

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pedagang Kaki Lima (PKL) merupakan pemandangan yang umum terlihat di perkotaan Indonesia. Mereka menjadi elemen yang tak terpisahkan dalam perekonomian perkotaan, menyediakan beragam hidangan yang merakyat dan terjangkau bagi warga kota yang sibuk. Salah satu jenis usaha PKL yang populer adalah pedagang Mie Ayam. Mie Ayam menjadi salah satu jenis makanan yang paling banyak dijual PKL di Indonesia, selain Gorengan dan Bakso (Sari, 2020). Banyaknya permintaan masyarakat terhadap Mie Ayam menggambarkan signifikansi pedagang Mie Ayam dalam ekosistem PKL di Indonesia.



Gambar 1.1 PKL Mie Ayam
(Dokumentasi pribadi, 2023)

Meskipun begitu, keberadaan dan operasi PKL Mie Ayam tidak selalu disertai dengan praktik higienitas yang baik. Lingkungan yang sering kali tidak bersih, fasilitas sanitasi yang terbatas, dan penanganan bahan makanan yang kurang tepat menjadi tantangan serius yang dihadapi oleh PKL Mie Ayam. Kondisi ini dapat menimbulkan resiko yang serius terhadap kesehatan konsumen, seperti keracunan makanan dan penyebaran penyakit menular melalui makanan. Menurut data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2022 menunjukkan bahwa sebanyak 50,64% dari sampel makanan yang diambil dari

PKL di 26 provinsi tidak menerapkan prosedur higienitas makanan yang tepat. Menariknya, dari seluruh sampel makanan tersebut, PKL Mie Ayam menjadi salah satu kontributor terbesar terhadap pelanggaran higienitas makanan. Sampel makanan tersebut mengandung bakteri E. Coli, Salmonella, dan Staphylococcus Aureus yang mengakibatkan 5.505 orang keracunan makanan, 2.788 orang di antaranya mengalami gejala sakit dan 5 orang meninggal dunia (BPOM, 2022). Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat kebutuhan mendesak untuk meningkatkan higienitas PKL Mie Ayam dalam operasional mereka.



Gambar 1.2 Banyak sampah berserakan di area jualan pedagang Mie Ayam (Dokumentasi pribadi, 2023)

Selain itu, data dari Dinas Kesehatan DKI Jakarta pada tahun 2022 juga menunjukkan bahwa terdapat 10.241 kasus diare yang diakibatkan dari keracunan makanan PKL, termasuk PKL Mie Ayam. Dari kasus Diare tersebut, 2.790 orang di antaranya dirawat, 2.880 orang rawat jalan, dan 121 orang meninggal dunia (Dinas Kesehatan Jakarta, 2022). Hal ini disebabkan karena para pedagang memiliki keterbatasan terhadap biaya dan fasilitas yang dapat mendukung praktik higienitas. Resiko ini mengakibatkan terjadinya keracunan makanan dan penyebaran penyakit menular melalui makanan yang disajikan oleh PKL. Oleh karena itu, diperlukan tindakan yang nyata untuk meningkatkan higienitas dalam operasional PKL, khususnya dalam konteks PKL Mie Ayam.



Gambar 1.3 PKL Mie Ayam mencuci alat makan dengan cara yang tidak layak (Dokumentasi pribadi, 2023)

Kondisi higienitas PKL Mie Ayam menjadi salah satu perhatian utama yang tidak boleh diabaikan. Pedagang Mie Ayam umumnya beroperasi di tempat terbuka, yang membuka peluang terjadinya kontaminasi dari lingkungan sekitar dan paparan polusi udara. Selain itu, penyimpanan bahan makanan dan peralatan masak yang tidak bersih dapat berpotensi mengurangi kualitas hidangan yang disajikan kepada konsumen (Arifin & Wijayanti, 2019). Untuk mengatasi permasalahan ini, diperlukan inovasi dalam desain gerobak PKL Mie Ayam. Merancang kembali gerobak pedagang Mie Ayam yang memusatkan perhatian pada peningkatan higienitas dapat menjadi solusi yang efektif. Melalui desain yang cermat, gerobak baru dapat memperhitungkan faktor-faktor seperti pemilihan material yang sesuai, tata letak peralatan masak, fasilitas sanitasi yang memadai, dan sistem penyimpanan yang bersih.

Perancangan ini bertujuan untuk menggali potensi perancangan ulang gerobak PKL Mie Ayam agar dapat meningkatkan higienitas pedagang dengan lebih ketat dan efisien. Dalam menghadapi tantangan yang sering dihadapi oleh PKL Mie Ayam, seperti keterbatasan biaya dan fasilitas yang tersedia, perancangan ini akan mengintegrasikan aspek-aspek desain yang mendukung higienitas dalam desain gerobak mereka. Tujuannya adalah untuk memberikan kontribusi positif yang signifikan dalam menjaga kesehatan masyarakat yang mengonsumsi makanan dari PKL Mie Ayam, meningkatkan citra bisnis PKL Mie Ayam, dan mendukung keberlanjutan usaha PKL Mie Ayam dalam lingkungan bisnis yang semakin ketat dan kompetitif.

