

**LAPORAN AKHIR  
PENELITIAN DOSEN ISI YOGYAKARTA  
SKEMA PENELITIAN DASAR**



**Judul Penelitian**

**ERGONOMI PEMBAGIAN ZONA KERJA TERBATAS  
PADA GEROBAK STREETFOOD DI KOTA YOGYAKARTA**

**Peneliti :**

<b>Ketua</b>	<b>: Bambang Pramono, M.A</b>
<b>NIP.</b>	<b>: 197308302005011001</b>
<b>Anggota Mahasiswa</b>	<b>: Paksi Surya Alam</b>
<b>NIM.</b>	<b>: 1612053023</b>

**Dibiayai oleh DIPA ISI Yogyakarta tahun 2019  
Nomor: DIPA-042.01.2.400980/2019 tanggal 5 Desember 2018  
Berdasarkan SK Rektor Nomor: 228/KEP/2019 tanggal 20 Mei 2019  
Sesuai Surat Perjanjian Pelaksanaan Penelitian  
Nomor: 5735/IT4/LT/2019 tanggal 23 Mei 2019**

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
LEMBAGA PENELITIAN  
November 2019**

**HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR  
PENELITIAN DOSEN INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
SKEMA PENELITIAN DASAR**

**Judul Kegiatan** Ergonomi Zona Kerja Terbatas Gerobak Streetfood di Kota Yogyakarta

**Ketua Peneliti**

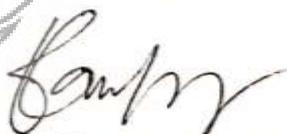
Nama Lengkap : Bambang Pramono, S. Sn., M.A.  
Perguruan Tinggi : Institut Seni Indonesia Yogyakarta  
NIP/NIK : 197308302005011001  
NIDN : 0030087304  
Jab. Fungsional : Lektor  
Jurusan : Desain Interior  
Fakultas : FSR  
Nomor HP : 087738519289  
Alamat Email : bambang.pramono@isi.ac.id  
Biaya Penelitian : DIPA ISI Yogyakarta Rp. 10.000.000  
Tahun Pelaksanaan : 2019

**Anggota Mahasiswa (1)**

Nama Lengkap : Paksi Surya Alam  
NIM : 0030087304  
Jurusan : DESAIN INTERIOR  
Fakultas : SENI RUPA

Mengetahui  
Dekan Fakultas FSR  
  
Dr. Suastwi, M.Des.  
NIP. 195908021988032002

Yogyakarta, 21 November 2019  
Ketua Peneliti

  
Bambang Pramono, S. Sn., M.A.  
NIP. 197308302005011001

  
LEMBAGA PENELITIAN  
NIP. 196202081989031001

## RINGKASAN

Sektor kuliner menarik untuk dikembangkan dan memiliki keunikan tersendiri karena lebih mengunggulkan kepuasan rasa dan kekhasan suatu masakan. Terlepas dari keindahan ataupun kemewahannya sebuah kuliner streetfood memiliki tempat tersendiri dikalangan masyarakat. Beragam kuliner dengan jenis yang beragam serta cara penyajiannya yang unik mulai dari yang sederhana yang dapat dijumpai di pinggir jalanan kota Yogyakarta.

*Streetfood* umum dikenal di Indonesia sebagai jajanan kaki lima yang menjual makanan atau minuman yang siap santap yang dijual di jalanan atau area publik oleh penjaja atau penjual keliling, kios atau tenda yang mudah dibersihkan. Kuliner kaki lima kerap menjadi pilihan jajan yang murah dan beragam serta mudah ditemui di sudut-sudut kota, hampir setiap hari kuliner kaki lima dapat dicari mulai berjualan dari pagi, siang, hingga malam. Para pedagang tersebut ada yang berjualan menggunakan gerobak baik yang di dorong maupun yang di pikul, dengan menggunakan sepeda, bahkan ada pula yang menambah tenda untuk tempat makan konsumennya. Pilihan jajanan kaki lima di kota Yogyakarta sangat beragam, bisa berupa makanan dan kudapan yang siap santap seperti bakmi, bakwan kawi, mie ayam, sate, martabak, hingga jajanan tradisional seperti angkringan.

Desain gerobak *street food* beserta aktifitas perdagangan yang terjadi didalamnya seharusnya mempertimbangkan aspek ergonomi serta antropometri penggunganya. Penerapan ilmu ergonomi pada desain gerobak *street food* secara tidak langsung mempengaruhi produktivitas kerja manusia dengan pengelolaan zona kerja pada dapur terbatas di gerobak *streetfood*.

