sistematika penulisan.

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka berisi teori dan studi literatur yang mendukung dalam pelaksanaan penelitian dan pemecahan masalah penelitian. Teori-teori ini didapatkan dari berbagai sumber yang berhubungan dengan masalah dalam penelitian. Teori-teori yang mendukung merupakan dasar pemikiran dari pemecahan suatu permasalahan yang ada.

### BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian berisi langkah-langkah sistematis dalam melakukan penelitian untuk mencapai tujuan penelitian, yaitu melakukan studi pendahuluan, studi literatur, posisi penelitian, merumuskan masalah, dan menetapkan tujuan penelitian yaitu mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kelelahan bagi pekerja dapur Rumah Makan Padang.



#### BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bagian ini membahas tentang hasil pengolahan data menggunakan empat metode yaitu IFRC, SOFI, dan CVL serta hubungan antara variabel karakteristik responden dengan hasil pengolahan data menggunakan empat metode tersebut.

#### BAB V ANALISIS HASIL PENELITIAN

Pada bagian ini akan dijelaskan mengenai analisa atas hasil pengolahan data dari keempat metode diatas dan dijabarkan dengan menggunakan diagram.

#### BAB VI PENUTUP

Bagian ini berisikan kesimpulan hasil penelitian beserta saran untuk penelitian selanjutnya.