1.2 Batasan Masalah

Dalam perancangan ini, gerobak yang akan dirancang ditujukan khusus bagi PKL dan pembeli Mie Ayam yang memiliki kesadaran tinggi akan pentingnya higienitas. Gerobak ini dirancang untuk mereka yang berkomitmen dan berusaha meningkatkan higienitas dalam operasional penjualan Mie Ayam, sehingga dapat mendukung praktik higienitas yang lebih baik dan menjaga kesehatan konsumen.

1.3 Pendekatan Metodologis

Metode yang digunakan dalam perancangan ini adalah penggabungan antara metode Kualitatif dan Kuantitatif (*Mixed Methods Research*). Menurut John W. Creswell dan Vicki L. Plano Clark (2018) dalam buku "*Designing and Conducting Mixed Methods Research*", metode perancangan gabungan adalah metode yang menggabungkan dan mengintegrasikan metode Kuantitatif dan Kualitatif untuk menghasilkan pemahaman yang lebih mendalam tentang masalah yang diteliti dan menjawab pertanyaan perancangan yang kompleks. Data Kualitatif dan Kuantitatif yang dikumpulkan, digunakan untuk mendapatkan masalah yang kemudian akan ditemukan solusinya. Perancangan ini mengambil data primer melalui proses observasi dan wawancara yang mendalam terhadap PKL dan pembeli Mie Ayam. Sementara data sekunder akan mengambil data dari hasil studi literatur dan referensi yang berkaitan dengan topik perancangan.

Pendekatan perancangan akan menggunakan pendekatan *Design Thinking*. Menurut David Kelley (2013), pendiri IDEO, Design Thinking adalah "cara berpikir yang kreatif dan inovatif untuk memecahkan masalah". Hal ini berarti bahwa pendekatan Design Thinking dapat digunakan untuk menghasilkan atau merancang gerobak Mie Ayam dengan solusi yang inovatif dan tidak terpikirkan sebelumnya. Pendekatan ini terdiri dari lima fase, yaitu empati, definisi, ideasi, prototipe, dan uji coba.

1.4 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, dapat disimpulkan beberapa identifikasi masalah, yaitu:

1. Praktik higienitas PKL Mie Ayam masih belum baik, sehingga berpotensi menimbulkan resiko keracunan makanan dan penyebaran penyakit menular.
2. Keterbatasan biaya dan fasilitas yang dimiliki PKL Mie Ayam menjadi tantangan dalam meningkatkan higienitas sanitasi pedagang.

1.5 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan dibahas dari perancangan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara merancang ulang gerobak PKL Mie Ayam yang dapat meningkatkan higienitas sanitasi pedagang?
2. Bagaimana cara mengintegrasikan aspek-aspek desain yang dapat meningkatkan higienitas dalam desain gerobak PKL Mie Ayam dengan tetap mempertimbangkan keterbatasan biaya dan fasilitas yang dimiliki PKL Mie Ayam?

1.6 Ruang Lingkup Perancangan

Ruang lingkup pada perancangan ini adalah:

1. Subjek perancangan adalah PKL Mie Ayam yang terdapat di Daerah Tanjung Duren, Jakarta Barat.
2. Sumber data primer berupa hasil observasi dan wawancara yang mendalam terhadap PKL dan pembeli Mie Ayam.
3. Sumber data sekunder berupa studi literatur.

1.7 Tujuan Perancangan

Tujuan yang hendak dicapai dari perancangan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Merancang ulang gerobak PKL Mie Ayam yang dapat meningkatkan higienitas sanitasi pedagang.
2. Mengintegrasikan aspek-aspek desain yang dapat meningkatkan higienitas dalam desain gerobak PKL Mie Ayam dengan tetap mempertimbangkan keterbatasan biaya dan fasilitas yang dimiliki PKL Mie Ayam.

1.8 Manfaat Perancangan

Perancangan ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam meningkatkan higienitas gerobak PKL Mie Ayam. Selain itu, perancangan ini diharapkan dapat menjadi panduan dalam perancangan dan operasional gerobak PKL Mie Ayam yang bersih, walaupun dengan adanya keterbatasan biaya dan fasilitas, sehingga dapat berkontribusi dalam meningkatkan citra PKL Mie Ayam di Indonesia dan menjaga kesehatan masyarakat yang mengonsumsi makanan dari PKL Mie Ayam.