## PRAKATA

Keanekaragaman khas masakan Indonesia tidak lepas dari keanekaragaman budaya yang berbeda di setiap penjuru Indonesia. Setiap daerah memiliki cita rasa masakan yang unik berbeda. Kekayaan kuliner khas nusantara tidak lepas dari kekayaan bumbu dan rempah-rempah yang ada di Indonesia, setiap daerah memiliki sajian kuliner tersendiri dengan mengedepankan racikan bumbu-bumbu pilihan. Bumbu merupakan berkah luar biasa yang dimiliki oleh Indonesia yang juga pernah membawa sejarah kelam penjajahan di nusantara, negeri dengan kekayaan gastronomi yang sulit untuk disaingi oleh negara-negara lain di dunia.

Setiap daerah di Indonesia memiliki jenis masakan pinggir jalan yang unik dan menarik, seperti halnya di kota Yogyakarta beragam kuliner tradisional dengan jenis yang beragam serta cara penyajiannya yang unik mulai dari yang sederhana yang dapat dijumpai di pinggir jalanan hingga kuliner tradisional berstandar internasional dapat ditemukan di kota ini. Street food atau jajanan pinggir jalan dikenal dengan sebutan pedagang kaki lima (PKL). Walaupun (PKL) identik dengan gerobak yang didorong, saat ini setiap warung semi permanen yang berada di atas trotoar, di pinggir jalan atau halaman sebuah bangunan juga kerap disebut PKL. Jenis dari gerobak yang digunakan oleh PKL dapat berupa gerobak dorong yang dapat dipindah-pindah, atau seperti warung makan semi permanen yang berada di atas trotoar bahkan ada satu titik tempat bertemu dimana para PKL bebas menjajakan makanan di tempat yang sudah ditentukan seperti pangkalan PKL bahkan di jalan-jalan strategis ibu kota.

Gerobak jajanan kaki lima biasanya memiliki bentuk dan rancang bangun yang hampir sama meskipun terdapat perbedaan khusus sesuai dengan jenis makanan yang dijual. Bentuk gerobak kaki lima mirip seperti lemari portable untuk memamerkan atau menyimpan bahan baku makanan, beberapa gerobak dilengkapi dengan kompor kecil berbahan gas elpiji, tungku pemanas, anglo, panci besar, wajan penggorengan sampai gril pemanggang berbahan bakar arang. Gerobak-gerobak ini biasanya menggunakan material kayu atau logam lengkap dengan jendela kaca serta lapisan aluminium atau seng. Zona kerja dapur terbatas pada gerobak kaki lima didesain dengan mempertimbangkan kebutuhan pada alur sirkulasi kerja penggunaannya, proses masak terbagi menjadi beberapa bagian kegiatan yaitu menyiapkan bahan, membersihkan, meracik, memasak serta menyajikan. Secara garis besar proses memasak di dapur dikelompokkan dalam tiga zona aktivitas yaitu zona penyimpanan, zona racik dan zona penyajian.

Penelitian ini berusaha mengkaji aspek ergonomi pada grobak *street food* yang ada di kota Yogyakarta dengan mengambil sample objek beberapa pedagang jajanan kaki lima ada 11 sample pedagang *streetfood* yang di ulas dalam penelitian ini, diantara pedagang bakmi jawa, ,martabak, bakwan kawi, ketoprak, thai tea, kopi keliling, angkringan, seblak, mie ayam, batagor, roti bakar, sate, dan tahu gimbal. Dari penelitian ini diharapkan dapat membuka wawasan bagaimana keilmuan desain khususnya dalam kajian ergonomi berperan dalam mengatasi permasalahan dapur pada lahan terbatas dengan penerapan pembagian zona kerja yang sederhana.



## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Ringkasan.....	iii
Prakata.....	iv
Daftar isi.....	vi
Daftar Tabel.....	vii
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Lampiran.....	ix
BAB 1 Pendahuluan.....	1
BAB II Tinjauan Pustaka.....	4
BAB III Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	8
BAB IV Metode Penelitian.....	9
BAB V Hasil Yang Dicapai.....	13
BAB VI Rencana Tahapan Berikutnya.....	23
BAB VII Kesimpulan.....	24
Daftar Pustaka.....	x
Lampiran.....	xi



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1. Profil Pedagang Martabak Kubang.....</b>	<b>13</b>
<b>Tabel 2. Equipment Pedagang Martabak Kubang.....</b>	<b>13</b>
<b>Tabel 3. Permasalahan dan Alternatif Solusi Martabak Kubang.....</b>	<b>14</b>
<b>Tabel 4. Beban Kerja Tangan Pedagang Mie Ayam.....</b>	<b>14</b>
<b>Tabel 5. Problem Statement dan Alternatif Solusi Pedagang Sate.....</b>	<b>16</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Zona Kerja Statis dan Dinamis.....	6
Gambar 2. Variable Penelitian Workspace Design.....	10
Gambar 3. Variabel Penelitian Pedagang Ketoprak.....	15
Gambar 4. Variabel Penelitian Pedagang Sate.....	16
Gambar 5. Pembagian Zona Kerja Pedagang Sate.....	16
Gambar 6. Variabel Penelitian Pedagang Seblak.....	17
Gambar 7. Variabel Penelitian Pedagang Bakmi Jawa.....	18
Gambar 8. Variabel Penelitian Pedagang Angkringan.....	18
Gambar 9. Zona Kerja Pedagang Angkringan.....	19
Gambar 10. Analisa Antropometri Pedagang Bakwan Kawi.....	20
Gambar 11. Variabel Penelitian Pedagang Pedagang Roti Bakar.....	21
Gambar 12. Gerobak Thai Tea “DUM”.....	22
Gambar 13. Zona Kerja Gerobak Kopi Keliling.....	22



## DAFTAR LAMPIRAN

- Draft Artikel Ilmiah
- Bukti Status Submission Jurnal Nasional
- Sertifikat Keikutsertaan Seminar Nasional
- Copsy Surat Pernyataan Tanggung Jawab Belanja
- Rekapitulasi Penggunaan Anggaran 70%
- Rekapitulasi Penggunaan Anggaran 30 %



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Sektor kuliner di Indonesia memiliki potensi ekonomi dan pariwisata yang besar bagi daerah, potensi sektor kuliner juga didukung oleh kekayaan kuliner khas Indonesia yang mencapai 5.300 kuliner tradisional yang tersebar lebih dari 17.000 pulau. Keanekaragaman kuliner khas Indonesia menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan sehingga berdampak pada sektor pariwisata, kuliner menjadi sebuah identitas suatu kota atau daerah yang secara tidak langsung telah mempromosikan suatu kota dengan destinasi wisata kulinernya ke wisatawan, baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara.

Wisata kuliner menarik untuk dikembangkan dan memiliki keunikan tersendiri karena lebih mengunggulkan kepuasan rasa dan kekhasan suatu masakan. Terlepas dari keindahan ataupun kemewahannya sebuah kuliner tradisional memiliki tempat tersendiri dikalangan masyarakat. Indonesia memiliki keanekaragaman suku bangsa dan budaya dengan beraneka ragam cita rasa kuliner di tiap daerahnya, potensi wisata kuliner menarik untuk didatangi oleh wisatawan karena selain dapat menikmati makanan khas suatu daerah, juga dapat melihat langsung cara pembuatan yang dilakukan dengan proses yang beragam dari masakan tradisional Indonesia.

Kekayaan kuliner khas nusantara tidak lepas dari kekayaan bumbu dan rempah-rempah yang ada di Indonesia, setiap daerah memiliki sajian kuliner tersendiri dengan mengedepankan racikan bumbu-bumbu pilihan. Bumbu merupakan berkah luar biasa yang dimiliki oleh Indonesia yang juga pernah membawa sejarah kelam penjajahan di nusantara, negeri dengan kekayaan gastronomi yang sulit untuk disaingi oleh negara-negara lain di dunia. Banyak destinasi unggulan wisata kuliner tersebar di seluruh negeri dari ujung timur hingga barat kepulauan Indonesia. Salah satu destinasi unggulan wisata kuliner di Indonesia adalah kota Yogyakarta, beragam kuliner tradisional dengan jenis yang beragam serta cara penyajiannya yang unik mulai dari yang sederhana yang dapat dijumpai di pinggir jalanan hingga kuliner tradisional berstandar internasional dapat ditemukan di Yogyakarta. *Streetfood* umum dikenal di Indonesia sebagai jajanan kaki lima yang menjual makanan atau minuman yang siap santap yang dijual di jalanan atau area publik oleh penjaja atau penjual keliling, kios atau tenda yang mudah dibereskan. Kuliner kaki lima kerap menjadi pilihan jajan yang murah dan beragam serta mudah ditemui di sudut-sudut kota Yogyakarta, hampir setiap hari kuliner kaki lima dapat dicari mulai berjualan dari pagi, siang, hingga malam. Para pedagang tersebut ada

yang berjualan menggunakan gerobak baik yang di dorong maupun yang di pikul, dengan menggunakan sepeda, bahkan ada pula yang menambah tenda untuk tempat makan konsumennya. Pilihan jajanan kaki lima di kota Yogyakarta sangat beragam, bisa berupa makanan dan kudapan yang siap santap seperti bakmi, bakwan kawi, mie ayam, sate, martabak, hingga jajanan tradisional seperti angkringan.

Para pedagang kaki lima ini memiliki peminat yang banyak karena harganya yang relatif murah dan tersedia kapan saja. Terdapat dua cara berjualan para pedagang kaki lima di Indonesia yaitu dengan cara bergerak (berkeliling) dengan menggunakan gerobak, sepeda, atau pikulan, dan dengan cara menetap (mangkal) dengan menggelar warung tenda di tepi jalan. Pedagang jajanan keliling biasanya menjajakan dagangan dengan mendorong gerobak, mengayuh sepeda atau memikul dagangannya dan berkeliling kampung atau kawasan permukiman seraya mengumumkan kedatangannya dengan menggunakan bunyi-bunyian yang khusus. Sementara pedagang jajanan yang menetap dan mangkal biasanya menggelar dagangan mereka di pinggir jalan yang ramai dan membuka warung sederhana atau warung tenda sambil menunggu kehadiran pelanggan.

Gerobak jajanan kaki lima biasanya memiliki bentuk dan rancang bangun yang hampir sama meskipun terdapat perbedaan khusus sesuai dengan jenis makanan yang dijual. Bentuk gerobak kaki lima mirip seperti lemari portable untuk memamerkan atau menyimpan bahan baku makanan, beberapa gerobak dilengkapi dengan kompor kecil berbahan gas elpiji, tungku pemanas, anglo, panci besar, wajan penggorengan sampai gril pemanggang berbahan bakar arang. Gerobak-gerobak ini biasanya menggunakan material kayu atau logam lengkap dengan jendela kaca serta lapisan alumunium atau seng. Zona kerja dapur terbatas pada gerobak kaki lima didesain dengan mempertimbangkan kebutuhan pada alur sirkulasi kerja penggunaannya, proses masak terbagi menjadi beberapa bagian kegiatan yaitu menyiapkan bahan, membersihkan, meracik, memasak serta menyajikan. Secara garis besar proses memasak di dapur dikelompokkan dalam tiga zona aktivitas yaitu zona penyimpanan, zona racik dan zona penyajian.

Desain gerobak *street food* beserta aktifitas perdagangan yang terjadi didalamnya seharusnya mempertimbangkan aspek ergonomi serta antropometri penggunaannya. Penerapan ilmu ergonomi pada desain gerobak *street food* secara tidak langsung mempengaruhi produktivitas kerja manusia, Eko Nurmianto dalam bukunya Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya

menggungkapkan bahwa banyak penerapan ilmu ergonomi hanya berdasarkan “*common sense*” atau sesuatu yang sudah biasa terjadi, dan hal ini menjadi keuntungan besar bagi penggunanya walaupun dengan menggunakan satu prinsip yang sederhana seperti membagi zona kerja pada dapur terbatas. Dari pengamatan serta survey awal pada beberapa pedagang *street food* dengan menggunakan sarana gerobak sebagai alat bantu dagangnya menemukan fakta bahwa belum adanya kesadaran akan faktor-faktor ergonomis yang membantu produktivitas kerja pedagang *streetfood*. Bertolak dari hal tersebut penelitian ini berusaha mengkaji aspek ergonomi pada grobak *street food* yang ada di kota Yogyakarta dengan mengambil sample objek beberapa pedagang jajanan kaki lima. Dari penelitian ini diharapkan dapat membuka wawasan bagaimana keilmuan desain khususnya dalam kajian ergonomi berperan dalam mengatasi permasalahan dapur pada lahan terbatas dengan penerapan pembagian zona kerja yang sederhana.