1.9 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Berisi mengenai latar belakang, pendekatan metodologis, identifikasi masalah, rumusan masalah, ruang lingkup perancangan, tujuan perancangan, manfaat perancangan, sistematika penulisan, dan kerangka kerja perancangan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Berisi mengenai teori perancangan gerobak PKL, gerobak PKL Mie Ayam, PKL Mie Ayam, faktor minat beli PKL Mie Ayam PKL, higienitas PKL Mie Ayam, studi ergonomi gerobak PKL Mie Ayam, studi material gerobak PKL Mie Ayam, studi bentuk dan konstruksi gerobak PKL Mie Ayam, studi warna gerobak PKL Mie Ayam, dan penelitian terdahulu.

BAB III METODOLOGI PERANCANGAN

Berisi mengenai metode perancangan, pendekatan perancangan, dan prosedur perancangan.

BAB IV DATA DAN ANALISIS

Berisi mengenai *Empathize* dan *Define*.

BAB V PROSES PERANCANGAN

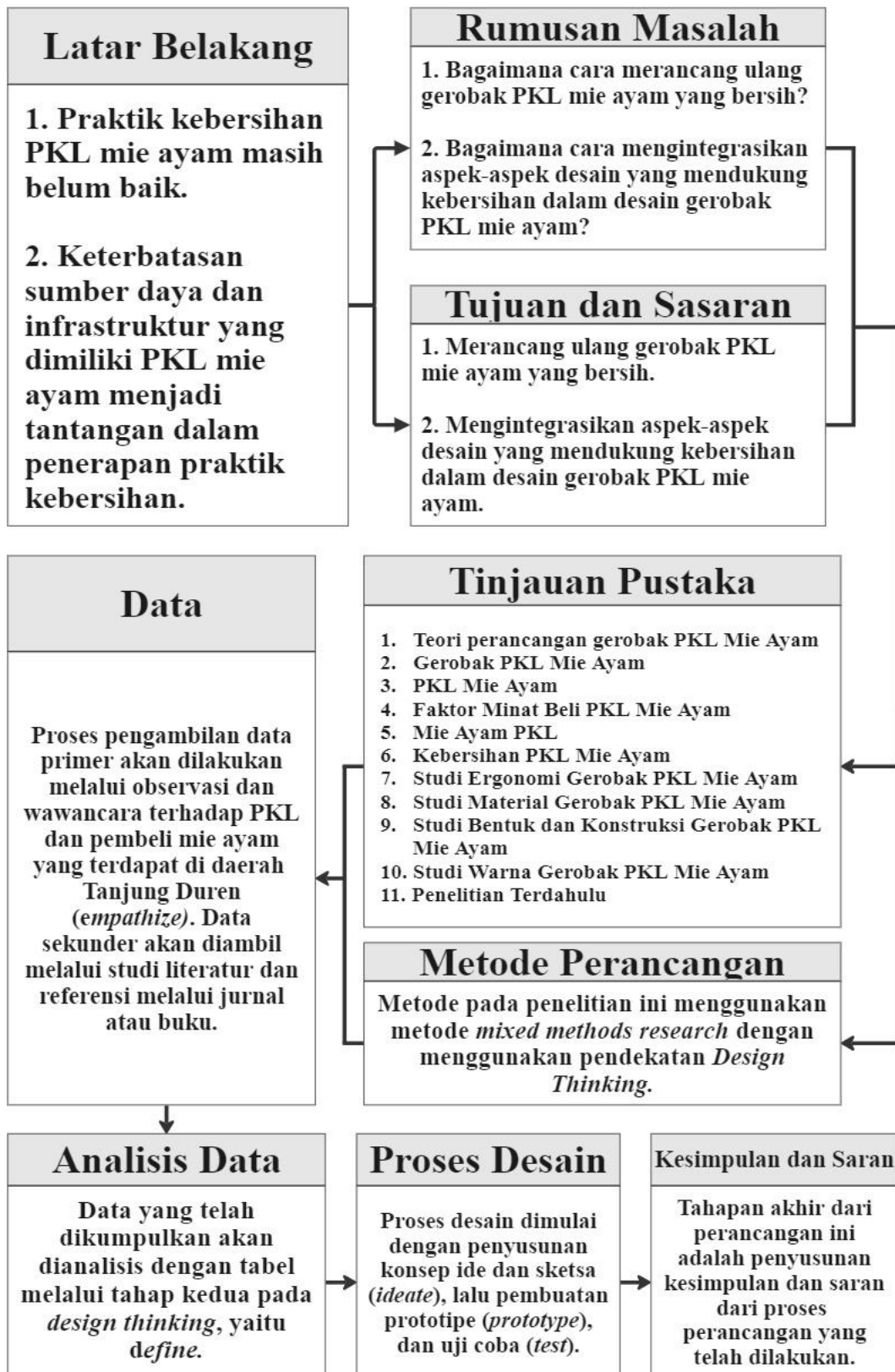
Berisi mengenai *Ideate*, *Prototype*, dan *Test*.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi mengenai kesimpulan dan saran.



1.9 Kerangka Kerja Perancangan



Gambar 1.4 Kerangka kerja perancangan
(Dokumentasi pribadi, 2023)